酒肴・冷菜

枝豆 五六〇-

小田原 鈴廣
板わさ 七六〇-

冷奴 五九〇-

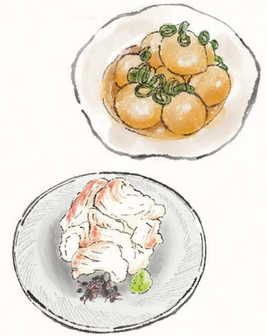
穴子ときゅうりの酢の物 八三〇-

うずらの味玉 五九〇-

浅漬け盛り合わせ 五六〇-

モツァレラチーズの金山寺味噌焼き 六六〇-

真鯛の塩麹和え 八六〇-



珍味

烏賊の塩辛 五六〇-

つぶ貝わさび 五三〇-

梅水晶 六六〇-

えいひれ炙り 七〇〇-

珍味盛り合わせ 一六八〇-

当店はお通し代として500円頂戴しております。

菜

いぶりがっこのポテトサラダ 七九〇-

鹿児島県産 黒豚使用
黒豚しゃぶと香味野菜のサラダ 八九〇-
〈ドレッシング〉 胡麻 か 青じそ からお選びください。

温

だし巻き玉子 八六〇-

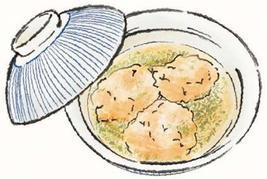
海老真丈の磯辺餡掛け 一二〇〇-

塩辛じゃがバター 六九〇-

牛すじ煮込み 八六〇-

茄子と豆腐の揚げ出し 七〇〇-





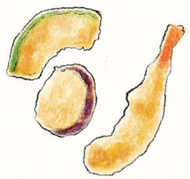
＊表示価格は税込です。

おつまみ天ぷら 海鮮・菜

サクッと軽やかな揚げ上がり。
塩または鰹ベースの自家製天つゆで。

海老　三九〇ｰ
鱚　きす　三六〇ｰ
茄子　二〇〇ｰ
舞茸　二九〇ｰ
南瓜　かぼちゃ　二〇〇ｰ
蓮根　二六〇ｰ
生ハムカマンベール　三九〇ｰ
半熟玉子　二〇〇ｰ

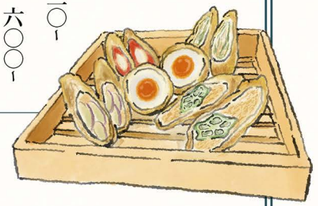
天ぷら盛り合わせ　二二〇〇ｰ
海老／鱚／南瓜／舞茸　各2個



鹿児島黒豚の豚肉の旨みが
野菜にしっかりしみた、ここん名物

肉巻き天ぷら

◆茄子　五六〇ｰ
◆白身魚と大葉　六三〇ｰ
◆トマトチーズ　六〇〇ｰ
◆オクラ長芋　六〇〇ｰ
◆半熟玉子　五三〇ｰ



当店はお通し代として500円頂戴しております。

揚

熟成じゃが芋のフライドポテト　七〇〇ｰ

鶏の唐揚げ　八九〇ｰ

味噌ハムカツ　七九〇ｰ
豚肉を粗挽きにした厚切りのハムを使用。
特製味噌だれと一緒に。

鯵フライ　七八〇ｰ



焼物

越田商店
鯖の文化干し　一身　一四〇〇ｰ
塩と鯖のエキスを含む、半世紀近く継ぎ足した
無添加特製つけ汁と、伝統の製法。

厚木豚の西京味噌焼き　一七〇〇ｰ

みちのく清流鶏の
山賊焼き　一三九〇ｰ



＊表示価格は税込です。

すき焼き・しゃぶしゃぶ

黒毛和牛のすき焼き

黒毛和牛の柔らかなロース肉を使用。
特製割下が絡む和牛特有の脂の旨味・甘さが絶品

〈二〜三人前〉三七九〇ー
〈小鍋〉二五九〇ー

追加

●肉	一人前 二〇〇〇ー
●野菜	一人前 八〇〇ー
●うどん	一人前 三〇〇ー
●白米	一人前 三三〇ー
●卵	一人前 一一〇ー



鹿児島県産 黒豚使用

黒豚しゃぶしゃぶ

特製つゆにあっさりした豚油を入れたスープ。
たっぷりの野菜と一緒に。

〈二〜三人前〉二九〇〇ー

追加

●肉	一人前 一八〇〇ー
●野菜	一人前 五〇〇ー
●〆の蕎麦	一人前 六〇〇ー



当店はお通し代として500円頂戴しております。

蕎麦

鰹出汁の旨味を引き出した特製つゆ。
蕎麦本来の香りも際立ちます。

お好きなつゆでお楽しみいただく
ご当地名物の大せいろ蕎麦

大せいろ 三〜四人前 二〇〇〇ー

お好みのつゆをそれぞれお選びください。

もり	二二〇ー	ごまだれ	四六〇ー
とろろ	四〇〇ー	鴨汁	九〇〇ー



冷

せいろ	八九〇ー
天せいろ	一八〇〇ー
鴨せいろ	一六〇〇ー

温

かけそば	八九〇ー
天ぷらそば	一八〇〇ー
鴨南蛮そば	一六〇〇ー

甘味

抹茶アイスもなか	五九〇ー
わらび餅	五八〇ー
ほうじ茶プリン	六六〇ー

＊表示価格は税込です。

SOUR サワー

檸檬サワー	660
グレープフルーツサワー	690
すだちサワー	660

TEA HI 茶割り

黒烏龍ハイ	660
緑茶ハイ	660
ジャスミンハイ	660
コーン茶ハイ	660

PLUM WINE 梅酒

鶴梅 完熟梅酒 660

甘みが強く軽めの度数で飲みやすくフルーティーな仕上

FRUITS WINE 梅乃宿 果実酒

あらごしゆず酒	730
あらごしみかん酒	730
あらごし桃酒	730

梅乃宿

WINE ワイン

泡 SPARKLING
セニョリオ・マレステ ブリュット |SPAIN| Glass 800 / Bottle 4500

白 WHITE
ウンドラーガ コンセンティア
シャルドネ ソーヴィニヨン・ブラン |CHILE| Glass 650 / Bottle 4000

赤 RED
ウンドラーガ コンセンティア
カベルネ・ソーヴィニヨン |CHILE| Glass 650 / Bottle 4000



＊表示価格は税込です。

BEER ビール

キリン 一番搾り
生ビール 760

キリン
グリーンズフリー 630
ノンアルコールビール

CRAFT BEER
CRAFT BREWED
YOKOHAMA BEER
横浜ビール

YOKOHAMA LAGER
横浜ラガー
1200
柑橘を思わす
清々しい香りと
しっかりした苦味。



AMERICAN PALE ALE
ペールエール
1200
心地よい清涼感。
すっきりとした
軽やかな口当たり。



HIGHBALL ハイボール

天使のハイボール 900 プレミアム芋焼酎「天使の誘惑」使用	グランツハイボール 690
罪なハイボール 890 八丈島クラフト焼酎「罪人」使用	知多ハイボール 890
	白州ハイボール 1200

クロモジ
ハイボール
760



広葉樹を漬けた麦焼酎を炭酸割りで。
爽やかな柑橘の香り。

モーリス
ハイボール
890



花のように甘い香りで風味の良い
芋焼酎「モーリス」のソーダ割り。

CRAFT GIN クラフトジン

明利酒類 和ジン 760
森のようなウッディーでスパイシーな香り。
柑橘系やシナモンなどボタニカル7種使用。
〈オススメの飲み方〉トニック割り



UMENOYADO GIN 790
梅乃宿 ジン
ゆず・レモンの爽やかな香り立ち。
りんごの甘みと日本酒の芳醇な香り。
〈オススメの飲み方〉ソーダ割り



●お車を運転されるお客様・20歳未満のお客様の飲酒はお断りしております。

SOFT DRINK
ソフトドリンク



青森県産
「完熟林檎」リンゴジュース 560



長野県産
「旬摘 信州もも」桃ジュース 690



和歌山県産
「飲むみかん」みかんジュース 760

コカ・コーラ	530	緑茶	560
ジンジャーエール	530	ジャスミン茶	560
グレープフルーツジュース	560	コーン茶	560
黒烏龍茶	560	珈琲 HOT / ICED	560

＊表示価格は税込です。

日本酒

日高見（ひたかみ） ぐい呑み 660 / 一合 1260
宮城 特別純米
豊かなお米のコクがありつつも
後味は驚くほどスマートな一杯。

醸し人九平次（かもしびとくへいじ） ぐい呑み 900 / 一合 1700
愛知 純米大吟醸
南国フルーツを思わせる華やかな香。
ワインのような気品ある酸味が秀逸。

山本 ど辛（やまもと どから） ぐい呑み 660 / 一合 1260
秋田 純米
ガツンと響く+15の超辛口！
爽快なキレ味と米の旨みが踊る。

七田（しちだ） ぐい呑み 660 / 一合 1260
佐賀 純米
お米本来の濃厚な旨みと深いコク。
旨口派を唸らせるダイレクトな味。

紀土（きっど） ぐい呑み 560 / 一合 1090
和歌山 純米
紀州の柔らかな水が生む優しい口当たり。
綺麗でふっくらとした旨みが広がる。

九頭龍（くずりゅう） 熱燗 一合 1290
福井 純米
温めることでふくよかな香りが開花。
燗酒のために生まれた至極の純米酒。

焼酎

割り方
・ロック
・水割り
・ソーダ割り
・お湯割り

芋

黒霧島（くろきりしま） 650

富乃宝山（とみのほうざん） 660

麦

中々（なかなか） 630

クロモジ

HIKIMI ヒキミ
烏樟森香（うしょうもりのか） 730
広葉樹「クロモジ」の
爽やかな柑橘系の香りを
引き立てた麦焼酎



芋×麦

八丈島焼酎
罪人（ざいにん） 890
芋・麦ブレンドのクラフト焼酎。
焼き芋やバナナのような香り。
潮風のようなミネラル感



●お車を運転されるお客様・20歳未満のお客様の飲酒はお断りしております。