

# 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	生ハムカマンベール	三九〇
烏賊大葉	三九〇	さつま芋	二三〇
鱧きす	三三〇	南瓜	一九〇
鰻あじ	二九〇	茄子	二〇〇
舞茸	二九〇	かしわタルタル	三五〇

## 天ぷら盛り合わせ

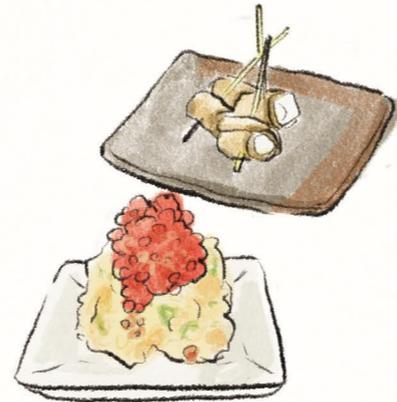
海老／鱧／南瓜／舞茸 各2個

二〇〇〇

当店はお通し代として450円頂戴しております。

# 酒肴

枝豆	五五〇
板わさ 小田原 鈴廣	七五〇
じゃこ天 愛媛 八幡浜	七〇〇
ニシンの酢漬け	六九〇
いぶりがっこ クリームチーズ	六九〇
厚揚げ豆腐	七五〇
エイヒレ	六九〇



北あかりのポテトサラダ イクラ醤油のせ	七九〇
万願寺とうがらしの おおか炒め	七九〇
お漬物盛り合わせ	六九〇

## 珍味

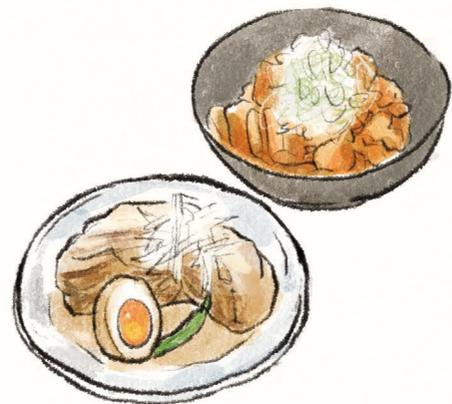
梅水晶	六二〇
ホタルイカの沖漬け	六五〇
烏賊の塩辛	五五〇

\*表示価格は税込です。

## 温

熟成じゃが芋の  
フライドポテト

六九〇



だし巻き玉子

七九〇

牛すじ大根煮込み

八五〇

大ちくわの磯辺揚げ

九〇〇

厚切り豚の角煮

二二九〇

当店はお通し代として450円頂戴しております。

## 菜

茹でブロッコリー 胡麻ダレ 七三〇

桜海老と小松菜のサラダ 七五〇



## 焼物

縞ほっけの一夜干し 半身 九五〇  
一身 一五九〇

みちのく清流鶏の

山賊焼き

一三五〇

銀鱈の西京焼き

一七〇〇



\*表示価格は税込です。

## すき焼き

### しゃぶしゃぶ

- 追加
- 白米 一人前 三三〇円
  - メのうどん 一人前 三〇〇円
  - 卵 一人前 一一〇円

## 黒毛和牛のすき焼き

やわらかな黒毛和牛ロース肉を使用。  
特製の割下が絡んだ和牛の甘味が絶品

〈二〜三人前〉 二六〇〇円  
〈小鍋〉 二五五〇円

- 追加
- 肉 一人前 一八〇〇円
  - 野菜 一人前 八〇〇円



## 京鴨すきしゃぶしゃぶ

京鴨の上品な旨みをそのままに  
香りのよい葱をしゃぶしゃぶでどうぞ。

〈二〜三人前〉 二四〇〇円

- 追加
- 鴨肉 一人前 九八〇円
  - 鴨つくね 四貫 二二〇〇円
  - 白葱 一人前 六五〇円



当店はお通し代として450円頂戴しております。

## 蕎麦

經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ください

乙こん名物の大せいろ蕎麦

大せいろ 三〜四人前 二〇〇〇円

お好みのつゆをそれぞれお選びください。

- |   |          |   |           |
|---|----------|---|-----------|
|  | もり 二〇〇円  |  | ごまだれ 四五〇円 |
|  | とろろ 四〇〇円 |  | 鴨汁 九〇〇円   |



## 冷

- せいろ 八九〇円
- 天せいろ 一八〇〇円
- 鴨せいろ 一六〇〇円
- 蒸し鶏と香味野菜の冷やしぶっかけ 一三〇〇円

## 温

- かけそば 八九〇円
- 天ぷらそば 一八〇〇円
- 鴨南蛮そば 一六〇〇円

## 甘味

- わらび餅 五八〇円
- 抹茶アイスもなか 五〇〇円

\*表示価格は税込です。

## SOUR サワー

Dryレモンサワー 610

吟醸レモンサワー 690  
かすとり焼酎と生レモンの香り高いレモンサワー

生ルビーグレープフルーツサワー 690

トマトサワー 600

梅干しサワー 650

## PLUM WINE 梅酒

純米梅酒 山田十郎 730

小田原曾我産「十郎梅」を  
純米酒に漬け込んだ、甘さ控えめの大人な梅酒

大那 梅子 650

日本酒に梅を漬け込んだ梅酒。  
こだわりの酸味

くだもん 福岡うめ 630

やわらかな旨みと酸味。すっきりとした後味

## FRUITS WINE 果実酒

鶴梅 ゆず酒 650

梅乃宿 あらごしみかん酒 730

梅乃宿 あらごし桃酒 730

\*表示価格は税込です。

## BEER ビール

キリン 一番搾り  
生ビール 740

キリン  
グリーンズフリー 600  
ノンアルコールビール

## CRAFT BEER



## HIGHBALL ハイボール

ハイボール 650

ジンジャーハイボール 650

白州ハイボール 1100

吟醸ハイボール 700

華やかな吟醸香の  
プレーン焼酎ハイボール

クロモジサワー 750

広葉樹を漬け込んだ麦焼酎を  
すっきりと炭酸割りで。  
爽やかな柑橘の香り。



カメハイ 750

バニラのような甘みと  
ナッツのような香りの  
熟成焼酎ハイボール。



## TEA HI 茶割り

黒烏龍ハイ 650

緑茶ハイ 650

紅茶ハイ 無糖 650

特級ジャスミンハイ 650

●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。

# WINE

自然派ワイン&  
「乙」なワインを厳選



## 泡 Sparkling

チャールズ・ガブリエル  
ヴァン・ムスー |FRANCE| Glass 800  
Bottle 4500

シャトー・メルシャン 日本の泡 |JAPAN| Bottle 5900

ラス・ムラス ソーヴィニヨン・ブラン  
レゼルヴァ |CHILE| Glass 750  
Bottle 4800

## 白 White

まるき葡萄酒 甲州 G.I.山梨 |JAPAN| Glass 830  
Bottle 5500

ペンフォールズ クマング・ヒル  
シャルドネ |AUSTRALIA| Glass 850  
Bottle 5800

## 赤 Red

ローガンワインズ ウィマーラ  
ピノ・ノワール |AUSTRALIA| Glass 750  
Bottle 4800

まるき葡萄酒  
マスカット・ベリーA G.I.山梨 |JAPAN| Glass 850  
Bottle 5800

◎その他ナチュラルワインなど、黑板メニューに用意ございます。お気軽にスタッフまでお声かけください。

\*表示価格は税込です。

# 日本酒

てんせい せんぼう  
天青 千峰 ぐい呑み 750  
-合 1290

神奈川 純米吟醸

コクとキレを併せ持つ逸品、  
口の中でふわっと広がる旨み

かもしびとくへいじ  
醸し人九平次 ぐい呑み 900  
-合 1490

愛知 純米大吟醸

南国の果実のような爽快な  
香りと柔らかな酸。広がる甘さ

なべしま  
鍋島 ぐい呑み 800  
-合 1330

佐賀 特別純米

爽やかな香りと酸味の中に  
落ち着いた軽快なキレと旨味

すぎ  
みむろ杉 ぐい呑み 700  
-合 1190

奈良 純米吟醸

ほのかなフルーティーな香り。  
米の旨みとキレを感じる口当たり

だいな  
大那 ぐい呑み 600  
-合 990

栃木 超辛口純米

柔らかな飲み口と米の旨みを  
感じる、ふくよかな超辛口

にいだ 熱燗  
しぜんしゅ -合 1130

福島 燗詠

純米原酒を蔵で一年熟成した、  
柔らかな旨みと優しい酸

◎ボトルのご用意もございます。[四合瓶 3,500円~]

# 焼酎

割り方  
・ロック  
・水割り  
・ソーダ割り  
・お湯割り

芋 白麴 旭萬年 あさひまんねん 630

紅櫻井 べにさくらい 650

MORRIS モーリス 890

花のように華やかな香りの  
風味良い本格芋焼酎

麦 中々 なかなか 630

佐藤 麦 さとう 730

## クロモジ

HIKIMI ヒキミ  
鳥樟森香 730

うしようもりのか

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

歩く一日 730

あるくいちにち

樽で熟成された芋焼酎と  
麦焼酎をブレンド。ほのかな  
甘い香りの新感覚焼酎

◎ボトルのご用意もございます。[四合瓶 3,500円~] \*ボトルセット500円頂戴いたします。

●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 550



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 750

富士プレミアム

スパークリングウォーター 300ml 790

コカ・コーラ 500

ジンジャーエール 500

トマトジュース 500

黒烏龍茶 550

緑茶 550

特級ジャスミン茶 550

珈琲 HOT/ICED 550