

酒肴

枝豆

五六〇ー

小田原 鈴廣
板わさ

七六〇ー

冷奴

五九〇ー

鱈の南蛮漬け

七三〇ー

いぶりがっこの
ポテトサラダ

七九〇ー

茄子の一本漬け

六〇〇ー



うずらの味玉 五九〇ー

ぶつ切りまぐろの
山かけ

九九〇ー



珍味

烏賊の塩辛

五六〇ー

つぶ貝わさび

五三〇ー

梅水晶

六六〇ー

えいひれ炙り

七〇〇ー

炙り明太子

七六〇ー

菜

豚しゃぶと香味野菜のサラダ 八九〇ー
(ドレッシング) 胡麻か青じそからお選びください。

青唐クリームチーズディップ 六三〇ー

チーズ

烏賊の酒粕グラタン

八九〇ー

烏賊と酒粕の香りが溶け込むクリームグラタン

モッツアレラチーズの

金山寺味噌焼き

六六〇ー

温

だし巻き玉子

七九〇ー

海老真丈の磯辺餡掛け 一二〇〇ー

きたあかり

塩辛じゃがバター

六九〇ー

牛すじ煮込み

八六〇ー

豚の角煮

一三〇〇ー

茄子と豆腐の揚げ出し

七〇〇ー

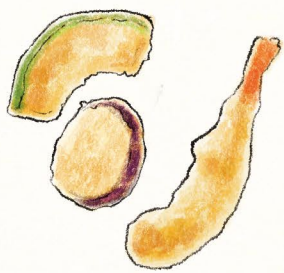


*表示価格は税込です。

当店はお通し代として450円頂戴しております。

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

天ぷら盛り合わせ 二二〇〇
海老／鱈／南瓜／舞茸 各2個

揚

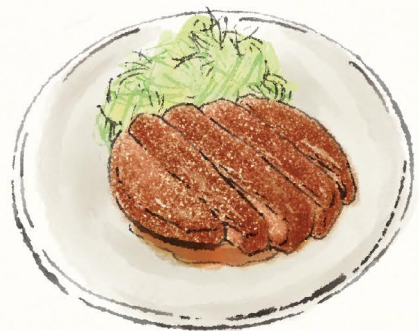
熟成じゃが芋のフライドポテト 七〇〇

鶏の唐揚げ 八九〇

味噌ハムカツ 七九〇

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。

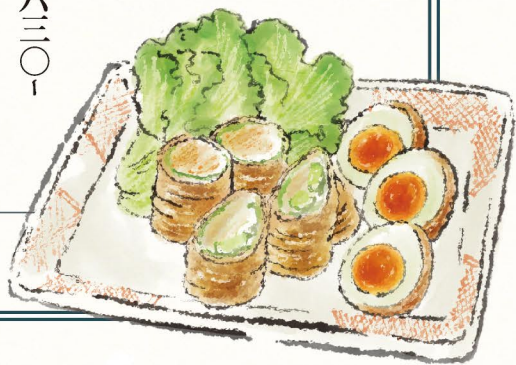
鱈フライ 七八〇



当店はお通し代として450円頂戴しております。

鹿児島黒豚で彩とりどりに巻いた一品

乙こん名物 肉巻き



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

焼物

越田商店

鯖の文化干し 一身一四〇〇

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

烏賊の魚醬焼き 一三六〇



*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

黒毛和牛の柔らかくロース肉を使用。
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〉三六〇〇ー
〈小鍋〉二五六〇ー

追加	
●肉	一人前 二〇〇〇ー
●野菜	一人前 八〇〇ー
●白米	一人前 三三〇〇ー
●卵	一人前 一二〇〇ー



鹿兒島県産 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〉二八〇〇ー

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



当店はお通し代として450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

乙こん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	一二二〇ー	●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 五六〇ー
ほうじ茶プリン 六六〇ー

*表示価格は税込です。

SOUR サワー

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