

お飲み物

ビール・他

・アサヒ スーパードライ

[大] 一三八〇 / [中] 六八〇 / [小] 五八〇



・瓶ビール「中瓶」

七五〇

・アサヒ ドライゼロ
(ハニマルコール)

五五〇

スタイルバランス

(ハニマルコール)

各 四五〇

・カシスオレンジ

・シャルドネ・スパークリング

・ハイボール・テイスト

各 五五〇

酎ハイ

・タイム

・アーレーン

各 五五〇

ハイボール



・ハイボール

五六〇

・コートハイボール

五六〇

・ジンジャーハイボール 五六〇

・ピントダーレーブルーツ

・レモン

・ゆず

錠高譚

たんたかたん

〔北海道〕

五六〇

・テイム

・アーレーン

各 五五〇

焼酎

▼「割り方」ロツク・水割り・お湯割り、ソーダ割り・ウーロン割り

一番札

麦〔千葉県〕

五六〇

いちばんふだ

麦〔大分県〕

五六〇

二階堂

麦〔大分県〕

五六〇

じじちこ

麦〔宮崎県〕

五六〇

金黒

芋〔鹿児島県〕

五六〇

黒霧島

芋〔宮崎県〕

五六〇

戎六

芋〔鹿児島県〕

五六〇

富乃宝山

米〔熊本県〕

五六〇

しろ

米〔熊本県〕

五六〇

錠高譚

たんたかたん

〔北海道〕

五六〇

ハイボール



微アルコール

・ビアリー

五百〇

・ハイボリージン

五百〇

・ハイボリージンジンコート 六八〇

・紀州 ゆず梅酒

六五〇

・ハイボリージンジンジヤー 六八〇

・あじわい梅酒

五六〇

カクテル

各六八〇

・カシスソーダ

・菊正宗

〔京都府〕

六五〇

・カシスオレンジ

・冷酒

300ml

一〇八〇

・カシスジンジャード

・ウーロン茶

六五〇

・カシスウーロン

・メロンソーダ

六五〇

・ピーチオレンジ

・カルピス

六五〇

・ピーチジンジャード

・コカ・コーラ

六五〇

・ピーチウーロン

・オレンジジュース

六五〇

・ミックスジュース

・ジンジャーエール

六五〇



梅酒

▼【割り方】ロック・氷割り・
お湯割り・ソーダ割

・あじわい梅酒

五六〇

・紀州 ゆず梅酒

五六〇

・日本酒



・豪快

〔兵庫県〕

六五〇

名物 炉端焼き

鮮魚の炉端焼き

(定番)帆立バター醤油

八五〇

・炙り明太子

七〇〇

・炙りしおやも

五六〇

・エイヒレ炙り

一・二八〇

・いかの姿焼き

六三〇

・金華さば一夜干し 一・五八〇



肉の炉端焼き

(定番)

ハラミ炙り焼き

一・六八〇

・ねぎ塩牛タン

一・六八〇

・豚バラ豪快焼き

九〇〇



炙り焼き

- もも
- ねぎモ
- こころ
- さ
- ぼんじり
- せせり
- ずり
- 手羽先
- もも 炙り焼き



野菜の炉端焼き

定番 じやがバター

玉ねぎ丸ごと焼き

五五〇

白ネギ肉みそ

五五〇

万願寺とうがらし

五五〇

アスパラ豚巻き

八五〇



●表示価格はすべて税込み価格です。●お通し代として二五〇円(税込)頂戴しております。●素材、盛り付けにより料理画像イメージが異なる場合もございます。

●二十歳未満・ドライバーの方へのアルコール類の提供は、一切お断りいたします。●食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフにお知らせください。

新世界の串かつ

※串かつソースの
ご度渍けお断り



肉串

名物 串かつ(牛) 一八〇
定番 ホルモン 一五〇

定番 玉ねぎ 一五〇
なす 一五〇

定番 豚バラ 一八〇
鶏もも 一八〇

定番 れんこん 二〇〇
長芋 一八〇

ささみ 一八〇
大葉 二三〇

アスパラ 二三〇
・ アスパラ 二三〇

野菜串

魚介串

- 白身魚 一八〇
- いか 一八〇
- さきす 一五〇

- 定番 海老 一五〇
- ほたて 一五〇
- 三五〇

変わり種串

- 定番 うずら玉子 一五〇
- 赤ウインナー 一五〇
- もち 一五〇
- チーズ 一八〇
- 紅しょうが 二〇〇



五本盛り合せ 八五〇
十本盛り合せ 一六八〇

逸品

・出汁巻き玉子

五八〇

名物 自家製つくね 各六八〇

六八〇

(月見・おろしポン酢
・ねぎ塩・チーズ)

定番 まぐろ 九五〇

・サーモン

九五〇 九八〇

定番 ハマチ 九八〇

・海鮮ユッケ

九八〇

お造り 得 三種盛り合わせ 一八五〇



お造り三種盛り合わせ



まぐろのお造り



サーモンのお造り



ハマチのお造り

●表示価格はすべて税込み価格です。●お通し代として二五〇円(税込)頂戴しております。●素材、盛り付けにより料理画像イメージが異なる場合もございます。

●二十歳未満・ドライバーの方へのアルコール類の提供は、一切お断りいたします。●食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフにお知らせください。

あて

・冷奴

・枝付枝豆

・やみつき胡瓜

・たこわさび

・いか塩辛

・チヤンソジヤ

・トマトスマルゲ

四〇〇

四〇〇

四〇〇

四〇〇

四〇〇



半熟玉子のシーザーサラダ



やみつき胡瓜



たこわさび

- ・肉吸い
- ・焼きそば
- ・揚げたこ焼き
- ・お好み焼き

六八〇

六八〇

六八〇

大阪メニュー



- ・半熟玉子のシーザーサラダ
- ・カリカリじやこサラダ
- ・豆腐サラダ

七五〇

七五〇

七五〇

サラダ

・トマトスマルゲ

五〇〇

五〇〇

五〇〇

五〇〇

五〇〇

●表示価格はすべて税込み価格です。●お通し代として三五〇円(税込)頂戴しております。●素材、盛り付けにより料理画像とイメージが異なる場合もございます。
●二十歳未満・ドライバーの方へのアルコール類の提供は、一切お断りいたします。●食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフにお知らせください。

揚げ物

- 鶏の唐揚げ
- ポテトフライ
- カリーカリチーズ

六八〇
五五〇
四八〇

デザート

- バニラアイス
- 柚子シャーベット

四八〇
四八〇



〆の逸品

- 海鮮玉ツケ丼 一・二八〇

五五〇

- お茶漬け
(梅干し・明太子・鮭)

二五〇

- 肉うどん

一・〇八〇

- 肉そば

一・〇八〇

- ざるうどん

一・〇八〇

- ざるそば

一・〇八〇



お茶漬け各種