

名物 炉端焼き

鮮魚の炉端焼き

定番 帆立バター醤油

● 炙り明太子

● 炙りししやも

● エイヒレ炙り

おすすめ サーモンハラス

おすすめ ホッケ炙り

● いかの姿焼き



帆立バター醤油



炙り明太子



いかの姿焼き



サーモンハラス



エイヒレ炙り

セーラー (税込七九〇)
 三ツ目 (税込四〇〇)
 五〇〇 (税込五五〇)
 五〇〇 (税込五五〇)
 八九一 (税込九八〇)
 八九一 (税込九八〇)

肉の炉端焼き

● ねぎ塩牛タン

おすすめ ハラミ炙り焼き

● 奥丹波鶏もも炙り焼き

● 炙りソーセージ



ねぎ塩牛タン



ハラミ炙り焼き



炙りソーセージ

二二八 (税込二二八〇)
 一四三 (税込一四三〇)
 七三三 (税込八五〇)
 四五五 (税込五〇〇)

野菜の炉端焼き

● にんにくホイル焼き

三六六
(税込三八〇)

● 定番じゃがバター

三六四
(税込四〇〇)

● おすす焼きなす

四四六
(税込四九〇)

● アボカド醤油バター焼き

五四六
(税込六〇〇)

● 玉ねぎ丸ごと焼き

四三七
(税込四八〇)

● おすすアスパラ炭焼き(二本)

五二七
(税込五九〇)

● 白ねぎ肉味噌添え

四二七
(税込四八〇)

● とうもろこし醤油焼き

三六四
(税込四〇〇)

にんにくホイル焼き

白ねぎ肉味噌添え

じゃがバター



とうもろこし醤油焼き



玉ねぎまるごと焼き



アボカド醤油バター焼き

アスパラ肉巻き

れんこん肉巻き

うずら玉子肉巻き

トマト肉巻き

巻きもの炉端焼き

※二本からご注文承ります。

● アスパラ肉巻き 一本 三二九
(税込三五〇)

● おすすれんこん肉巻き 一本 二二九
(税込二四〇)

● うずら玉子肉巻き 一本 二二九
(税込二四〇)

● トマト肉巻き 一本 二二九
(税込二四〇)

● 別途消費税が加算されます。予めご了承ください。● お通し代として二〇〇円(税込三三〇円)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。● 未成年ドライバーの方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。



手羽先



はつ



ねぎま



もも



せせり



ささみ



ずり



自家製つくね
チーズ

自家製つくね
ねぎ塩

自家製つくね
月見

自家製つくね
おろしポン酢



手羽先
二本

(税込四〇〇
三六四)

せせり
二本

(税込三八〇
三四六)

ささみ
二本

(税込三五〇
三二九)

ずり
二本

(税込三五〇
三二九)

はつ
二本

(税込三五〇
三二九)

ねぎま
二本

(税込三五〇
三二九)

もも
二本

(税込三五〇
三二九)

※二本からご注文承ります。

名物 自家製つくね 各五二八
(税込各五八〇)

・月見・おろしポン酢
・ねぎ塩・チーズ

炭火焼き鳥の炉端焼き

新世界の串かつ

肉串

名物 串かつ(牛)

(税込) 一三〇

おすすめ ホルモン

(税込) 一六八

定番 豚バラ

(税込) 一四〇

鶏もも

(税込) 一九九

ささみ

(税込) 一四〇

ささみチーズ

(税込) 二〇〇

おすすめ ささみしそ巻き

(税込) 二〇〇

魚介串

ししやも

(税込) 一三七

いか

(税込) 一三七

おすすめ ミス

(税込) 二〇〇

サーモン

(税込) 二〇〇

定番 ほたて

(税込) 二〇〇

定番 海老

(税込) 二九〇

野菜串

定番 玉ねぎ

(税込) 一九九

なす

(税込) 一九九

定番 しいたけ

(税込) 一九九

さつま芋

(税込) 一四〇

かぼちや

(税込) 一四〇

定番 にんにく

(税込) 一三七

おすすめ れんこん

(税込) 一三七

おすすめ 長芋

(税込) 一三七

ししとう

(税込) 一八二

アスパラ

(税込) 二九〇

※串かつワーストの
二度漬けお断り

変わり種串

おすすめ うずら玉子

(税込) 二二九

定番 ウィンナー

(税込) 二二九

もち

(税込) 二二九

チーズ

(税込) 一四六

定番 紅しょうが

(税込) 一九〇

アボカドわさびマヨ

(税込) 二〇〇

ちくわチーズ

(税込) 一九〇

おすすめ うずら玉子肉巻き

(税込) 二二九

ベーコン

(税込) 二二九

トマト肉巻き

(税込) 二二九

おすすめ れんこん肉巻き

(税込) 二二九

アスパラ肉巻き

(税込) 二二九

おすすめ れんこん肉巻き

(税込) 二二九

アスパラ肉巻き

(税込) 二二九

五本盛り合わせ
七十三
十本盛り合わせ
一四一九
(税込一、五六〇)

●別途消費税が加算されます。予めご了承ください。●お通し代として二〇〇円(税込三三〇円)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。
●未成年ドライバーの方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。

お造り

● 三種盛り合わせ

● 五種盛り合わせ

● 車海老踊り(二尾)

● アジの姿造り

● まぐろのお造り

● サーモンのお造り

● さがえのお造り

● ハマチのお造り

一、五二八
(税込一、六八〇)

一、八〇〇
(税込一、九八〇)

七二八
(税込八〇〇)

八一九
(税込九〇〇)

八〇〇
(税込八八〇)

七一九
(税込七九〇)

一、一三七
(税込一、二五〇)

八〇〇
(税込八八〇)

おまめ

本日の鮮魚

※その日の旬な魚を仕入れております。
詳しくはスタッフにお問合せください。

毎日市場から直送の新鮮な魚をご提供いたします。
焼き・お造り・天ぷら・煮物からお選びください。

鮮度
良好

活魚料理承ります

水槽で泳いでいる魚をご提供いたします。
焼き・お造り・天ぷら・煮物からお選びください。
※詳しくはスタッフにお問合せください。



お造り 5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

アジの姿造り

サラダ

● ポテトサラダ

三四六
(税込三八〇)

● 半熟玉子のシーザーサラダ

六二九
(税込六八〇)

● 釜揚げしらすの柚子サラダ

六二九
(税込六八〇)

● じゃがパリサラダ

六二九
(税込六八〇)

おまめ

本日の野菜

※その日の旬な野菜を仕入れております。
詳しくはスタッフにお問合せください。

毎日市場から直送の新鮮な野菜をご提供いたします。
焼き・天ぷら・蒸しからお選びください。



釜揚げしらすの柚子サラダ



ポテトサラダ



じゃがパリサラダ



半熟玉子のシーザーサラダ

酒の肴

おすすめ

鶏の唐揚げ

四四六
(税込四九〇)

鶏皮せんべい

四一九
(税込四六〇)

おすすめ

鶏ホルモンポン酢

四三七
(税込四八〇)

鶏のタタキ

六八二
(税込七五〇)

おすすめ

とん平焼き

五二八
(税込五八〇)

定番

出汁巻き玉子

四三七
(税込四八〇)

おすすめ

アボカドわさび醤油

五二八
(税込五八〇)

自家製ざる豆腐

鶏皮せんべい

鶏の唐揚げ

鶏ホルモンポン酢

ポテトフライ

三九一
(税込四三〇)

おすすめ

自家製ざる豆腐

三八二
(税込四二〇)

定番

枝付き枝豆

三六四
(税込四〇〇)

やみつき胡瓜

三八二
(税込四二〇)

定番

冷やしトマト

三九一
(税込四三〇)

漬物盛り合わせ

三六四
(税込四〇〇)

漬物盛り合わせ

三六四
(税込四〇〇)



鶏のタタキ



とん平焼き



ポテトフライ



やみつき胡瓜



たこわび



アボカドわさび醤油



漬物盛り合わせ



出汁巻き玉子

●別途消費税が加算されます。予めご了承ください。●お通し代として二〇〇円(税込三三〇円)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。●未成年ドライバーの方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。

メの逸品

● 海鮮丼

おす 握り寿司八種盛り合わせ

定番 お茶漬け

(●梅子・明太子・鮭)

● おにぎり(二ト)

(●梅子・鮭・昆布)

十割 国産そば粉100%使用
● 鴨南蛮(そば)

● 鴨南蛮(うどん)

十割 ざるそば

● 関西風ざるうどん

二二六四
(税込二二八〇)

一五二八
(税込一六八〇)

各四四六
(税込四九〇)

各二六四
(税込二九〇)

二二六四
(税込二二八〇)

二二六四
(税込二二八〇)

八九一
(税込九八〇)

八九一
(税込九八〇)



握り寿司8種盛り合わせ

スイーツ

定番 柚子シャーベット

● 黒ごまアイス

おす ティラミス



ティラミス



柚子シャーベット



黒ごまアイス

四一九
(税込四六〇)

四一九
(税込四六〇)

五〇〇
(税込五五〇)



鴨南蛮(そば)



海鮮丼



お茶漬け各種



おにぎり各種

お飲み物

焼酎

▼「割り方」
ロック・水割り・お湯割り・
ソーダ割り・ウーロン割り

黒おかしち	麦	【京都府】	五〇〇	(税込五五〇)
いしちこ	麦	【大分県】	五〇〇	(税込五五〇)
なかなか	麦	【宮崎県】	六三八	(税込六九〇)
中々	麦	【東京都】	五九一	(税込六五〇)
情け嶋	麦	【長崎県】	五九一	(税込六五〇)
むらまさ	麦	【福岡県】	七一九	(税込七九〇)
村正	麦	【京都府】	五〇〇	(税込五五〇)
りゅうのみき	麦	【宮崎県】	六八二	(税込七五〇)
龍乃幹	麦	【鹿児島県】	七五五	(税込八三〇)
やまざる	麦	【鹿児島県】	七五五	(税込八三〇)
山猿	麦	【鹿児島県】	七五五	(税込八三〇)
くろよかいち	芋	【京都府】	五〇〇	(税込五五〇)
黒おかしち	芋	【宮崎県】	五〇〇	(税込五五〇)
とみのほうざん	芋	【鹿児島県】	七五五	(税込八三〇)
富乃宝山	芋	【鹿児島県】	七五五	(税込八三〇)
きろく	芋	【宮崎県】	六八二	(税込七五〇)
森六	芋	【鹿児島県】	七五五	(税込八三〇)
SAFARI	芋	【鹿児島県】	七五五	(税込八三〇)
LEOPARD	芋	【鹿児島県】	七五五	(税込八三〇)
ぶにせ	芋	【鹿児島県】	七五五	(税込八三〇)
不二才	芋	【鹿児島県】	七五五	(税込八三〇)
せきとば	芋	【鹿児島県】	七五五	(税込八三〇)
赤鬼馬	芋	【鹿児島県】	七五五	(税込八三〇)

プレミアム焼酎

▼「割り方」ロック・水割り・お湯割り・ソーダ割り・ウーロン割り

佐藤黒	芋	【鹿児島県】	一三三八	(税込一三五〇)
魔王	芋	【鹿児島県】	一四一九	(税込一五六〇)
村尾	芋	【鹿児島県】	一五九一	(税込一七五〇)

ビール・他

アサヒスーパードライ

【大】二八二／【中】五六四／【小】五〇〇

(税込一三〇〇／六二〇／五五〇)

瓶ビール【中瓶】

六三七
(税込七〇〇)

アサヒドライゼロ
(ノンアルコール)

六三八
(税込六九〇)

ハイボール



ハイボール

四三七
(税込四八〇)

コークハイボール

五四六
(税込六〇〇)

ジンジャーハイボール

五四六
(税込六〇〇)

酎ハイ

プレーン

四四六
(税込四九〇)

ライム

四四六
(税込四九〇)

レモン

四四六
(税込四九〇)

ゆず

五四六
(税込六〇〇)

巨峰

五四六
(税込六〇〇)

パイン

五四六
(税込六〇〇)

カルピス

五四六
(税込六〇〇)

ラムネ

五四六
(税込六〇〇)

グレープフルーツ

五四六
(税込六〇〇)



ワイン

●グラスワイン(赤・白) 各**五二八**
(税込五八〇)

●**ボトルワイン**

●神戸ワイン(赤・白) 各**四三六**
(税込四八〇)

日本酒

はくつる

白鶴

〔兵庫県〕

六八二
(税込七五〇)

ごうかい

豪快

〔京都府〕

六八二
(税込七五〇)

きくまさむね

菊正宗

〔兵庫県〕

六八二
(税込七五〇)

みむろすぎ

みむろ杉 特別純米

辛口〔奈良県〕

八一九
(税込九〇〇)

がんぎ

雁木純米

〔山口県〕

八一九
(税込九〇〇)

じょうきげん

上喜元 純米吟醸

超辛

〔山形県〕

八六四
(税込九五〇)

とうようびじん

東洋美人 純米吟醸

〔山口県〕

九五五
(税込一、〇五〇)

はつかいさん

八海山 吟醸

〔新潟県〕

一、〇九一
(税込一、二〇〇)

梅酒

▼【割り方】
ロック・水割り・
お湯割り・ソーダ割

●あじわい梅酒

六一九
(税込六八〇)

●鶴梅 完熟梅酒

六一九
(税込六八〇)

●紀州 ゆず梅酒

六一九
(税込六八〇)

●紀州 蜂蜜梅酒

六一九
(税込六八〇)

●梅乃宿 あらびき梅酒

七十三
(税込八五〇)

カクテル

各**五四六**
(税込各六〇〇)

●カシスソーダ

●カシスオレレンジ

●カシスグレープフルーツ

●カシスジンジャー

●カシスウーロン

●ピーチフイズ

●ファジーネーブル

●ピーチグレープフルーツ

●ピーチジンジャー

●ピーチウーロン



ソフトドリンク

各**三三三**
(税込各三九〇)

●ウーロン茶

●メロンソーダ

●カルピス

●ココ・コーラ

●オレングジジュース

●ミックスジュース

●ジンジャーエール



※ソフトドリンクは誤飲防止のためマドラーを挿して提供しています。



●別途消費税が加算されます。予めご了承ください。●お通し代として二〇〇円(税込三三〇円)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。
●未成年ドライバーの方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。

冷酒で
楽しむ

厳選

地酒

料理に良く合う日本酒も
ご用意いたしました。



あさまやま
浅間山 純米 大辛口 【群馬県】

八一九 (税込九〇〇)

ほうけん
宝剣 純米

八一九 (税込九〇〇)

あきしか
秋鹿 千秋純米

八一九 (税込九〇〇)

はくらくせい
伯楽星 特別純米

八六四 (税込九五〇)

びじょうふ
美丈夫 純米吟醸

八四六 (税込九三〇)

あずまいち
東一 純米

八四六 (税込九三〇)

くにのちよう
國乃長 純米吟醸

八四六 (税込九三〇)

きつど
紀土 純米

八四六 (税込九三〇)

たてのかわ
楯野川 純米大吟醸

八九一 (税込九八〇)

いちのくら
一ノ蔵 特別純米 超辛口

八九一 (税込九八〇)

ほうおうびでん
鳳凰美田 純米大吟醸

九五五 (税込一、〇五〇)

だつさい
獺祭 純米大吟醸 磨き45

一、〇四六 (税込一、一五〇)

【180ml瓶】

とさつかさばたん
土佐司牡丹 清酒

八九一 (税込九八〇)

まぼろしのたき
幻の瀧 吟醸

二、一三七 (税込二、二五〇)

はつかいさん
八海山 清酒

二、二三八 (税込二、三五〇)

ぎんぱん
銀盤 純米吟醸

二、一八二 (税込二、三〇〇)

きせんじゅきつちよう
貴仙寿吉兆 純米吟醸

二、一三七 (税込二、二五〇)

こしのほまれ
越の誉 純米

二、一三七 (税込二、二五〇)

【300ml瓶】

よしのがわ
吉乃川 越後純米

一、六一九 (税込一、七八〇)

あきしか
秋鹿 千秋純米

一、七七三 (税込一、九五〇)

きせんじゅ
貴仙寿 純米冷酒

一、六三七 (税込一、八〇〇)

たまのひかり
玉乃光 純米吟醸

一、六八二 (税込一、八五〇)

かぜのささやき
風のささやき 純米

一、七二八 (税込一、九〇〇)

ゆきのまつしほ
雪の松島 特別純米

一、七七三 (税込一、九五〇)

熱燗、冷やで
おすすめ



ふもと
麓井 熱燗純米

二、一〇九 (税込二、二〇〇)

あかぶ
赤武 純米

二、二二八 (税込二、三五〇)

はるしか
春鹿 超辛口 純米

一、三六四 (税込一、五〇〇)

●別途消費税が加算されます。予めご了承ください。●お通し代として二〇〇円(税込三三〇円)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。
●未成年ドライバーの方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。

11:00
~
15:00

お昼の献立

◆お造り御膳
1,780円



◆牛タン御膳
1,780円



◆すき焼き御膳
1,580円



当店自慢の昼御膳で
優雅に味わうひとときを



串かつ御膳

980円



豚かつ御膳

1,080円



焼き魚御膳

1,280円

※表示価格には消費税が含まれております。※素材・盛り付けにより、料理画像と異なる場合もございます。※食物アレルギーをお持ちの方は、スタッフにお知らせください。