

出汁煮野菜

時間をかけて昆布を煮出し、独自の配合の削り節を合わせた風味豊かな出汁に蕎麦屋のかえしやオイスターソース等を入れ、美味しいお出汁を作りました。
大鍋に出汁を張り、様々な野菜をじっくり煮込んだり、さつと湯がいたりして食す、野菜を美味しく摂るためのお料理です。

出汁煮三種盛り

大根・人参・里芋・玉ねぎ・トヤが芋の中から日替りで三種の盛合せ。

※日替わりの内容は従業員にお尋ねください。

四一九円
(税込四六〇円)

出汁煮六種盛り

三種盛りプラスしいたけ・春菊・小松菜・レタス・ブロッコリー他の中から日替りで六種の盛合せ。
※日替わりの内容は従業員にお尋ねください。

七六四円
(税込八四〇円)



出汁煮六種盛り

とりあえず

ポテトサラダ

三八二円
(税込四二〇円)

ほたるいか

沖漬け

五一九円
(税込五七〇円)

小田原の板わさ

五六四円
(税込六二〇円)

いぶりがっこ

三八二円
(税込四二〇円)

揚げ

カシユーナッツ

四一九円
(税込四六〇円)

焼き枝豆

五六四円
(税込六二〇円)

お新香盛り

六五五円
(税込七二〇円)

舞茸の天ぷら

五六四円
(税込六二〇円)

野沢菜

ベーコン炒め

五〇〇円
(税込五五〇円)

冷とまと

半カルパッチョ

五五五円
(税込六一〇円)

とり唐 韓国風

五六四円
(税込六二〇円)

大盛り

もやし炒め

七四六円
(税込八二〇円)

お豆富サラダ

六五五円
(税込七二〇円)

とり唐

チキン南蛮風

五六四円
(税込六二〇円)

おつまみごはん

五〇〇円
(税込五五〇円)

揚げそば

三八二円
(税込四二〇円)

南部とりそばろの

王子焼き

(税込一、〇二〇円)

おつまみ

ワインナー

五六四円
(税込六二〇円)

焼き鳥

〔南部どり使用〕

若手県大船渡から直送の南部どり。
ワンランク上の焼き鳥をご堪能ください。

皮

二六四円
(税込二九〇円)

はっ

二六四円
(税込二九〇円)

ひざ軟骨

二六四円
(税込二九〇円)

ぼんちり

二六四円
(税込二九〇円)

ちぎみ(わさび) 二六四円
(税込二九〇円)

もも(たれ)

二六四円
(税込二九〇円)

砂肝

二六四円
(税込二九〇円)

れば(たれ)

二七三円
(税込四一〇円)

焼き野菜

つくね(塩)

二七三円
(税込四一〇円)

手羽先

二七三円
(税込四一〇円)

白れば(入荷次第)

四六四円
(税込五一〇円)

長ねぎ

一五五円
(税込一七〇円)

しし唐

一五五円
(税込一七〇円)

なす

一五五円
(税込一七〇円)

長芋

二五五円
(税込二八〇円)

元りんぎ

二五五円
(税込二九〇円)

しいたけ

二五五円
(税込二九〇円)

盛合せ

三本串

(ささみ・正肉・長ねぎ)
六五五円
(税込七二〇円)

肝三本串

(砂肝・れば・はっ)
八〇〇円
(税込八八〇円)

五本串

(ささみ・れば・もも・皮・つくね)
一、四六四円
(税込一、六一〇円)

野菜五本串

(なす・長ねぎ・しし唐・長芋・本日のきのこ)
九四六円
(税込一、〇四〇円)



冷たいそば

とろろそば

八三七円
(税込九二〇円)

辛肉つけ汁そば

八六四円
(税込九五〇円)

もりそば

六五五円
(税込七二〇円)

二味もりそば

八〇〇円
(税込八八〇円)

(そば三・五盛り)

胡麻くるみそば

七七三円
(税込八五〇円)

おろしそば

七四六円
(税込八二〇円)

天ざるそば

一、六三七円
(税込一、八〇〇円)

鴨ざるそば

一、二五五円
(税込一、三八〇円)

国産合鴨肉使用

温かいそば

山かけそば

八三七円
(税込九二〇円)

鴨南蛮そば

一、二五五円
(税込一、三八〇円)

国産合鴨肉使用

玉子とじそば

八一九円
(税込九〇〇円)

舞茸天そば

八三七円
(税込九二〇円)

かけそば

六五五円
(税込七二〇円)

とり南蛮そば

九一〇円
(税込一、〇〇〇円)

南部どり使用

天ぷらそば

一、六三七円
(税込一、八〇〇円)

温かいつけ汁そば

豚ねぎつけ汁そば

七七三円
(税込八五〇円)

刻み鴨ねぎつけ汁そば

八一九円
(税込九〇〇円)

国産合鴨肉使用

そば大盛(半玉)

九一円
(税込一〇〇円)

追加そば(一玉)

一八二円
(税込二〇〇円)

トッピングと一緒にどうぞ!

はくしん

二七三円
(税込三〇〇円)

とろろ

一八二円
(税込二〇〇円)

揚げ餅

一三七円
(税込一五〇円)

おろし

九一円
(税込一〇〇円)

生卵

九一円
(税込一〇〇円)

梅干

九一円
(税込一〇〇円)

のり

四六円
(税込五〇円)

※器は店舗により異なる場合がございます。

ビール・ハイボール

生ビール

五六四円
(税込六二〇円)

一口生ビール

二八二円
(税込三一〇円)

ノンアルコールビール

四一九円
(税込四六〇円)

ハイボール

四四六円
(税込四九〇円)

焼酎

甕仕込み芋焼酎

甕仕込み

五九二円
(税込六五〇円)

芋焼酎七割、仕込み水「香鍋水温水」三割で割り、
既で二週間寝かせた前割。前割りすることによって
焼酎と仕込み水が一体化しカドが取れ、水割では
味わえないまろやかさが生まれます。



写真はイメージです。

※運転をされる方や未成年の方へのアルコール類の提供は、差し控えています。

芋焼酎(鹿見鳥)

国分酒造

いも麴仕込芋三十六度

五二八円

(税込五八〇円)

芋麴のみで仕込んだ焼酎。

さわやかな香りとビュアな味わい。

ポトル一升

七、四五五円

(税込八二〇〇円)

国分酒造

きつま隼人三十五度

五九一円

(税込六五〇円)

芋に少しの麦をブレンドした地焼酎。

キレの良い濃口。

ポトル一升

一〇、〇〇〇円

(税込一一、〇〇〇円)

国分酒造

いも麴芋三年貯蔵三十四度

七四六円

(税込八二〇円)

いも麴芋を三年間熟成させた

キレの良さとまろやかさ。

ポトル一升

一、二、五六四円

(税込一、五〇〇円)

櫻井酒造
金峰櫻井 三十五度

金峰山の小さな蔵。
甘みと辛みのバランスが良い。

五九一円

(税込六五〇円)

ボトル一升

一〇、〇〇〇円

(税込一二、〇〇〇円)

西酒造

富の宝山 三十五度

柑橘系の爽やかな香りと
キレのいい口当たり。

七四六円

(税込八二〇円)

ボトル一升

二二、五六四円

(税込二二、五〇〇円)

写真はイメージです。

芋焼酎(熊本)

天草酒造

池の露 三十五度

甕と甕を使用した昔ながらの
全仕込み手造りを再現。

五九一円

(税込六五〇円)

ボトル一升

一〇、〇〇〇円

(税込一一、〇〇〇円)

芋焼酎(宮崎)

富田本店

日南娘 三十五度

甕仕込み、甕貯風の伝統を守り、
やさしく品位のある芋焼酎。

五九一円

(税込六五〇円)

ボトル一升

一〇、〇〇〇円

(税込一一、〇〇〇円)

宮乃露酒造

あくがれ 三十五度

ふくらみのある香りと
すつきりとした味わい。

五九一円

(税込六五〇円)

ボトル一升

一〇、〇〇〇円

(税込一一、〇〇〇円)

芋焼酎(限定品)

富屋本店

日南娘黒麹仕込三十五度

芋を一つ一つ手で皮を剥く
繊細な味。黒麹仕込み。

七四六円

(税込八二〇円)

ポトル一升

一、三六四円

(税込二、五〇〇円)

佐藤酒造 佐藤 黒三十五度

七四六円

(税込八二〇円)

ポトル一升

一、三六四円

(税込二、五〇〇円)

米焼酎

宮田屋本店

宮田屋 (二十五度)

小さな蔵で造る年間限定九〇〇本。
やさしさと品位がある。

五九一円

(税込六五〇円)

ポトル一升

一〇,〇〇〇円

(税込一一,〇〇〇円)

麦焼酎

天草酒造 天草 (二十五度)

さわやかな麦の香り。
すつきりとしたのど越し。
和食に合う。

五九一円

(税込六五〇円)

ポトル一升

一〇,〇〇〇円

(税込一一,〇〇〇円)

老松酒造 襲 (二十五度)

へネシーの樽で熟成した
こだわりの逸品。

八六四円

(税込九五〇円)

そば焼酎

杜の蔵

豪気 〔三十五度〕

そばの風味が華やかでありながらも、
味わいは熟成により
まろやかでコクがある。

五九一円

(税込六五〇円)

ボトル一升

一〇、〇〇〇円

(税込一一、〇〇〇円)

黒糖焼酎

山田酒造

長雲一番橋 〔三十度〕

農大出の親子で造る、
黒糖の芳醇な香りとふくらみ。

五九一円

(税込六五〇円)

ボトル一升

一〇、〇〇〇円

(税込一一、〇〇〇円)

泡盛

沖繩

春雨力リー 〔三十度〕

春は希望、雨は恵み、
薫り高くまろやかな味わい。

五九一円

(税込六五〇円)

ボトル一升

一〇、〇〇〇円

(税込一一、〇〇〇円)

日本酒

燗酒 昔お父さんの飲んだ酒 花垣

日本名水百選「御清水」を仕込み水に、
伝統の山麴作りで昔ながらの旨酒を再現。

五九一円
(税込六五〇円)

冷酒

純米一火

会津娘 (福島)

繊細な中に旨みがあふれ、
ほどよいキレをもつ。

四九一円
(税込五四〇円)

純米酒

開春 石見辛口 四九一円

日本酒度十一〇の
がっちりとしたボディの辛口。

(鳥根) (税込五四〇円)

純米酒

池月 (鳥根)

さっぱりとした味わいと
優しい旨味。

五二八円
(税込五八〇円)

九号酵母

亀萬 (熊本)

ふわりとした米の甘みの後に
芳醇で深い旨みが広がる。

五二八円
(税込五八〇円)

純米酒

特別純米酒 開運 [静岡]

バランスの良い幅のある味わいと、
スッキリとしたキレの良い後味。

五二八円
(税込五八〇円)

純米吟醸 万齢 [佐賀]

心地よい吟醸香とふつくらした
口当たりの旨口タイプ。

五二八円
(税込五八〇円)

純米吟醸 奥播磨 [兵庫]

旨味とコクを味わいに甘さを
感じたあとにきりりと辛口の後味をもつ。

六二八円
(税込六九〇円)

純米吟醸 緑川 [新潟]

一年間の熟成をかけて、
円熟味のあるきれいな酒質。

七四六円
(税込八二〇円)

限定品 十四代 [山形]

一、三〇〇円
(税込一、四三〇円)

本日の利き酒セット

※お酒の内容は従業員にお尋ねください

一、二五五円
(税込一、三八〇円)

純米吟醸

利き酒セット

・万齢(佐賀)

・奥播磨(兵庫)

・緑川(新潟)の三種セット

一、四三七円
(税込一、五八〇円)

カラメルサワー

耐ハイ

とまと割り

四四六円

(税込四九〇円)

ウーロン割り

四六四円

(税込五一〇円)

生搾りレモンサワー

四六四円

(税込五一〇円)

カシスオレレンジ

四六四円

(税込五一〇円)

雑賀梅酒梅

五六四円

(税込六二〇円)

日本酒仕込みならではのまろやかな味とさわやかな後味。
アルコール分十一度 エキス分三〇%
紀州の酒蔵が紀州の南高梅を使い梅酒用の日本酒を特別に醸造し丹藏込めて仕上げた日本酒仕込みの梅酒です。ふくよかなのに飲み口爽やか。梅酒独特のベタベタした甘さが残らないスッキリ感が特徴です。梅酒の頂点！と言っても過言ではないと思います。ロック、水割り、お湯割り、炭酸割り、お好きな飲み方でどうぞ。

じゃばら酒

五九一円

(税込六五〇円)

「じゃばら」は柚子や酢橘のような柑橘で、
柚子よりも果汁が多く、
フラボノイドも豊富で、まろやかな風味が特徴です。
ゆずでもない、カボスでもない新柑橘じゃばら。年間わずか八〇トンしか生産されない和歌山産の希少な柑橘で造った注目の和リキユール。
甘くて苦くて酸っぱくて、そしてさっぱり果実感は焼き鳥との相性抜群です。
ロック、水割り、お湯割り、炭酸割り、お好きな飲み方でどうぞ。

ワイン

各三、〇〇〇〇円

(税込三、三〇〇円)

赤ワイン

ベリンジャーフアウングラス・

エステートメルロー「カリフォルニア

上品な香り、絶妙なバランス、
重くなく、飽きない味です。

P・S・彼女と飲むならコレ。

マアジモテッロ・デッレ・

ヴェネツィエ・ロツソ「イタリア」

さわやかな酸味と

タンニンとのバランスが魅力的。

白ワイン

ウマニ・ロンキカサル・デイ・

セツラヴェルデイツキオ・

クラシッコ・ス・ヘリオレ「イタリア」

スッキリ辛口。酸味もあり、

白ワイン好きに

おすすめです。

ルネ・マニエール・シャブリ「フランス」

繊細でフレッシュ&

フルーティな味わい。

和食にぴったりのワインです。

スパークリングワイン

バルデイビエソ

エクストラブリュット「チリ」

チリの代表的なスパークリングワイン。

青りんごや柑橘類に繊細なトースト香。

エビカントでめめ細かな泡が長く持続します。

写真はイメージです。

かち割りワイン 赤

四九一円
(税込五四〇円)

かち割りワイン 白

四九一円
(税込五四〇円)

「かち割りワイン」は、ワインのロックスタイルです。
スッキリした口当たりや喉越しをお楽しみください。

サンダリア

五一九円
(税込五七〇円)

サンダリアとは赤ワインをオレンジジュースなどで割って一口大に切った果物を加えた飲み物です。フレーバードワインの一種でラム酒や砂糖を加えることもあります。サンダリアという名称はスペイン語で血を意味するサンダレという単語に由来し、スペインでは比較的日常的な場面で飲まれています。

当店では、果実を加えていませんが、赤ワインをベースにオレンジ・カシスを合わせ、
幻の柑橘トヤばらを加えて清涼感を出して、二尺五寸オリジナルのサンダリアに仕上げました。

ソフトドリンク

ミネラルウォーター

三六四円
(税込四〇〇円)

ウーロン茶

三六四円
(税込四〇〇円)

コーラ

三六四円
(税込四〇〇円)

オレンジジュース

三六四円
(税込四〇〇円)

とまとジュース

三六四円
(税込四〇〇円)