

# 刺身



当店の  
おすすめ!!

本日の新鮮な魚介を贅沢に盛り合わせました!お酒のあてにも最適です

**おまかせ刺身活鮮盛り 1,980円**



本鮪

当店自慢の生本鮪!  
口の中でとろける美味しさをお楽しみください

人気!

まぐろ

**No.1 本鮪刺し 850円**

人気!

さば

- No.2 極み鯖刺し 850円
- アボカド炙り刺し 500円
- 北海タコ鬼おろしポン酢 650円
- とろサーモン刺し 650円
- つぶ貝刺し 650円

ねぎとろとアボカドを合わせてゆっけ風に  
**ねぎとろ&アボカドのユッケ 650円**



ねぎとろ&アボカドのユッケ

# 酒の肴

- えだまめ 360円
- もやしナムル 360円
- さつま揚げ 360円
- 厚焼き玉子 420円
- きゅうり1本漬け 420円
- カリカリ山クラゲ 420円
- いぶりがっこチーズ 450円
- 梅水晶 450円
- えんがわチャンジャ 480円
- セロリ浅漬け 480円
- つぶ貝&ボッチのワサビ和え 550円

# サラダ

- トマト&オニオンサラダ 480円
- 大人のポテサラ  
〜ワサビ薫る〜 530円
- 魚介たっぷり活鮮サラダ 650円



大人のポテサラ〜ワサビ薫る〜

# 逸品・焼き物

- 自家製!牛すじ煮込み 290円
- あさりの酒蒸し 480円
- ししやも炙り焼き(3尾) 420円
- えいひれ炙り焼き 550円
- 塩サバ炙り焼き 580円
- ほっけ開き 980円



あつあつで辛旨!

**石焼 麻婆豆腐 650円**



自家製味噌漬け  
**鶏もも肉の西京焼き 530円**

※表示価格は税込みです。 ※写真はイメージです。  
※お通し代としてお一人様350円別途頂戴いたします。



こだわり

# 串焼き



※タレ・スタミナ味噌は「こだわり」の自家製!  
※天然塩はポリビア産の岩塩を粉碎した紅塩!

柔らかい肉が特徴の  
アンガス牛、  
1頭からわずか3kg程しか  
取れない希少部位  
「みすじ」の串焼きです

## アンガス牛 みすじ串焼き

(タレ・スタミナ味噌・天然塩)

(1本) 450円

博多名物 グルグル鶏皮串焼き (1本) 250円  
(タレのみ)

鶏 せせりナンコツ串焼き (1本) 250円  
(スタミナ味噌・天然塩)

鶏 はらみ串焼き (1本) 250円  
(タレ・スタミナ味噌・天然塩)

鶏 手羽先串焼き (1本) 280円  
(タレ・スタミナ味噌・天然塩)

美桜鶏 ねぎま串焼き (1本) 280円  
(タレ・スタミナ味噌・天然塩)

美桜鶏 砂肝串焼き (1本) 280円  
(タレ・スタミナ味噌・天然塩)

ポークフランク串焼き (1本) 280円  
(タレ・スタミナ味噌・天然塩)

厚切りベーコン串焼き (1本) 280円  
(タレ・スタミナ味噌・天然塩)



ポークフランク串焼き



厚切りベーコン串焼き

やわらかなハラミ肉を  
おろしポン酢で!

## 牛ハラミ おろしポン酢

(1本) 380円

# 揚げ物・串揚げ



大分名物のとり天を「酢醤油」で!

大分 とり天 580円



お得な串揚げ4種類の盛り合わせです

串揚げ盛り合わせ(4本) 880円

ごぼう唐揚げ 420円  
鶏かわポン酢 450円  
真たこ唐揚げ 450円  
スパイシーポテト 450円  
長芋の南蛮タルタル 530円

うずら串揚げ 200円  
紅ショウガ串揚げ 200円  
スパム串揚げ 200円  
本鮪<sup>まぐろ</sup>とろカツ串揚げ 350円

# 食事

ぶっかけ茶そば 650円  
麻婆飯 780円  
こぼれ寿司 810円  
コーヒーようかん(1本) 200円  
コーヒーようかん(お土産用5本入り) 1,000円



台湾風 肉味噌うどん 650円

※表示価格は税込みです。 ※写真はイメージです。 ※お通し代としてお一人様350円別途頂戴いたします。