

刺身



当店の
人気No.1

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

まぐろ
本鮪刺し 850円



極み鯖刺し

脂ののったの腹身と身のしまった
コリコリの背の歯ごたえ。
新鮮な味わいをお楽しみください!

人気No.2!!

さば
極み鯖刺し 850円

- アコウダイ炙りポン酢 580円
- 活めかんぱち刺し 780円
- カツオたたき 650円
- ねばねば野菜と 680円
- つぶ貝刺し 680円
- おまかせ刺身活鮮盛り 1,980円

人気!!

脂の乗ったサバを薬味とともに!

薬味たっぷり炙り鯖刺し 1,380円



薬味たっぷり炙り鯖刺し

サラダ・酒の肴

- えだまめ 380円
- もやしナムル 380円
- 冷奴 380円
- 厚焼き玉子 420円
- きゅうり1本漬け 420円
- 冷やしガリとまと 480円
- 梅水晶 480円
- えんがわチャンジャ 480円
- 茄子漬けミョウガ和え 480円
- 葉わさび醤油漬け 380円
- 自家製!牛すじ煮込み 290円
- あさりの酒蒸し 480円
- 鶏はらみポン酢 580円

魚介たっぷり活鮮サラダ 680円



大人のポテサラ 580円
~ワサビ薫る~



いぶりがっこチーズ 480円



鶏はらみポン酢

焼き物

- ししやも炙り焼き (3尾) 420円
- 丸ごと炙りピーマン 430円
- えいひれ炙り焼き 550円
- ほっけ開き 980円



塩サバ炙り焼き 580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



アンガス牛みすじ串焼き

※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)

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 (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



蟹かま串揚げ (1本) 240円

ごぼう唐揚げ 450円

肉厚 イカフライ 290円

真たこ唐揚げ 480円

スパイシーポテト 450円

ひざナンコツ唐揚げ 480円

うずら串揚げ (1本) 200円

紅シヨウガ串揚げ (1本) 200円

本鮪とろカツ串揚げ (1本) 350円

串揚げ盛り合わせ (4本) 880円

食事

デザートに!

珈琲ようかん (1本) 200円

珈琲ようかん (5本入り) 1,000円

／お土産にどうぞ！

ぶっかけ茶そば 650円

こぼれ寿司 810円

鮪いなり寿司 350円

海老マヨいなり寿司 350円

穴子いなり寿司 350円

炙りサーモン&イクラいなり寿司 350円



炙りサーモン&イクラいなり寿司

穴子いなり寿司

海老マヨいなり寿司

鮪いなり寿司

※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。