



銀鱈の西京焼き 一三八〇円



鯽かま大根 一三八〇円



三元豚のトンテキ 一九八〇円



和風ローストビーフ 一九八〇円

あて

OTSUMAMI

お酒がすすむ旨い肴

各六〇〇円

さき烏賊バター
お出汁枝豆

おすすめ
よだれ鯖

叩き胡瓜のガーリック和え
ブロッコリーの胡麻ナッツ和え
北海道産いかの塩辛
お漬物盛り合わせ

干し柿クリームチーズサンド
炙りベーコンといぶりがつこのポテトサラダ
大吟醸豆腐

おさかな

OSAKANA

鮪とアボカドのなめこ醤油

鯖のころころ焼き

小海老のフライ 海苔タルタル

めひかりの唐揚げ

イカの一本焼き バルサミコ醤油

おすすめ
紀州備長炭干し焼き鮪のかまと頭肉 一九八〇円

おすすめ
銀鱈の西京焼き 一三八〇円

おすすめ
鯽かま大根 一二八〇円

おにく

ONIKU

特製つくね

おすすめ
肉詰ピーマン照り醤油焼き 九〇〇円

鶏もも肉の岩塩焼き 梅ガリ添え

アンガス牛肉入りメンチカツ

豚の唐揚げカレー風味

昆布だしの鶏唐揚げ 直七塩ポン酢

せせりの黒胡麻七味焼き

おすすめ
三元豚のトンテキ 一九八〇円

えんの逸品

IPPIN

濃厚出汁のだし巻きたまご

生麩の田楽

湯葉のチーズとろり揚げ

おすすめ
手作り焼売 九〇〇円

おすすめ
山芋のお好み焼き 九三〇円

揚げ餅と茄子の揚げ出し
厚揚げ豆腐の肉味噌がけ

おすすめ
和風ローストビーフ 一九八〇円

椎茸の海老しんじょう
和食屋の海鮮グラタン 九八〇円

九八〇円
八三〇円
九六〇円
九〇〇円
九三〇円
七八〇円
七五〇円
一九八〇円
九八〇円
一一八〇円

おやさい

OYASAI

おすすめ
八種のせいろ蒸し野菜胡麻味噌ナッツ 一一〇〇円

海の贅沢えんサラダ 九八〇円

カリカリじゃこの明太大根サラダ 八九〇円

トマトと焼き茄子の香味サラダ 九八〇円

レタスと釜揚げしらすのサラダ 九二〇円

X

Noodle / Rice

鯛と鮪の胡麻ダレだし茶漬け 一一〇〇円

炙りサーモンとアボカドのロール寿司 一二八〇円

せいろ蕎麦 八八〇円

胡麻ダレつけうどん 八八〇円

おすすめ
鯛の土鍋ご飯 一八八〇円

明太子のぶぶだし茶漬け 七五〇円

赤だしと漬物セット 三五〇円

甘味

DESSERT

おすすめ
ほうじ茶のなめらかプリン 五五〇円

長崎カステラとわらび餅 六〇〇円

ミルク抹茶の白玉ぜんざい 七二〇円

宇治抹茶アイス 五〇〇円

ブラッドオレンジのシャーベット 五〇〇円

※サービス料〇%を頂戴しております。※お人様につき、お通し代六〇〇円を頂戴しております。※表示価格は税込です。



えんの料理人が、旬の素材を真心込めて調理し皆様にご提供いたします。

ビール

- 生ビール アサヒスーパードライ グラス 六二〇円
- 中 ジンジャー グラス 七三〇円
- 大 ジンジャー グラス 九四〇円
- 生ビール エビス樽生 グラス 六四〇円
- 瓶ビール(中瓶) グラス 七八〇円

ノンアルコール

- ノンアルコールビール ドライゼロ 六〇〇円

レモンサワー

- おすすめ** 丸ごとレモンサワー 七五〇円
レモンを皮ごと煮詰めてペースト状にし焼酎と炭酸で割ったオリジナルサワー
- レモンサワー 五八〇円
- 生レモンサワー 六五〇円
- 塩レモンサワー 六五〇円
- おすすめ** ハチミツ生レモンサワー 六五〇円

酎ハイ・サワー

- 梅干しサワー 六五〇円
- 自家製ジンジャーサワー 六二〇円
- 柚子サワー 六二〇円
- グレープフルーツサワー 六〇〇円
- シークワーサーサワー 六〇〇円
- トマトサワー 六〇〇円

お茶割り

- おすすめ** 濃い玉露茶ハイ 六二〇円
- おすすめ** 柚子玉露茶ハイ 六二〇円
- とうもろこしひげ茶ハイ 五八〇円
- 加賀棒ほうじ茶ハイ 五八〇円
- ジャスミンハイ 五八〇円
- ウーロンハイ 五八〇円

ハイボール

- ハイボール 五八〇円
- ジンジャーハイボール 五八〇円
- コークハイボール 五八〇円
- シトラスハイボール 五八〇円
- 知多ハイボール 七八〇円

おすすめ 乙ハイ

ソーダ割りのため作られた香りのよい本格焼酎の酎ハイです

- 歳の師魂** The Orange 完熟黄金千貫(芋) 六〇〇円
熟成した「黄金千貫」を使用する事で、ライチにも似た柑橘類の香り
- 歳の師魂** The Pink ワイン酵母(芋) 六〇〇円
赤ワイン酵母とパーフルーストを使用した甘みと酸味の後口爽やかな瑞々しい味わい
- カンパチーノ(芋) 六〇〇円
「カンパチ」をより楽しむための焼酎「スッパフル」テイストと味わいはお刺身との相性が抜群
- クラフトマン多田 スパニッシュオレンジ(麦) 六〇〇円
甘い、香りのよい味わいが特徴。白身魚、天婦羅など塩味の料理とベストマッチ
- クラフトマン多田 キャンティブラウン(麦) 六〇〇円
柔らかな、香りとシルキーな甘さと旨味が特徴。肉料理、照り焼きなど醤油を使用した料理とベストマッチ

日本酒

※(合)180ml、(二合)360ml。他利でも用意いたします。

- 陸奥 仙** むつはつせん I S A R I B I 90ml 五八〇円
特別純米
- 鍋島** なべしまきたしずく 90ml 六九〇円
純米吟醸
- 飛露喜** ひろき 特別純米生詰 90ml 六六〇円
特別純米
- 浦霞** うらかすみ 本仕込 90ml 四九〇円
本醸造
- 七田** しちだ七割五分 90ml 五八〇円
純米
- 手取川** てどりがわ 大吟醸 hoshi 90ml 六九〇円
大吟醸
- 天狗毒** てんぐまい 旨醇 90ml 五八〇円
純米
- 八海山** はつかいさん 特別本醸造 90ml 五八〇円
特別本醸造
- 真澄** ますみ 純米生一本 90ml 六三〇円
純米
- 黒龍** こくりゆう 純米吟醸 90ml 六九〇円
純米吟醸
- 猿祭** そうでん 蒼田 90ml 七三〇円
特別純米
- 熱燗** ひょうごおとこやま 90ml 八九〇円
兵庫男山 一合徳利
- 梅酒** 梅乃宿 梅酒 90ml 五八〇円
「ロック水割りお湯割りもお作りします」
- 梅乃宿 あらごし梅酒 六三〇円
- 八海山の原酒で仕込んだ梅酒 六八〇円
- はつさく梅酒 六八〇円
- 果実酒** 梅乃宿 あらごしリンゴ酒 六八〇円
- スズメ 白いライチ 六八〇円
- 七福神 もも 六八〇円
- 七福神 みかん 六八〇円
- ウイスキー** 日ク水割りお湯割りもお作りします
- ジャックダニエル 六八〇円
- デューズ 十二年 六三〇円
- シーバスリーガル ミズナラ 六八〇円
- 知多 七八〇円
- 富士 七八〇円
- ザ・ニッカ 七八〇円
- クラフトジン** 六・20℃
和美入 八三〇円

本格焼酎

カットレモン 三〇〇円 紀州梅干し 二〇〇円

- 《芋》さつま大海 グラス 六五〇円 / ボトル 三九〇〇円
- 「鹿児島」25度 まろやかでキレイ グラス 六三〇円
- 金黒 グラス 六三〇円
25度 コクがありながら後キレ良し
- 富乃宝山 グラス 七八〇円
「鹿児島」25度 穏やかな上品さ
- 佐藤 黒麴 グラス 七八〇円
「鹿児島」25度 香ばしい香りとインパクトのある甘さ
- 《麦》中々 グラス 六八〇円 / ボトル 四三〇〇円
「宮崎」25度 ライトな旨さ
- 高千穂 グラス 六五〇円 / ボトル 三九〇〇円
「宮崎」25度 しかりとしたコク
- ニッカ・ザ麦焼酎 グラス 六五〇円 / ボトル 三九〇〇円
25度 麦の甘味と梅香
- 《米》八海山よろしく千萬あるべし グラス 六八〇円 / ボトル 四三〇〇円
「新潟」25度 優雅な吟醸香
- 《黒糖》高倉 グラス 六八〇円
「奄美大島」30度 芳醇な香り
- 《泡盛》春雨 グラス 六八〇円
「沖縄」30度 ふくよかでやわらか

ワイン

- 《白ワイン》
バスクア・ピアンコ・ヴェネト グラス 六〇〇円 / ボトル 三二〇〇円
「イタリア」白ワイン
- コート・ド・ガスコーニュソーヴィニヨン・ブラン グラス 六八〇円 / ボトル 三九〇〇円
「フランス」白ワイン
- アンデルーナ シャルドネ グラス 七二〇円 / ボトル 四二〇〇円
「アルゼンチン」白ワイン
- フィアドライ・リースリング ボトル 四八〇〇円
「ニュージーランド」白ワイン
- 《赤ワイン》
バスクア・ロツソ・ヴェネト グラス 六〇〇円 / ボトル 三二〇〇円
「イタリア」赤ワイン
- パロンフィリップ・ヴァラエタル・シラー グラス 六八〇円 / ボトル 三九〇〇円
「フランス」赤ワイン
- カサ・シルヴァ カルメネール・カベルネ グラス 七二〇円 / ボトル 四二〇〇円
「チリ」赤ワイン
- アダージョ・デ・ゼサル・ルージュ ボトル 四八〇〇円
「フランス」赤ワイン
- 《スパークリング》
フロールス・カヴァ・ブリュット ボトル 三九〇〇円
「スペイン」カヴァ
- ソフトドリンク** 濃い玉露茶 五〇〇円
- 柚子玉露茶 五〇〇円
- とうもろこしひげ茶 四八〇円
- 加賀棒ほうじ茶 四八〇円
- ジャスミンティ 四八〇円
- ウーロン茶 四八〇円
- はちみつレモンスカッシュ 五〇〇円
- オレンジジュース 五〇〇円
- グレープフルーツジュース 五〇〇円
- トマトジュース 五〇〇円
- ジンジャーエール 五〇〇円
- ペプシコーラ 五〇〇円
- ウイルキンソン炭酸(瓶) 四五〇円

※サワー・材料100%を記載しております。※お一人様につきお酒は代六〇〇円を上限としております。※表示価格は税込です。

ビール

- 生ビール アサヒスーパードライ
生ビール エビス樽生
瓶ビール(中瓶)

ノンアルコール

ノンアルコールビール ドライゼロ

レモンサワー

- 丸ごとレモンサワー
レモンサワー
生レモンサワー
塩レモンサワー
ハチミツ生レモンサワー

耐ハイ・サワー

- 梅干しサワー
自家製ジンジャーサワー
柚子サワー
グレープフルーツサワー
シークワーサーサワー
トマトサワー

お茶割り

- 濃い玉露茶ハイ
柚子玉露茶ハイ
とうもろこしひげ茶ハイ
加賀棒ほうじ茶ハイ
ジャスミンハイ
ウーロンハイ

ハイボール

- ハイボール
ジンジャーハイボール
コークハイボール
シトラスハイボール
知多ハイボール

おすすめ 乙ハイ

ソーダ割りのため作られた
香りのよい本格焼酎の耐ハイです

歳の師魂 The Orange 完熟黄金千貫(芋) 六〇〇円
歳の師魂 The Pink Wine 酵母(芋) 六〇〇円
カンパチノ(芋) 六〇〇円
クラフトマン多田 スパニッシュオレンジ(麦) 六〇〇円
クラフトマン多田 キャンティブラウン(麦) 六〇〇円

日本酒

- むつはつせん I S A R I B I
なべしまきたしずく
ひろき 特別純米生詰
うらかすみ 本仕込

飛露喜

浦霞

七田

手取川

天狗毒

八海山

真澄

黒龍

猿祭

熱燗

日本酒 三種利き酒飲み比べ 二三〇〇円
右記より好みの地酒を3種類お選びください

梅酒

- 梅乃宿 梅酒
梅乃宿 あらごし梅酒
八海山の原酒で仕込んだ梅酒
はつさく梅酒

果実酒

- 梅乃宿 あらごしリンゴ酒
Sawai 白いライチ
七福神 もも
七福神 みかん
七福神 みかん

ウイスキー

- ジャックダニエル
デューズ 十二年
シーバスリーガル ミズナラ
知多
富士
ザ・ニッカ

クラフトジン

- 和美入

本格焼酎

- さつま大海
鹿見島 25度
金黒
富乃宝山
佐藤 黒麴

《麦》中々

- 高千穂
ニッカ・ザ麦焼酎

《米》八海山よろしく千萬あるべし

- 高倉
春雨

ワイン

- バスカー・ピアンコ・ヴェネト
コート・ド・ガスコーニュソーヴィニヨン・ブラン
アンデルーナ シャルドネ

《赤ワイン》

- バスカー・ロツン・ヴェネト
パロンフィリップ・ヴァラエタル・シラー

カサ・シルヴァ カルメネール・カベルネ

カサ・シルヴァ カルメネール・カベルネ
「アリネテアム」

アダージョ・デ・ゼサル・ルージュ

アダージョ・デ・ゼサル・ルージュ
「フランス・フルボデー」

- 《スパークリング》
フローリス・カヴァ・ブリュット

ソフトドリンク

- 濃い玉露茶
柚子玉露茶
とうもろこしひげ茶
加賀棒ほうじ茶
ジャスミンティ
ウーロン茶
はちみつレモンスカッシュ
オレンジジュース100%
グレープフルーツジュース100%
トマトジュース
ジンジャーエール
ココ・コーラ
ウイールキンソン炭酸(瓶)