

日本酒

	川鶴 讃岐くらうでS 【香川】	60ml 各550円
	富久長 海風土 Sea Food 【広島】	
	玉乃光 TAMA ワイン酵母仕込 純米吟醸 雄町 【京都】	
	竹葉 八百万乃肉専用 生酛純米生原酒 【石川】	
	武勇 八百万乃魚専用 生酛純米吟醸 生原酒 【茨城】	
	奥羽自慢 吾有事 純米酒 14C 【山形】	
	天吹 純米吟醸 HANA E 【佐賀】	
	川鶴 純米吟醸 No.315 OLIVE EAST 【香川】	
	大那 超辛口純米吟醸 キレッキレ! 【栃木】	
	八海山 純米吟醸 55% 【新潟】	
	鍋島 きたしずく 【佐賀】	
	飛露喜 特別純米生詰 【福島】	
	田酒 特別純米 【青森】	
	而今 特別純米 火入れ 【三重】	
	瀬祭 磨き三割九分 【山口】	

日本酒飲み比べ 2種 1,100円
 お好みの地酒を2種お選びください。
 ※瀬祭をお選びの場合のみ+100円

熱燗 兵庫男山 (二合徳利) 880円

自然派ワイン

	ラス・ムラス・ エクストラ・ブリュット パイス100% / チリ / 辛口	グラス ボトル	750円 4,200円
	ピクニック パツセリーナ パツセリーナ85% / イタリア / 辛口	グラス ボトル	600円 2,900円
	シヴァー シャルドネ シャルドネ100% / オーストラリア / 辛口	グラス ボトル	620円 3,200円
	フェアヴァレー シュナンブラン シュナンブラン100% / 南アフリカ / 辛口	グラス ボトル	650円 3,800円
	SSSOC ラベツレ マルヴァージア マルヴァージア100% / イタリア / 辛口	グラス ボトル	700円 4,000円
	グリッロ ノンフィルター グリッロ100% / イタリア / 辛口	ボトル	4,200円
	ギユスターヴ ロレンツ ピノブラン100% / フランス / 辛口	ボトル	4,800円
	ラ・ガバチャ ソーヴィニヨン・ブラン100% / スペイン / 辛口	ボトル	5,200円
	ピクニック プリミティーヴォ プリミティーヴォ100% / イタリア / フルボディ	グラス ボトル	600円 2,900円
	ゾーラ ネロ・ダーヴォラ60%、シラー30%、カベルネ・ソーヴィニヨン / イタリア / ミディアムボディ	グラス ボトル	620円 3,200円
	パッチワイン ネロダーヴォラ ネロダーヴォラ100% / イタリア / フルボディ	グラス ボトル	650円 3,800円
	ラパッション グルナツシユ グルナツシユ100% / フランス / ミディアムボディ	グラス ボトル	700円 4,000円
	アブララ テイエラ カベルネ・ソーヴィニヨン、テンブラニリーヨ、シラー / スペイン / ミディアム	ボトル	4,200円
	アマロツツ IGP プーリア メルロー100% / イタリア / ミディアムボディ	ボトル	4,800円
	CL98 テンブラニリーヨ100% / スペイン / ミディアムボディ	ボトル	5,200円
	ロゼ ピノワール ピノワール100% / ドイツ / 辛口	ボトル	3,600円

泡

白

赤

飲物のとき

※表示価格は全て税込み価格です。 ※写真はイメージです。
 ※お一人様につき、お通し代550円(税込)を頂戴しております。

ビール

生ビール アサヒスーパードライ	700円
生ビール エビス樽生	750円
瓶ビール(中瓶)	750円

クラフトビール

渋生 YEAST DIVERSITY ALE	880円
黄桜 LUCKY CAT	880円
M E E T ² (ミート&ミート)	950円

レモンサワー

生レモンサワー	650円
ときのとき丸ごとレモンサワー	700円
塩麹レモンサワー	700円
甘酒レモンサワー	700円
はちみつ漬けレモンサワー	700円

酎ハイ・サワー

梅干しサワー	650円
自家製ジンジャーサワー	650円
柚子サワー	650円
グレープフルーツサワー	580円

お茶割り

玉露茶ハイ	580円
ウーロンハイ	580円

ハイボール

ハイボール	580円
ジンジャーハイボール	600円
コークハイボール	600円
シトラスハイボール	600円
知多ハイボール	780円
富士ハイボール	820円

ソフトドリンク

ウーロン茶	550円
はちみつレモンスカッシュ	550円
オレンジジュース100%	550円

梅酒・果実酒

梅乃宿 梅酒	650円
梅乃宿 あらごし梅酒	680円
八海山の原酒で仕込んだ梅酒	700円
はっさく梅酒	700円
梅の宿 あらごしリンゴ酒	700円
七福神 もも	680円

微アル・ノンアル・甘酒

ノンアルコールビールドライゼロ	550円
八海山の甘酒	600円
甘酒レモンスカッシュ	600円

ウイスキー

ジャックダニエル	680円
シーバスリーガル ミズナラ	680円
知多	780円
富士	820円
ザ・ニッカ	850円

本格焼酎

富乃宝山(芋)	グラス 680円
中々(麦)	グラス 650円
	ボトル 2000円
ニッカ・ザ麦焼酎(麦)	グラス 650円
	ボトル 2000円
八海山よろしく	グラス 650円
千萬あるべし(米)	ボトル 4,200円

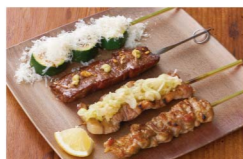
グレープフルーツジュース100%	550円
ジンジャーエール	550円
コーラ	550円
ウイルキンソン炭酸	400円

※表示価格は全て税込み価格です。 ※写真はイメージです。
※お一人様につき、お通し代550円(税込)を頂戴しております。



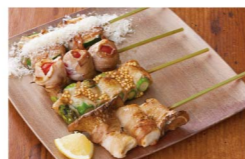
おばん菜4種
お造り2種
鶏もも肉塩麴揚げ
● 串焼き4本
肉つけ蕎麦
● 甘味

メイン



肉串中心4本

または



野菜肉巻き串中心4本

甘味



自家製
わらび餅

または



クリーム
あんみつ

串焼きコース

4,200円



おばん菜4種
お造り2種
お野菜天婦羅4種
● 漬け魚 または 漬け肉
羽釜炊き銀しゃり ごはんのおとも お出汁
● 甘味

メイン



本日の漬け魚

または



本日の漬け肉

甘味



自家製
わらび餅

または



クリーム
あんみつ

ときのときコース

3,800円



おばん菜

Ⅹ おばん菜3種盛り

1,500円

お出汁トマト

630円

エリンギの明太おろし和え

630円

京揚げ麩と干し柿の胡桃和え

680円

鯛と万願寺の豆醤油和え

680円

蛸と茄子の有馬煮

680円

かぼちやのマスカルポーネ味噌

630円

牛蒡と人参のハーブきんぴら

630円

蟹とキャベツの胡麻酢

680円



おやさい

レタスと釜揚げしらすのサラダ

850円

Ⅹ フレッシュマッシュルームのサラダ

950円

いぶりがっことベーコンのポテトサラダ

680円

九条葱とじゃこの辛味和え

830円

お漬物盛り合わせ

730円

※表示価格は全て税込み価格です。 ※写真はイメージです。
 ※お一人様につき、お通し代550円(税込)を頂戴しております。



炙り焼き

串焼き

- ▶ 串焼き盛り合わせ 3本 980円
- ▶ 串焼き盛り合わせ 5本 1,600円

豚肉野菜

ミニトマト巻き串 380円

巻き串

ズッキーニ巻き串 380円
(バルミジャーノレッツジャーノチーズ)

博多万能ねぎ巻き串 380円

アスパラ巻き串(マスタードピクルス) 380円

鶏串

大山鶏もも串(タレまたは塩) 350円

大山鶏せせり串(タレまたは塩) 350円

特製つくね串(タレまたは塩) 380円

牛串

国産牛カルビ串 680円



炙り焼き

▶ 上州豚の炙り焼き 980円

「肉」

▶ 牛ハラミの炙り焼き 1,200円

食べる野菜ポン酢

和牛肩ロースの石焼き 1,980円

炙り焼き

鳥賊の一夜干し 780円

「魚」

サーモンハラスの岩塩焼き 980円

えいひれの炙り 680円

▶ 広島県産牡蠣の醤油麹焼き 980円

▶ きんきの酒粕味噌炙り焼き 1,280円

銀鱈の西京焼き 1,280円

※表示価格は全て税込み価格です。 ※写真はイメージです。
 ※お一人様につき、お通し代550円(税込)を頂戴しております。



逸品

❖ だし巻き玉子

鶏もも肉の塩麴唐揚げ

生麩の田楽

❖ 椎茸海老しんじょう揚げ

枝豆のさつま揚げ

山芋のお好み焼き

砂肝のんにく醤油

和食屋の海鮮グラタン

❖ 梅豚大根のミルフィーユ仕立て

880円

840円

780円

950円

930円

880円

780円

1,080円

1,000円



湯葉・豆腐

❖ 天然水仕込み 大吟醸豆腐
生湯葉のお刺身

❖ ごま豆腐とアボカドの揚げ出し

❖ 湯葉のチーズとろり揚げ

厚揚げ豆腐の肉味噌がけ

730円

880円

980円

950円

750円

※表示価格は全て税込み価格です。 ※写真はイメージです。
※お一人様につき、お通し代550円(税込)を頂戴しております。

単品のとき

+

+



あて

イベリコ豚のサラミ

680円

蛍烏賊の赤作り

680円

さき烏賊発酵バター

680円

干し柿クリームチーズサンド

680円

お食事

ひとくちとろろ蕎麦

620円

肉辛味つけ蕎麦

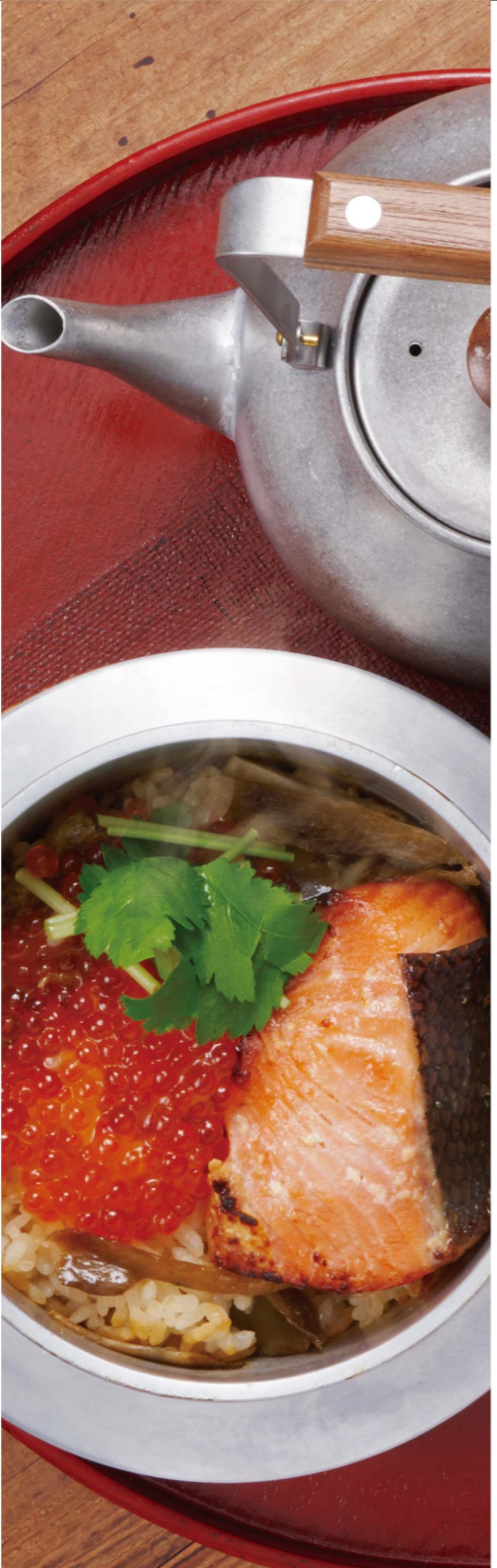
880円

海鮮ばらちらし

980円

鯛だし茶漬け

980円



羽釜ごはん

羽釜銀しゃりとおとも

980円

大山鶏の羽釜ごはん

1,200円

鮭といくらの羽釜ごはん

1,300円

旬の羽釜ごはん

スタッフまでお尋ねください

※表示価格は全て税込み価格です。 ※写真はイメージです。
※お一人様につき、お通し代550円(税込)を頂戴しております。

単品のとき

+

+