

お飲み物

おすすめの焼酎・日本酒をご用意しています
内容についてはスタッフまで！
メニューは一部抜粋しています
他にも壁に飾られている短冊を探しながらお楽しみください！
＊表記は税込価格です

・まずはコチラ！
・サワー

生ビール キリンラガー

中六八
小五八
〇〇

当店オリジナルビール
レモンビア

六八
〇

ホッピー 白・黒

六八
〇

おかわりホッピー

三八
〇

おかわり焼酎

三〇
〇

酎ハイ

五八
〇

レモンサワー

五八
〇

青いレモンサワー

五八
〇

緑茶ハイ

五八
〇

ウーロンハイ

五八
〇

柚子みつサワー

五八
〇

すだちサワー

五八
〇

生グレープフルーツサワー

六五
〇

梅干しサワー

六五
〇

カクテル・果実酒・梅酒

ワイン

白ワイン

各グラス 六八〇

赤ワイン

各ボトル 三五〇〇

・黒糖梅酒

・緑茶梅酒

・あらびし梅酒

・梅酒 永昌源

各六八〇

・杏子酒

・ジントニック

・カシスオレンジ

・カシスウーロン

各五八〇

ソフトドリンク

- ・ウーロン茶
- ・緑茶
- ・ジンジャーエール
- ・コーラ
- ・オレンジ

各五五〇

ウイスキーハイボール

- ホワイトホース
ハイボール
- コークハイボール
- ジンジャーハイボール

六〇〇

六三〇

六五〇

日本酒

- 冷酒一合
鬼若 本醸造 埼玉
- 爛酒二合
鬼若 本醸造 埼玉

六〇〇

九八〇



日本酒

数に限りがございますので
売り切れの際はご容赦ください。

七田 純米酒 しちだ

「産地」佐賀県
「蔵元」天山酒造

グラス 六八〇円
一合 九八〇円

最も売れている七田のスタンダード。軽やかな味わいの中にお込め本来の旨味を感じることが出来る万能タイプの純米酒です。七田の中でもコスパと味わいのバランスも良く食中酒としても幅広い料理のジャンルと相性が良いです。



上喜元 純米酒 雄町 じょうきげん

「産地」山形県
「蔵元」酒田酒造

グラス 六八〇円
一合 九八〇円

奥深い味わいとすっきりした後味。酒米「雄町(おまち)」の飲み応えある米の旨さが良く引き出され芳醇なお酒に仕上がっています。やや野性的な雑味が、より深い味わいを感じさせます。



黒龍 純米吟醸 こくりゅう

「産地」福井県
「蔵元」黒龍酒造

グラス 六八〇円
一合 九八〇円

初心者でも飲みやすい味わい。ほのかなバナナのような香りと程良い幅のある端正な味わい。米の持つ旨味を存分に引き出したコクのある味わいと爽やかな呑み口が同居しています。純米酒らしい味と香りマッチングは素晴らしい一言です。



上喜元 大吟醸 山田錦45% じょうきげん

「産地」山形県
「蔵元」酒田酒造

グラス 六八〇円
一合 九八〇円

山田錦から生まれる濃醇でコクのある味わい。瑞々しくフルーティーな香りが口に含むとふわりと広がる。きれいでなめらかな優しい旨味で上喜元らしい大吟醸。大吟醸でこの価格はハイコストパフォーマンスです



庭の鶯 うぐいすラベル 特別純米 にわのうぐいす

「産地」福岡県
「蔵元」山口酒造場

グラス 六八〇円
一合 九八〇円

庭の鶯の定番酒です。シャープでドライな味わいを表現しています。フレッシュで軽い口当たりながら、味わい深く「つついとお替わりしたくなる酒」です。バランスが良く飲み飽きしない純米酒です。



東洋美人 限定純米大吟醸 花文字ラベル とうようびじん

「産地」山口県
「蔵元」澄川酒造

グラス 六八〇円
一合 九八〇円

滑らかな飲み口に甘やかで喉をスウツと流れる旨味は流石に東洋美人クオリティ。熟れた果実の香りと味わいを感じる一方、上質な酸が全体をまとめています。フィニッシュには軽い苦みがあることでキレ良く仕上がっています。



焼酎

グラス各六八〇 一升各七五〇〇

芋

黒瀬
阿久根
芋にぎり
こいじやが
晴耕雨読
甕仙人
玉露原液
蔵純粹

薩摩宝山
富乃宝山
吉兆宝山
蘭
克
きろく
明るい農村

柑橘系の爽やかな香り広がる、新スタイルの芋焼酎

フラミンゴオレンジ

麦

ピュアブルー
山猿
中々
一粒の麦

釈云麦
閻魔
特蒸泰明
丸山

米

山翡翠
武者返し

川辺
七田

焼 酎

黒糖

弥生あらくろか

朝日

天下一

まんこい

栗

ダバダ火振

牛乳

牧場の夢

泡盛

咲元

南光

残波

グラス各六八〇 一升各七五〇〇

しそ

山の香

胡麻

紅乙女

於茂登

暖流

ネリヤカナヤ

れんと

昇龍

お料理

刺身は旬のものをご用意しています。詳細はスタッフまで！
メニューは一部抜粋しています。
他にも壁に飾られている短冊を探しながらお楽しみください！
＊表記は税込価格です

おつまみ・サラダ

梅胡瓜

五三〇

キムチ奴

五三〇

お新香

四八〇

梅水晶

五五〇

酒盗チーズ

五五〇

チーズハツ橋

五五〇

酢モツ

五八〇

いぶりがっこチーズ和え

五八〇

なめろう

九五〇

熊本産馬刺し

一五〇〇

冷しトマト

四八〇

オニオンスライス

五五〇

ポテトサラダ

五八〇

チヨレギサラダ

六八〇

人参サラダ

七〇〇

串焼き

焼き鳥

一本二八〇

・もも

・せせり

・ぼんじり

・鶏皮

・レバー

焼き物

厚揚げ網焼き

五三〇

餃子各種

五五〇
)

炙り明太子

六三〇

えいひれ

六三〇

若鶏の岩塩焼き

七三〇

牛ハラミステーキ

一五〇〇

炒め物

キャベツの

オイスターソース炒め

五五〇

豚バラと茄子の辛味噌炒め

六八〇

ホルモン炒め

九〇〇

食事

蓮根の和風ピザ	七三〇
たらこうどん	八五〇
ソース焼きそば	八五〇
海鮮焼飯	八五〇
お茶漬け(梅・鮭・昆布)	各六三〇
おにぎり(梅・鮭・昆布)	各三五〇
焼き味噌おにぎり	三五〇
生のり味噌汁	三五〇

揚げ物

肉じゃがコロッケ	五〇〇
ごぼうの唐揚げ	五五〇
メンチカツ	六三〇
ハムカツ	六三〇
鶏の唐揚げ	六八〇
蛸のから揚げ	七三〇

煮物

麻婆牛すじ	八五〇
-------	-----