

毎日朝締めした新鮮な  
素材を手切りにし、  
丁寧に手打ちした  
こだわりの串焼きです。

# 豚串

●シロ	一三〇
●レバー	一三〇
●ハツ	一三〇
●なんこつ	一三〇
●おっぱい	一三〇
●ハラミ	一五〇
●かしら	一五〇
●タン	一六〇
●本日のおすすめ串	二〇〇
●本日の豚串盛り合せ(五本)	六五〇

# 豚バラ串

横浜豚の  
「たれ」か「しお」をお選び下さい

●とんちゃん豚バラ	一九〇
●おろしポン酢	二三〇
●豚バラ辛みそ	二三〇
●豚バラチーズ	二三〇

# 鶏串

各一八〇円

●モモ	●手羽先
●ねぎま	●うずら
●鶏皮	

# モモチーズ

お客様の声に込められた  
お客様の声に込められた復活!

ニ二〇
-----

# 絶品自家製 つくね

●たれ	ニ三〇
●しお	ニ三〇

# 肉巻 各二二〇円

●ピーマンチーズ
●アスパラ
●トマト
●エノキ
●ニラ

# 野菜串焼 各一九〇円

●ししとう
●ぎんなん
●しいたけ
●ねぎ

# おすすめ おつまみ

●冷奴(白)	三二〇
●冷奴(赤)	三五〇
●冷奴しらすのせ	三九〇
●手作りポテトサラダ	二九〇
●鶏皮ぽん酢和え	二九〇
●枝豆	二九〇
●おつまみキャベツ(味噌塩)	一九〇
●厚揚げ	四九〇
●厚揚げ【ハーフ】	三〇〇
●厚揚げ納豆	五五〇
●厚揚げ納豆【ハーフ】	三五〇
●のりドレッシング仕立て しらすぶっかけトマト	三九〇
●チャンジャ	三九〇
●おしんこの三品盛り	四五〇

こだわりの!!  
熊本県産のりドレッシング使用!!  
国内産の生のり入りで米酢とダシの旨みが  
混ざり合った新感覚ドレッシングです。



# もつ煮込み

●もつ煮込み	四八〇
●もつ煮込み(赤)	四八〇

# 新鮮朝焼き

●ハツユツケ	五九〇円
●白レバーのたたき	六九〇円

# 鮮度が命

●牛せんまい酢味噌	四九〇
●ガツ芯ぽん酢和え	四九〇
●炭火焼き牛ハツたたき	五九〇

# 揚げ物

●真アジフライ	四〇〇
●大山鶏の スタミナ揚げ	四九〇
●雲仙ハムカツ	五八〇
●とんちゃん本気の 千辛万苦南蛮	五九〇
●ポテトフライひねり揚げ	四九〇

# しめもの

●おにぎり【鮭・梅・チャンジャ】	各一八〇
●焼おにぎり	二〇〇
●もつ煮飯	五〇〇
●辛もつ煮飯	五一〇

※焼き物は、ご提供までにお時間を  
頂いております。ご了承ください。  
※表示価格には、消費税は含まれておりません。

【ハイボール】

フリージング  
ハイボール 四三〇

ブラックニッカ樽詰めハイボールを使い  
氷点下(-2℃〜0℃)抽出技術が生み出す  
お店でしか味わえない新感覚のハイボール!!

ジンジャーハイボール	三九〇
コークハイボール	三九〇
おつかれ酸ハイボール	四二〇

【チヌーハイ】

氷割り・チヌーハイ・青りんごハイ・ウーロンハイ  
・緑茶ハイ・梅干しハイ・梅ハイ・トマトハイ・レモンハイ  
・シークワーサーハイ・おつかれ酸サワー・カルピスサワー

大ジヨツキ	各五四〇
中ジヨツキ	各三九〇

【西尾の抹茶】

極上の香りと味わい。

西尾の抹茶ハイ 五〇〇



【ビール アサヒスーパードライ】

生ビール	四〇〇
大生ビール	六八〇
瓶ビール(大)	六八〇

【日本酒】

季節のおすすめ日本酒  
※スタッフにお尋ね下さい

五八〇

一合(甘口・辛口)	三九〇
二合(甘口・辛口)	七八〇
山田錦(冷酒)	四九〇

【サワー】

生グレープフルーツサワー	四九〇
生レモンサワー	四九〇

【カシス】

カシスソーダ	四五〇
カシスウーロン	四五〇
カシスオレンジ	四五〇

【梅酒】

濃厚梅酒	四八〇
ゆず梅酒	四八〇
はちみつ梅酒	四八〇

【焼酎】

赤霧島(芋)	五八〇
黒霧島(芋)	四八〇
黒伊佐錦(芋)	四八〇
綺羅麦(麦)	四八〇

【ホッピー】

ホッピーセット(白・黒)	三九〇
・バイス	三九〇
・中	二〇〇
・外	二八〇

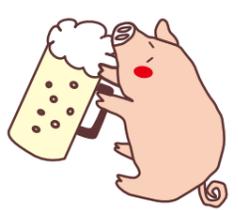
キンミヤ焼酎 七二〇ml 一九五〇

おかわりキンミヤ焼酎 一八〇〇

ボトルセット

- ・トマトジュース
- ・抹茶
- ・無糖紅茶
- ・烏龍茶
- ・緑茶
- ・ソーダ
- ・カットレモン
- ・梅干し(二個)

七〇〇
七〇〇
五〇〇
三〇〇
三〇〇
一〇〇
一〇〇



【ソフトドリンク】

・フカコーラ・バヤリースオレンジ・緑茶  
・烏龍茶・ジンジャーエール・カルピス

各二九〇
------

※表示価格には、消費税は含まれておりません。