

料理長

3月

おすすめの逸品

ピリッとした辛さがお酒に合う♪

自家製! 辛子蓮根

800円
(税込880)

熊本の代表的な郷土料理として有名な辛子蓮根。お店で仕込んだ自家製です。

ピリッとした辛さにお酒が進みます!



おつまみにぴったり!

博多 ごまさば

1,800円
(税込1,980)

福岡名物の、さばの刺身に特製のタレとたっぷりのゴマであえた一品です。

自家製のタレが染み、薬味たっぷりでお酒にぴったりです。



熊本の名物グルメ

極上! 熊本産 馬刺し

3,200円
(税込3,520)

熊本より直送、極上の馬肉を特別にご提供致します!

赤身・霜降り・たてがみの3点盛りでお楽しみ下さい。



くらわんかの定番!

手作り さつまあげ

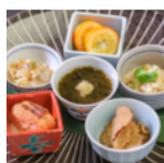
900円
(税込990)

酒の肴としては白身だけでは少し味が弱いので、店ではサバを加えることで、味と香りを重ねました。

お店でその日の分だけ練り上げ、揚げたてをすぐお召し上がり頂ける自慢の逸品です。



とりあえず"ちょっと"



季節のうまいもん盛合せ

Assorted delicacies

西海漬け、辛子明太子、完熟きんかん「たまたま」、他3種

1,500円
(税込1,650)



自家製! ^{ピクッと}美味しい 辛子蓮根

Lotus Root Stuffed with Mustard

レンコンに辛子味噌を詰めた熊本の郷土料理

800円
(税込880)



みやざき新たまねぎ

Sliced Onion

収穫後すぐに出荷する新鮮さが抜群。みずみずしくて甘みがあり、辛味も少ないのでオニオンスライスにピッタリです!

600円
(税込660)



西海漬け

Shellfish Preserved in Sake lees

貝柱と茎わかめを酒粕に漬けた長崎県の珍味

600円
(税込660)



春キャベツ浸し

Boiled Cabbage with Soy Sauce

春キャベツの甘さを上品な出汁が引き立てます

600円
(税込660)



ほたるいか辛子酢味噌

Toyama squid and Soy Sauce Mixd with Mustard

春の味覚!旬のほたるいかは、ぷっくり濃厚です

800円
(税込880)

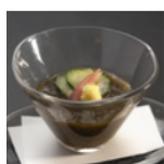


きびなご南蛮漬け

Deep-Fried Pond Smelt in Seasoned Vinegar

きびなごを丸ごと漬けました

700円
(税込770)

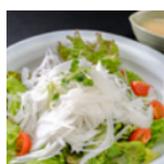


佐渡もずく酢

Seaweed Sticky Type in Vinegar

佐渡産のもずくは太めでシャキシャキ

800円
(税込880)



グリーンサラダ

Green Salad

特製 和風ドレッシングのシンプルなサラダ

700円
(税込770)



ポテトサラダ (明太子入り)

Potato Salada

自家製ポテトサラダが新登場!トッピングは月替わりです。

700円
(税込770)



米沢牛ローストビーフサラダ

Roast Yonezawa Beef Salada

ほどよい食べ応えに、特製にんにく醤油のアクセント

1,800円
(税込1,980)



エイヒレ焼

Seared Dried Ray fin

ふっくらエイヒレをマヨネーズと内藤唐辛子七味で

800円
(税込880)

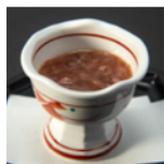


辛子明太子 (無着色)

Salted Alaska Pollack Roe Flavored with Chili Pepper

名店、博多「ふくや」の無着色明太子

900円
(税込990)



鰹の塩辛 酒 盗

Salted Guts of Bonito

鰹の内臓を酵母と酒で仕上げたコリコリとした塩辛

600円
(税込660)

美味しいお刺身



お得な！刺身盛合せ 大 3,800円 (税込4,180)
Assorted Raw Fish 小 2,500円 (税込2,750)
本日仕入れた旬のお刺身を盛り込みました



本日の刺身盛合せ 一人前 1,800円
Assorted Raw Fish (税込1,980)



博多 ごまさば 1,800円
Seasoned raw Mackerel with sesame (税込1,980)
福岡名物、さばの刺身を特製のタレとゴマであえた一品



きびなご 900円
Raw Blue Sprat (税込990)
きびなごの刺身を酢味噌で食べるのは鹿児島島の郷土料理。



にんにくたっぷり！初鰹たたき 1,500円
Lightly Roasted and Sliced Bonito (税込1,650)
春の味覚！さっぱりとした初鰹をお楽しみ下さい



たこ刺身 1,500円
Fresh Octopus Sashimi (税込1,650)
瀬戸内産の蛸は噛めば噛むほど旨みが広がります



極上！熊本産 馬刺し 赤身・霜降り・たてかみ 3点盛り
Sliced Raw Horse Meat 3,200円 (税込3,520)
熊本より直送、極上の馬肉を特別にご提供致します！

美味しい揚げもの



天ぷら盛合せ (海老・白身魚・野菜 他) 1,800円
Assorted Tempura (税込1,980)
いろいろな旬の野菜や海の幸をサクサク揚げ立てで



メヒカリ唐揚げ 1,000円
Deep-Fried Greeneye fish (税込1,100)
九州産のメヒカリをさくっと唐揚げに



茄子の揚げ出し 佐土原なす 750円
Eggplant Simmering Sauce deep-fried with Flour Causing (税込825)
宮崎伝統野菜の佐土原なすをとろとろの揚げ出しで



手作り さつま揚げ 900円
Deep-Fried Fish Paste (税込990)
自慢の逸品！甘めの濃い味は焼酎のお供にぴったり！



鶏唐揚げ 900円
Deep-Fried Chicken (税込990)
生姜とニンニクをきかせたサクサク！

美味しい焼きもの



焼そら豆

Roasted Broad Bean

鹿児島産のそら豆を殻ごとホクホクに焼きました

1,000円
(税込1,100)



きびなご一夜干し 七味醤油焼

Broiled Neck of Yellowtail

きびなごの一夜干しを特製の七味醤油をつけて香ばしく

900円
(税込990)



焼 筍

Roasted Bamboo shoot

旬のタケノコを皮ごと香ばしく焼き上げました

1,200円
(税込1,320)



ぜんまる 禅丸椎茸ステーキ

Shiitake Mushroom Steak

肉厚ジューシーな椎茸をステーキで贅沢に

1,500円
(税込1,650)



焼茄子 宮崎伝統野菜 きどわら 佐土原なす

Roasted Eggplant

焼茄子は甘くてしっとり、瑞々しく口の中でとろける食感です。

950円
(税込1,045)



米沢牛串焼 野菜(1本)

Broiled Yonezawa Beef & Vegetable

口の中でとろける米沢牛と野菜を串焼きで

1,100円
(税込1,210)



みやざき地頭鶏塩焼

Broiled Chicken with Salt

肉質の弾力とジュワっとくるうまみと歯ごたえが堪能できます!

1,800円
(税込1,980)



甘くて美味しい くらわんか玉子焼

Japanese style omelet

出汁がきいた甘めでしっとりした玉子焼き。ほっとする味です。

850円
(税込935)



うるめ丸干し

Lightly Salted Dried Sardine

酒の肴の定番です

700円
(税込770)

美味しい煮もの



若 筍 煮

Bamboo Shoots and Wakame Seafood Cooked Together

旬の柔らかい筍をわかめと一緒に

1,300円
(税込1,430)



豚肉と春キャベツの蒸し物 辛子酢味噌

Steamed pork

米沢豚一番育ちをしっとり仕上げました。春キャベツと一緒に

1,200円
(税込1,320)



沖縄豚のラフテー

Simmered Tender Pork Cubes

泡盛と黒糖で仕上げた大人気のやわらかい角煮

1,500円
(税込1,650)



米沢牛すじ煮込み

Stewed Beef Gristle

すじを丁寧にじっくり煮込んだとろとろ煮込み

1,000円
(税込1,100)



鯛のあら煮

Simmered Head and bony parts of Sea bream

鯛のあらをふっくら甘辛く炊き上げました

1,800円
(税込1,980)

はヒゲは どれしうかな...



長崎皿うどん

Deep-Fried Noodles covered with a thick liquid source (税込880)

パリパリの揚げた麺に具だくさんのあんかけをたっぷりかけて



高菜御飯 (汁付)

Seasoned Rice with Takana and Beef (税込935)

たっぷりの高菜と牛しぐれ煮が入ったガッツンメの一品



りゅうきゅう (汁付)

Seasoned fishes bowl (税込935)

新鮮な魚の切り身を漬け込み、井で食べる大分の郷土料理



さつま汁

Miso soup with chicken and vegetables (税込550)

鶏肉が入ったお味噌汁。野菜もたっぷりで温まります



冷やし稲庭うどん

Inaniwa Udon Wheat Noodle from AKITA (cold) (税込880)

メの定番! 稲庭うどんの名店、佐藤養助商店より直送



にんにくライス (汁付)

Garlic Rice (税込715)

自家製のんにくの醤油漬けをたっぷり使った絶品



お茶漬け (のり・明太子・梅干しからお選び下さい)

Steamed Rice with Hot Green Tea (税込550)

鰹だしにほうじ茶をくぐらせた、さっぱり仕上げに



美味しい コシヒカリ

Delicious Rice (税込440)

新潟産のコシヒカリ。おかわりもできます。



お新香

Assorted Pickled Vegetables (税込550)

色々な旬の野菜を当店のぬか床で漬けました



自家製 道明寺桜餅

Sakura (Cherry blossom) mochi (税込660)

お店で手作りした桜餅です



自家製 皮ごと丸ごと!

完熟金柑たまたまアイスクリーム (税込550)

Kumquat Ice Cream

完熟きんかん「たまたま」を使用した手づくりのアイスクリーム



自家製 苺アイスクリーム

Strawberry Ice Cream (税込550)

苺を丸ごと使用した手づくりのアイスクリーム

写真付きメニューはこちらからご覧下さい。
Please scan this QR code, You can check the menu
with photograph.(Link to tabelog.com)

