

明太もつ鍋と 東京野菜 コース

飲み放題つき 4,800 円税込

人気一番の「明太もつ鍋」を中心に、春の東京野菜の一品を組み合わせたイチオシコースです。10年以上続く東京のもつ鍋屋ならではのこだわりコースで歓迎迎いかたがでしょうか。

前 菜：しんとり菜と絹揚げ炊き
 サラダ：清瀬の水菜と春菊の桜海老サラダ
 炭火烧：豚ロース千住葱まみれ
 揚 物：出汁炊き大根の天ぷら
 鍋：明太もつ鍋
 〆：ちゃんぽん



「しんとり菜と絹揚げ炊き」絹揚げ、しめじといっしょに炊いた江戸東京野菜のしんとり菜は、葉と茎の部分の心地よい歯触りと爽やかな風味をお楽しみいただけます。



東京でも古くから栽培され親しまれる大根は「出汁炊き大根の天ぷら」で。衣の中から出汁を煮含めた大根と挽肉の味わいがじわりと口内に広がります。



千住葱とは、古くから良質な白葱のみを扱う千住の専門市場の葱のこと。風味よい葱をまるごとたっぷり使った葱塩ダレに、豚の肉汁が絶妙相性の「豚ロース千住葱まみれ」。



「清瀬の水菜と春菊の桜海老サラダ」東京清瀬で採れたばかりのパリッと瑞々しい水菜は、春菊と共に生桜海老とポン酢&カシス醤油ドレッシングで。干しいかがアクセント。



明太鍋と東京野菜 『明太鍋と 東京野菜コース』

飲み放題つき 4800 円
税込

前 菜：しんとり菜と絹揚げ炊き
 サラダ：清瀬の水菜と春菊の桜海老サラダ
 炭火烧：豚ロース千住葱まみれ
 揚 物：出汁炊き大根の天ぷら
 鍋：博多明太もつ鍋
 〆：ちゃんぽん



定番鍋と東京野菜 『春の新 橋コース』

飲み放題つき 4000 円
税込

前 菜：しんとり菜と若布のお浸し
 サラダ：桜海老の春塩キャベツ
 炭火烧：豚トロ炙りみぞれポン酢
 揚 物：八丈明日葉の鶏天
 鍋：もつ鍋
 〆：ちゃんぽん



酢もつやればかつなど 定番や名物を取り揃えた、 『新名物コース』

飲み放題つき 4500 円
税込

前 菜：酢もつ
 さらだ：胡麻塩だれキャベツ
 刺 身：肉刺二種盛り合わせ
 炭火烧：豚バラゆかり焼き
 揚 物：名物ればかつ (半)
 鍋：もつ鍋
 〆：ちゃんぽん



コースに追加で一品

お薦めの一品をコース料理にお得に追加できます。

- +150 円で、名物ればかつ (ハーフ)
- +270 円で、鶏刺し盛合せ
- +400 円で、馬刺し2種盛り
- +100 円で、自家製みたらしバニラ





真空豚タン塩ボン酢 500



鶏刺し三種盛り 430



鶏、むね刺し 490



鶏、もも刺し 530



名物レバカツ 1本390



出汁炊き大根の天ぷら 430



生桜海老と鳴門わかめの塩ボン酢 290



東京野菜

清瀬の水菜と春菊の桜海老サラダ ~直七ボン酢とカシス醤油のドレッシングで~ 660



炭火焼、鶏皮塩ボン酢 460



酢もつ 460



白せんまい刺 460



赤い白せんまい 460



ガツチャンジャ 360



砂肝ボン酢ツケ 290



おまかせ 馬刺盛 三連福 1760
それぞれ食感の異なる部位をおまかせて盛り込んだ、食感・味わいの多彩なおすすめ盛り。

日本で唯一の馬専門の牧場、加工場を持つ熊本千興ファームの馬刺は、穀物を食べさせ、和牛と同じように育成。一般的な馬刺とは次元の違う味わい。

熊本千興ファーム産 鮮馬刺し



シヨオビ刺 190



カクマク炙り刺 1060



厳選赤身刺し 1060



馬刺しユッケ 630



数量限定 馬肉珍味盛り合わせ 990
馬肉のバストラミ、糖製ベーコン、生ハムを大葉ジェノベーザなどこだわり調味でいただく合せ。



肉刺を召し上がられる方へ。当店のお刺身はたいへんに新鮮で、安全性の高いものを使用しておりますが、生モノですので、おいしさの為にできるだけ早めにお召し上がりいただき、また体長の悪いお魚はお控えいただくようおすすめしています。

※価格表示は税抜価格です。※木枠のメニューの他にもたくさんメニューがございます。



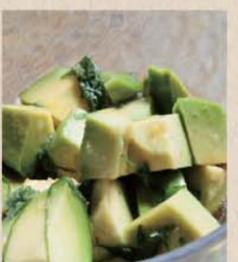
豆腐とトマトの糠漬カブレーゼ 290



ミニトマトの糠漬 390



しんとり菜と若布のお浸し 290



アボカドのんにくカシス醤油 460



さつま揚げ2種盛り 690



豚ロース炙り千住葱まみれ 690



牛カイノミ塩麴とエリンギ串 一本360



豚ゆかり焼 一本190



鶏ささみのふわふわ焼 ~梅・明太・わさび~ 一本290

空豆	490	アスパラ	430	新じゃが	290	丸ごと玉ねぎ	360	淡路産	360

おまかせ盛り5本	90	とりの、はつ	90	とりの、砂肝	90	とりの、かわ	90	べこ、小腸	330	べこ、はつ	90	とん、たん	90	とん、しろ	90	とん、レバ	90
----------	----	--------	----	--------	----	--------	----	-------	-----	-------	----	-------	----	-------	----	-------	----



冷麺 もつ福風 590