



肉刺盛

三種一四六〇
五種二〇九〇



とりわき 温泉子ゆせ
四九〇



牛赤身たたき仕立九八〇



鶏刺し二種盛り 五六〇
鶏むね刺し 四九〇
鶏もも炭火炙り 五三〇



白せんまい刺し 五三〇



熊本産馬刺し三種盛り一九六〇

鮮馬刺し

熊本産、千興ファーム
当店が使う、熊本
千興ファームの馬
刺しは熊本産の自然の
中で穀物を食べさせ
せ和牛と同じ様に
育成。そのまま牧
場で加工して直送
します。一般的な
馬刺とは次元の違
う味わい。

単品
馬カマク炙り 一〇六〇
馬刺しユッケ 六六〇
馬ロース刺身 一〇六〇



柚子香る笹身と白菜のサラダ
ボン酢ドレッシング 六三〇



香味野菜の
和風シーザーサラダ 六三〇



胡麻塩たれキャベツ 四三〇



煉製ポテサラ 三九〇



自家製トマトの糠漬け 四九〇



たたき胡瓜 山葵昆布 三九〇



酢もつ 四九〇



特製もつ煮 五九〇



切り落とし明太子 五三〇



漬けチーズ三種盛り二二三〇

蜂蜜漬け クリーム チーズ
ぬか漬け モッツアレラ チーズ
塩麹漬け プロセス チーズ



自家製ミキムチ 三三〇

その他一品

えだまめ 三九〇
セロリの漬漬 三九〇
飯物 五九〇
お茶漬け 五九〇
焼きおにぎり一ヶ 一九〇

出汁を利かせた里芋ロツケ 五六〇



甘辛ライトポテト 三九〇



揚げたて辛子蓮根 四六〇

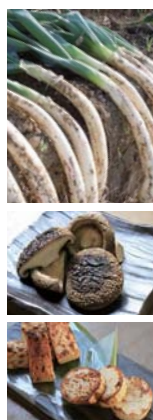


とり天 福神タルタル 五三〇



一本 四三〇
ハーフ 二一五

名物、ればかつ



干物

干しエビひれ 五九〇
いかの一夜干し 五九〇
その他おたすねください

※お通し、お席料はお一人様三〇〇円頂戴いたします。
※価格は税抜表記です

おまかせ焼物三種盛合せ 一一二九
牛上カイノミ焼き 黒トリ塩添え 九八〇



厚切りベーコン焼き 四九〇



炙り豚バラの又焼 低温調理の特製又焼 五六〇



霧島豚ロース炙り、高菜明太 五六〇



特製 ホルモンつくね 五九〇



鶏ももと茸のガーリックケール 五六〇



鶏せせりのヒリ辛焼き 五九〇



肉厚椎茸 ながいも 四三〇
松本一本葱 四六〇 六三〇