



肉刺盛合せ

三種盛 一三九〇
五種盛 二〇九〇



鶏刺し二種盛り

鶏むね刺し 四三〇
鶏もも炭火炙り 五三〇



牛赤身たまき仕立

九八〇



白せんまい刺し

五三〇



熊本産馬刺し三種盛り

一九六〇

馬カクマ炙り 一〇六〇
馬刺しエッセ 六六〇
馬ロース刺身 一〇六〇



熊本産 千興ファーム 鮮馬刺し
当店が使う、熊本千興ファームの馬刺しは熊本の自然の中で穀物を食べさせ和牛と同じ様に育成。そのまま牧場で加工して直接送ります。一般的な馬刺とは次元の違う味わい。熊本地愛の影響により品薄はご容赦くださいませ。



九条葱と釜揚げれらすのサラダ 六八〇
十二〇〇でしらす増量



季節野菜のサラダ 白味噌トレッシング 四九〇



冷やしトマトの大吟醸 はちみつ漬け 四九〇



ごま塩だれキャベツ 三九〇



たまご胡瓜 山葵味噌 三九〇



燻製ホテサラ 三九〇



山葵味噌とえ 三九〇



牛ふわの冷製トマト煮込 四九〇



特製もつ煮込 五六〇



漬けチーズ三種盛 一二三〇



激辛ハチノス 二九〇



ガツチャンジャ 三九〇



自家製ニラキムチ 二九〇



その他一品々 切り落とし明太子 五三〇
たまご焼き 丹波山吹卵使用 四六〇
セロリの浅漬 三三〇
その他、隠しメニュー、壁だけに書いてあるメニューあります。



名物、ればかつ

一本 三九〇
 HALF 一九五



甘辛フライドポテト 二九〇



とり天 福神タルタル 五三〇



豚トロのんにくメンチ 四六〇

飯物

丹波山吹王子かけ御飯 四六〇
お茶漬け 五九〇
焼きおにぎり 三三〇



干物

千しエビ 五六〇
ししゃも燻製 五六〇
いかの一夜干し 五六〇



串焼

しお 又は たれ おまかせ承ります

おまかせ串焼盛合せ 五本より 九五〇
豚レバ 一九〇
しほ 一九〇
かしら 一九〇
たん 一九〇
牛はつ 一九〇
小腸 三三〇
鶏正肉 一九〇
かわ 一九〇
さきみ 一九〇



鶏もものんにく醤油焼 四九〇
ホルモンつくね 丹波山吹卵添え 五九〇
牛カイン串 一本 二二〇
手羽先串 一本 二二〇

旬、万願寺唐辛子 三六〇
旬、枝豆 五九〇
旬、とうもろこし 四三〇
※お通し、お席料としてお一人様三〇〇円頂戴いたします。
※価格は税抜表記です。

ビール

- モルツ生ビール 中 四九〇
- 大 九六〇
- どすこい 一三九〇
- グラス 三六〇
- モルツ瓶ビール 六六〇
- オールフリー(ノンアルコール) 四九〇
- TOKYO BLUES 九九〇



東京生まれのプレミアムクラフトビール。地下深くからの汲み上げ地下水やホップ、技法にこだわりぬいた味わいは飲んでみる価値あり。330ml。

ホッピ

- 三冷ホッピ (白・黒) 四三〇
- ホッピセット (白・黒) 四三〇
- なか 一九〇
- そと (白・黒) 二九〇

ハイボール

- 角瓶ハイボール 三九〇
- メガ角ハイボール 七六〇
- ジンジャーハイ (甘・辛) 四九〇
- コークハイ 四九〇
- ジムビームハイ 四九〇

ワイン

- ハウスワイン (赤・白) 四三〇
- シャトー・キャップ・ド・オ (赤) 七五〇
- グラス 七五〇
- シャトー・ラ・モット・デュ・バリー (白) 四五〇
- グラス 七五〇
- ボトル 四五〇

焼酎

※ボトルチャージとしてお一人様三〇〇円にてアイス・ミネラル・お湯のご提供
※ボトルキープは二ヶ月間とさせていただきます。

- | | | | |
|------------------|------------|------|-----|
| 花蝶木虫 (芋) 五九〇 | 鹿児島・白石酒造 | シヨット | ボトル |
| 黒吉 (芋) 六三〇 | 鹿児島・白石酒造 | | |
| 黒天狗 (芋) 六三〇 | 鹿児島・白石酒造 | | |
| 夢づる (種子島の芋) 六三〇 | 鹿児島・種子島酒造 | | |
| さつま白波 (芋) 四九〇 | 鹿児島・薩摩酒造 | | |
| さつま黒白波 (芋) 四九〇 | 鹿児島・薩摩酒造 | | |
| 一刻者 (芋) 五九〇 | 鹿児島・小牧醸造 | | |
| 黒丸 (芋) 六三〇 | 鹿児島・濱田酒造 | | |
| 麦わら帽子 (麦) 四九〇 | 鹿児島・薩摩酒造 | | |
| 兼八 (麦) 六三〇 | 大分・四ツ谷酒造 | | |
| 白岳しろ (米) 四九〇 | 熊本・高橋酒造 | | |
| 弥生 (黒糖) 五九〇 | 鹿児島・弥生焼酎醸造 | | |
| 残波 (泡盛) 五三〇 | 沖繩・比嘉酒造 | | |
| 甕壺焼酎 (もつ福特製) 四九〇 | | | |

梅酒、果実酒

- 南高梅 四九〇
- 沖繩産黒糖梅酒 四九〇
- あらごしもも酒 五三〇
- あらごしみかん酒 五三〇



- みぞれりんご酒 五三〇
 - 黒獅子 五六〇
- その他季節の日本酒御座います。別紙をご覧ください。

サワー

- 生搾りレモンサワー 四六〇
- 生搾りグレープフルーツサワー 四六〇
- 酎ハイ 三九〇
- シークワーサーサワー 四三〇
- ゆずサワー 四三〇
- 青りんごサワー 四三〇
- 温州みかんサワー 四三〇
- 紀州梅干しサワー 四三〇
- カルピスサワー 四三〇
- カシスソーダ 四九〇

御茶割り

- コーラゲンカムカム 四九〇
- コーラゲン白ぶどう 四九〇
- コーラゲンキウイ 四九〇
- すりおろしライチ 四九〇
- ウーロン茶割り 四九〇
- 緑茶割 四九〇
- ジャスミン茶割 四九〇

ソフトドリンク

- ウーロン茶 三六〇
- 緑茶 三六〇
- ジャスミン茶 三六〇
- オレンジジュース 三六〇
- グレープフルーツジュース 三六〇
- ジンジャーエール 三六〇
- コーラ 三六〇
- カルピス 三六〇
- もつ福完熟トマト 四三〇

甘味



- 鹿児島名物! 白熊 五九〇
- 紫いもアイス 四三〇
- 本日のアイス 四三〇

※原則おひとり様最低1ドリンクのご注文をお願いしております。