



十二品目の彩りサラダ

560



牛ナレと
牛アキレスの煮込み

460



枝豆醤油
ベベロン仕立て

360



ごぼうと
きくらげの山葵マヨ

360



鶏明太の
メンチカツ

530



名物レバカツ

一本 430
黒はんぺんのフライ

630

630



おまかせ
肉刺盛り
三種 1460



鶏刺し二種盛り
鶏、もも刺し
鶏、むね刺し

490
530
530



アボカド
にんにくカシス醤油

460



アボカド
味噌マヨ和え

460



ミニトマトの
ぬか漬

390



チーズフライ
マヨラチャ添え

430



酢もつ

460

290



牛ハツの土佐造り風
牛ハツのたたきをたっぷりの薬味ポン酢で

490



牛赤身たたき仕立

960



真空豚タン塩ポン酢

530



牛カイノミ塩麹と
エリンギ串

一本 360



豚ゆかり焼

一本 190



ざる焼きチヨリソ

730



赤い白せんまい

530



白せんまい刺

560



460



鶏ささみのふわふわ焼
梅・明太・わさび

一本 290



豚肩ロース塩麹焼き

560



ざる焼き、鶏塩麹

530



ガツチャンジャ

360



鶏皮ボン酢漬け

390



砂肝ボン酢ツケ

290

旬野菜炭火焼き

松本一木葱 460

松本のごく一部だけで栽培される伝統野菜。一度植え替えて熟成させる為、凝縮された旨さ!

淡路産玉葱 390

長いも 360

百合根 490

冬蓮根 360

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、おしさの為にもできるだけ早めにお召し上がりいただき、また体調の悪い方はお控えいただくようおすすめています。

※価格表示は税別価格です。※木枠のメニューの方にもたくさんメニューございます。

ぬか漬チーズ盛り合わせ 1230

カマンベール・モッツァレラ・プロセスチーズを様々なお肉とお酒によくあうおつまみです。

おまかせ馬刺三連福 1760

それぞれ食感の異なる部位をおまかせで盛り込んで、食感・味わいの多様をおすすめています。

厳選赤身刺し 1060

馬刺しユッケ 690

カクマク炙り刺 1060

熊本千興ファーム産 鮮馬刺し

たん 390

かしら 290

がつつ 290

はれば 290

数量限定 ゆでもつ

新鮮なもつだけを独自の製法と酢醤油で。毎日すぐに売り切れるのでスタッフまでお尋ねください。