



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



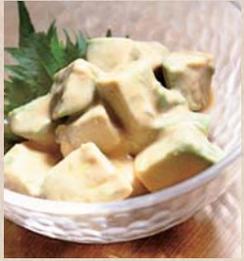
鶏刺し二種盛り
鶏、もも刺し
鶏、むね刺し

490
530
530



アボカド
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

松本一本葱 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

炭火もつ串焼き

とん、レバ 190

とん、しろ 190

とん、たん 190

べこ、はつ 190

べこ、小腸 330

べこ、かわ 190

とり、砂肝 190

とり、はつ 190

おまかせ盛り5本 190

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。

おまかせ馬刺盛三連福 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の盛り。

厳選赤身刺し 1060

馬刺しユッケ 690

カクマク炙り刺 1060

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。

限定数量 ゆでもつ

たん 390

かしら 290

がつつ 290

はれば 290

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しています。

※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。

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。

鮮馬刺し