



### 肉刺盛

三種一四六〇  
五種二〇九〇



牛赤身たたき仕立九八〇



とりわき 温泉子あせ 四九〇



鶏刺し二種盛り 五六〇  
鶏むね刺し 五三〇  
鶏もも炭火炙り 五三〇



熊本産馬刺し三種盛り一九六〇



白せんまい刺し 五三〇

### 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  
馬刺しとは次元の違  
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

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



五三〇

漬けチーズ三種盛り 二二三〇



二二三〇

その他一品 三九〇  
えだまめ 三九〇  
飯物 五九〇  
お茶漬け 五九〇  
焼きおにぎり 一九〇



自家製ミキムチ 三三〇



ガツチャンジャ 三九〇



激辛ハチノス 三九〇



菜の花と七口の山葵漬 四三〇



牛上カイノミ焼き 黒トリヲ塩添え九八〇



厚切りペーコ焼き 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



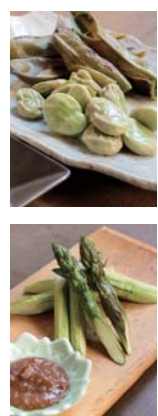
特製 ホルモンつくね 五九〇



ほんちり焼きねぎ塩レモンだれ 五三〇



鶏せせりのヒリ辛焼き 五九〇



さらまめ 四九〇  
アスハラ 四三〇

### 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



### 名物、ればかつ

一本 四三〇  
ハーフ 二一五



自家製トマトの糠漬け 四九〇



胡麻塩たれキャベツ 四九〇



はりばりごぼうの 明太マヨレサラダ 五六〇



柚子香る笹身と白菜のサラダ ホン酢ドレッシング 六三〇



たたき胡瓜 山葵昆布 三九〇

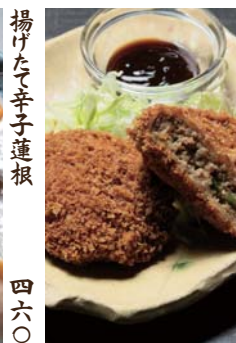


燻製ホテサラ 三九〇

甘辛ライトホテト 三九〇



とり天 福神タルタル 五三〇



揚げたて辛子蓮根 四六〇



四六〇