



菜の花と水菜の春サラダ 690



牛すじ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



ガツと筍の明太和え 390



名物レバカツ 一本 430
開店以来の名物一品。是非食べてみて。
桜海老をまよとわせた高の鶏天



おまかせ肉刺盛り三種 1460



アボカドにんにく醤油 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



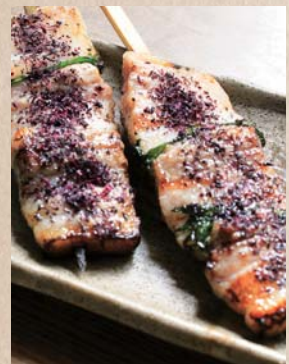
鶏天、桜海老まぶし 490



鶏刺し二種盛り 530
鶏、もも刺し 560
鶏、むね刺し 560



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



酢もつ 460



鶏ささみのふわふわ焼 一本 290
梅・明太・わさび



豚トロの高菜明太焼き 660



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



牛ハツの土佐造り風 490
牛ハツのたたきをたっぷりの薬味ボン酢で



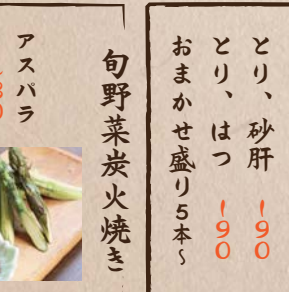
牛赤身たたき仕立 960



真空豚タン塩ボン酢 530



アスパラ 430



新じゃが 290



そらまめ 490

旬野菜炭火焼き

- 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
- とり、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・プロセスチーズを種類分けにしたいろんな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して盛り込んだ、食感・味わいの多様なおつまみの盛り。



厳選赤身刺し 1060



馬刺しユッケ 690



カクマク炙り刺 1060



たんかしら 390
はれば 290
がつつ 290
はつば 290

熊本千興ファーム産 鮮馬刺し

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。

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。毎日すぐに売切れるのでスタッフまでお尋ねください。



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、おい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。

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