
フードメニューデザインフォーマットサンプル集

串揚げ

- おまかせ6本セット 680円
- おまかせ12本セット 1,280円
- おまかせ18本セット 1,880円

お食事メニュー

肉	串カツ	100円	ソーセージ	100円
	ピートロ	120円	つくね	120円
	セセリ	150円	富士湧水ポーク串カツ	150円

富士湧水ポークは、富士山の湧水ときれいな空気で育ちました。

魚	エビ	120円	黒はんぺん	120円
	イカ	120円	ししゃも	100円
	づけマグロ(にんにく醤油漬け)	150円	きす	150円
	ホタテ	120円	タコ	150円
	カニ	200円	づけカツオ	150円
	カキ	180円	天使の海老	280円

野菜	エリンギ	100円	しし唐	120円
	ヤングコーン	100円	ミニトマト	120円
	玉ネギ	100円	しいたけ	120円
	レンコン	100円	山芋	150円
	ニンニク	100円	アスパラ1本	200円

その他	大阪名物! 紅生姜	100円	チーズちくわ	150円
	もち	120円	パナナ	150円
	うずらベーコン	150円	カマンベールチーズ	200円
	チーズ	100円	よもぎ麩	200円

揚げ物

ニンニク丸揚げ	260円	とりかわセンベイ	380円
ハムカツ	200円	とりかわおろしポン酢	480円
山芋の磯辺揚げ	480円	名古屋風手羽先のから揚げ	
若鶏の唐揚げネギソース		(3本)	380円
(小) 480円 (中) 680円 (大) 880円		(6本)	690円
		(9本)	1,080円

選べるソース
・ユウリンソース
・カレー塩
・コッチュマヨ
・明太マヨ
・チリソース
・激辛

※表示価格はすべて税抜価格です。別途消費税を頂戴いたします。

お飲み物メニュー

ビール

一番はじめに流れ出る麦汁だけをつかった、
麦芽100%の贅沢なビール。

キリン一番搾り

- 生ビール 460円
- 瓶ビール 550円



焼酎

SHOCHU

ウーロンハイ	380円
あしたか割	380円
ジャスミン割	380円

芋

富乃宝山	500円
吉兆宝山	500円
黒霧島	450円
やきいも黒瀬	450円

米

八海山 よろしく	500円
----------	------

麦

一粒の麦	450円
------	------

氷トール

黒霧島	2,800円
かおり麦	2,800円
八海山 よろしく	3,300円
キンミヤ	1,500円
キンミヤ(一升瓶)	4,500円

氷	280円
割り物(ウーロン茶・お茶・ジャスミン茶)	280円
レモンライス	150円
梅干し	60円

シードル

CIDRE

キリンハードシードル
リンゴから作るお酒シードルを
ビールのように爽快で、
キレのある飲み心地に
仕上げました。

480円



樽詰サワー

SOUP

プレーン	380円
グレープフルーツ	380円
レモン	380円
巨峰	380円
ライム	380円
男梅サワー	400円

果実酒

※ロック・水割り・ソーダ割り
FRUIT LIQUEUR

梅酒	380円
----	------

日本酒

SAKE

日本酒(冷・熱燗)	380円
土佐鶴(冷・熱燗)	450円

※表示価格はすべて税抜価格です。別途消費税を頂戴いたします。

刺身

三重県産

本マグロ二種盛り
(赤身、トロ) 980円
(税込1,058円)

売り切れ御免!
本マグロ 大トロ 1,380円
(税込1,470円)

しま鯖 880円
(税込938円)

長崎県産

平目 780円
(税込842円)

宮城県産

メ金華サバ 780円
(税込842円)

和歌山県産

鰯の炙りたたき 680円
(税込734円)

北海道産

スルメイカ 880円
(税込938円)

ノルウェー産

トロサーモン 680円
(税込734円)



本マグロ二種盛り

旬魚の盛り合せ

三種盛り 1,280円
(税込1,382円)

五種盛り 1,580円
(税込1,706円)

大漁!! 喰海盛り 1,780円
(税込1,922円)



大漁!! 喰海盛り

ビール



キリン一番搾り生ビール(ナジョッキ) 500円
(税込540円)
麦芽100%の上質なうまみを引き出す、キリンのビールづくり。
一番搾り製法により丁寧に引き出した、豊かなビールです。

シャンディガフ 500円
(税込540円)

ピッチャー 2,000円
(税込2,160円)

瓶ビール(キリン一番搾り) 500円
(税込540円)

キリンゼロイチ(ノンアルコールビール) 450円
(税込486円)



レモンハイ 梅ハイ
ウーロンハイ 緑茶ハイ
カルピスハイ 柚子茶ハイ 各 450円
(税込486円)

ウイスキー



ウイスキー 400円
(税込432円)
(ロック・水割り・薄割り)

ハイボール 400円
(税込432円)

ジンジャーハイボール 450円
(税込486円)

コークハイボール 450円
(税込486円)

ジョニーウォーカー 500円
(税込540円)
(ロック・水割り・薄割り)
世界No.1スコッチウイスキー。18世紀からつく、
ブレnding技術が結集された一級品。

ジョニーウォーカーハイボール 500円
(税込540円)
世界No.1スコッチウイスキーと炭酸が奏でる
至極のハイボール。

フードメニュー

サラダ

オリジナルサラダ	280円
Bigサラダ	380円
ポテトサラダ	320円
タンハムサラダ	560円
鶏ハムサラダ	560円

鉄板焼き

とんちゃん	380円
ちりとり鍋	680円

ペの中華ソバ

おかわりもやし	各300円
---------	-------

ポテトフライ

塩	各380円
青のり	
ガーリック	
カレー	
スパイシー	

一品もの

冷やしトマト	280円
しらすおろし	280円
目見とろろ	280円
冷奴	280円
もろぎゅう	320円
おつまみメンマ	280円
長いも短冊	320円
たこわさ	360円
枝豆	360円
キムチ	360円
もずく酢	380円
とり皮ボン酢	380円
たたきオクラ	380円
つけもの盛り	380円
チャンジャ	380円
ケチャ赤ウインナー	460円
おつまみ鶏ハム	460円
ポークタンハム	460円

浪漫の串カツ

牛カツ	100円
能登豚カツ	130円
わかどりカツ	130円
ささみカツ	130円
えびカツ	100円
えびしそカツ	120円
ねぎカツ	100円
なすカツ	100円
やまいもカツ	100円
玉ねぎカツ	100円
れんこんカツ	100円
かぼちゃカツ	100円
ヤングコーンカツ	120円
ししとうカツ	100円
にんにくカツ	100円
しいたけカツ	80円
赤ウインナーカツ	100円
チーズカツ	100円
ちくわチーズカツ	100円
うずらカツ	100円
スチーマートベーコンカツ	100円
アスパラベーコンカツ	130円
おまかせ8種盛り合わせ	680円

大衆地場
串カツ

メモの

おかか飯	460円
とろろ飯	560円
梅とろ飯	580円
おかかとろ飯	580円
のり茶漬	480円
梅茶漬	520円
明太茶漬	540円
しらす梅茶漬	540円
たこわさ茶漬	560円
明太梅茶漬	580円
ラーメン(塩・しょうゆ)	各650円

デザート

バナナ	300円
季節のシャーベット	300円
コーラフロート	500円
ソーダフロート	500円



ドリンクメニュー

麦酒



キリン一番搾り生ビール
一番はじめに搾れる麦汁だけを
つかって、麦芽100%の贅沢な
ビール。



セット	380円
なか	150円
そと	260円

焼酎

いいちこ【麦】	ロック 380円
黒糖【芋】	ロック 380円
本ソーダ・お徳用中ジョッキ	390円
本ソーダ・お徳用大ジョッキ	680円

梅酒

あじわい梅酒	ロック 380円
本ソーダ・お徳用中ジョッキ	680円
本ソーダ・お徳用大ジョッキ	680円



ハイボール

サントリー角ハイ	中ジョッキ 各380円
ラッキーハイボール	大ジョッキ 各680円
コークハイボール	
ジンジャーハイボール	
カルピスハイボール	
レスカハイボール	
スフライハイボール	

カシス

カシスウォーター	各420円
カシスオレンジ	
カシスグレイス	
カシスウロン	



スミノフ

レモネード	380円
コークレモネード	420円
ジンジャーレモネード	420円
ススレモネード	420円

ノンアルコール

ファンアルコールドリフト	400円
キリンゼロイチ	400円
スライム	
ソフトドリンク	
ココア	
スライム	
オレンジジュース	
グレープフルーツ	
レモンスカッシュ	
ウーロン茶	



あったかいの

ホットカルピス	各250円
ホットウーロン	
ほうじ茶	
玄米	

お食事

※お通しはございません。

一口取り一品

枝豆	380円
冷奴	380円
キムチ奴	400円
しらすおろし	400円
もろきゅう	350円
マヨきゅう	350円
漬物盛り合わせ	430円
ホタルイカ沖漬け	600円
キムチ	400円
刺身山かけ	650円

お刺身

馬刺し	850円
笹身のたたき	720円
(他、別紙に表示)	

サラダ

シーザーサラダ	500円
鯖サラダ	600円

店長おすすめ

刺身盛り合わせ	800円
(一人前・旬の刺身)	
串の盛り合わせ	700円
焼き鳥・ねぎま・つくね・ 豚串・アスパラベーコン	
揚げ物盛り合わせ	700円
(店長おまかせ)	

看板料理

豚平焼き	600円
鴨サラダ	800円
エビマヨ	850円
お時間いただきます。	

鍋もの 11月~3月

湯豆腐(一人前)	600円
寄せ鍋(一人前)	700円
キムチ鍋(一人前)	700円
おでん盛り	600円

一品料理

焼き油揚げ	480円
もやし炒め	380円
たこさんウインナー	390円
わさびウインナー	500円
豚キムチ	500円
揚げ出し豆腐	500円
味噌ホルモン	700円
チーズクラッカー	550円

串焼き

焼き鳥(たれ・塩) 各1本	150円
ねぎま(たれ・塩)	
つくね(たれ・塩)	
豚串	
アスパラベーコン	

軟骨	1本180円
----	--------

食事

ライス	210円
焼きそば	600円

揚げもの

さきいかフリット	450円
ポテトフライ	420円
いか下足唐揚げ	600円
カマンベールチーズフライ	500円
軟骨唐揚げ	600円
ササミチーズ	550円
若鶏唐揚げ	600円
焼津産黒はんぺんフライ	460円
肉じゃがコロッケ(2ヶ)	500円
ごぼうフライ	500円
甘えびのから揚げ	600円

焼きもの

焼津産黒はんぺん焼き	360円
ししゃも	450円
いか丸焼き	800円
しまホッケ	1,400円
しまホッケ(半身)	750円

デザート

バニラアイス	450円
--------	------

一品

- ・枝豆 250円
- ・たこわさび 280円
- ・冷奴 330円
- ・白菜漬け 250円
- ・チャンジャ 380円
- ・ユッケ (ささみ霜降り) 450円



サラダ

- ・シーザーサラダ 480円
- ・トマトスライス 330円
- ・きゅうりスライス 330円
- キャベツ(おかわり自由) 無料



揚げ物

- ・ポテトフライ 400円
- ・なんこつの唐揚げ 390円
- ・鶏の唐揚げ(4コ) 430円
- ・チキン南蛮 580円
少々お時間をいただきます



チューリップの
唐揚げ (1本) 110円
1本単位〜注文OK

表示価格は税抜きです。

当店おすすめ 鶏のからあげ (4コ) 430円

お土産に
どうぞ!



御注文は卓上にある伝票に
御記入の上、お渡し下さい
キャベツは無料となって
おります。
伝票に記入いただくか
店員にお申し付けください。

串揚げ

串揚げは2本単位です。※伝票記入「1」で2本です。

- ・串カツ 270円
- ・味噌串カツ 310円
- ・えびフライ 310円
- ・フライうずら玉子 270円
- ・ウインナーフライ 250円
- ・ささ身フライ 310円
- ・チキンカツ 250円
- ・チーズフライ 250円
- ・里芋フライ 人気 250円
- ・玉ねぎフライ 200円
- ・茄子フライ 250円
- ・レンコンフライ 290円



季節メニュー

季節10月〜3月

要予約で年中ご用意
致します

骨付き鶏 とり鍋

(1人前) 1680円



Food Menu

とりあえず

- NEW キャベツの塩だれorみそだれ 250円
- NEW つけもの盛り合わせ 350円
- ◆ 冷奴 260円
- ◆ 納豆 360円
- ◆ イカの塩辛 260円
- ◆ 白菜キムチ 410円
- ◆ 枝豆 310円
- ◆ 板わさ 490円
- ◆ じゃこおろし 340円
- ◆ どて煮 490円
- NEW 5種ソーセージ 600円

刺身

- ◆ しめ鯖 410円
- ◆ タコぶつ 510円
- ◆ カンパチ刺身 770円
- ◆ まぐろ刺身 870円

焼き魚

- ◆ 本日の焼き魚

※スタッフにお問い合わせ下さい。

定食セット

- ◆ 定食セット 360円

(ライス中・味噌汁・小鉢・香の物)

※単品メニューと一緒にご注文下さい。

朝食

- ◆ 朝食バイキング 880円 (5:30~10:00)

サラダ

- ◆ トマトスライス 360円
- ◆ 野菜サラダ 670円

揚げ物

- ◆ フライドポテト 300円
- ◆ 串かつ(2本) 330円
- ◆ 鶏唐揚げ 670円
- NEW 串揚げセット 670円
- ◆ とんかつ(100g) 680円
- ◆ 味噌カツ(150g) 930円

炒め物

- NEW いかバター炒め(醤油) 520円
- ◆ とんぺい焼き 570円
- ◆ 牛レバー揚げスタミナ炒め 600円
- ◆ なす味噌炒め 600円
- ◆ 野菜炒め 680円
- ◆ 牛すじピリ辛炒め 700円
- ◆ 豚生姜焼き 770円

鉄板メニュー

- NEW 鉄板マーボー豆腐 600円
- NEW 豚ロースステーキ 600円
- ◆ とろろネギ焼き 600円
- ◆ 豚キムチ鉄板焼き 670円
- ◆ 鉄板ナポリタン 670円
- ◆ ホルモン鉄板 770円

御寿司一人前 (店内飲食赤だし付き)

握り



にぎり 787円(税込850円)



中にぎり 1342円(税込1450円)



上にぎり 2222円(税込2400円)



にぎり一人半 1111円(税込1200円)



中にぎり一人半 2037円(税込2200円)



江戸前寿司 787円(税込850円)

穴子押し寿司 833円(税込900円)

いかまぐろ 787円(税込850円)

さば押し寿司 833円(税込900円)



特上にぎり 3240円(税込3500円)



焼穴子寿司 2037円(税込2200円)

ちらし



ちらし寿司 787円(税込850円)

中ちらし寿司 1342円(税込1450円)

上ちらし寿司 2222円(税込2400円)

特上ちらし寿司 3240円(税込3500円)

丼物



鉄火丼 787円(税込850円)



ねぎとろ丼 833円(税込900円)



中トロ鉄火丼 1852円(税込2000円)

海鮮丼 2315円(税込2500円)

大トロ鉄火丼 2315円(税込2500円)

※表示価格は税抜きです。 ※仕入れ都合により写真と異なる場合がございます。

お飲物

ビール

キリン一番搾り (生)	550円
よなよなエール (生)	750円
ギネス (サージャー)	600円
キリン一番搾り (中瓶)	650円
キリンフリー (ボトル)	400円

サワー

自家製レモンサワー	450円
自家製ジンジャーサワー	450円
梅干しサワー	450円
トマト割り	450円
ウーロン茶割り	450円
緑茶割り	450円

ハイボール

ハイボール	450円
自家製レモンハイボール	500円
自家製ジンジャーハイボール	500円

カクテル

カシス(ソーダ・オレンジ・ウーロン)	500円
ピーチ(ソーダ・オレンジ・ウーロン)	500円

日本酒

本日の唎酒師セレクト 8~12種	
半合	500円
一合	900円

ワイン

グラスワイン(赤・白)	450円
ボトルワイン 白:5種 赤:5~8種	
	2800 ~ 3800円

果実酒

梅酒	450円
杏露酒	450円

焼酎

麦焼酎:2種	芋焼酎:2種
	400 ~ 500円

ソフトドリンク

自家製レモネード	350円
自家製ジンジャエール	350円
ウーロン茶	350円
オレンジジュース	350円
コカコーラ	350円

※表示価格は税抜きです。

お飲み物

生ビール

麒麟一番搾り生

七〇〇円

瓶ビール

麒麟クラシックラガー

中瓶六五〇円

ノンアルコールビール(アルコール分0.00%)
零ICHI(ゼロイチ)

小瓶五五〇円

ハイボール

定番辛口ハイボール

六〇〇円

プレミアムハイボール

コクあり滑らかなタイプ
ホワイトホース

グラス
ボトル一〇〇〇円

ほのかに甘い上質タイプ
ジヨニーウォーカーブラックラベル

グラス
ボトル二、〇〇〇円

※水割、ソーダ他、飲み方をご希望ございましたらお申し付けください。

グラスワイン&スパークリング

スパークリングワイン

七〇〇円

ハウスワイン(赤・白)

七〇〇円

耐ハイ

レモンハイ(広島産レモン果汁使用)

五五〇円

ウーロンハイ

五〇〇円

緑茶ハイ

五〇〇円

地酒

久寿玉(すだま) 超辛口(岐阜県)

七五〇円

ほしはずみ 純米(愛知県)

七五〇円

恵那山 純米吟醸(岐阜県)

九五〇円

久寿玉(すだま) 超辛口(岐阜県)

七〇〇円

百十郎 赤面(あかぢ) GOLD 純米(岐阜県)

七〇〇円

百十郎 黒面(くろぢ) 純米大吟醸(岐阜県)

一、〇〇〇円

若戒(わかえびす) 義左衛門 純米吟醸(三重県)

七五〇円

酔鯨(すいけい) 純米吟醸吟麗(高知県)

八五〇円

うなぎ丼

(全てのうなぎ丼に吸物・香の物が付きます)

脂の乗った大きなうなぎを使用しています。
表面はパリッ中は柔らかくジューシーに仕上げます。

うなぎ丼

三、四〇〇円

小うなぎ丼

二、六〇〇円

肝入りうなぎ丼 限定

四、五三〇円

上うなぎ丼

四、三二〇円

肝入り上うなぎ丼 限定

五、四五〇円

刻みわさび

一〇〇円

うな重

(全てのうな重に吸物・香の物が付きます)

朝仕入れた中でも選りすぐりの
肉厚のうなぎを使い贅沢に半分にカット。
「青うなぎ」の旨味をご堪能ください。

上うな重

四、六二〇円

肝入り上うな重 限定

五、七五〇円

特上うな重

六、二七〇円

肝入り特上うな重 限定

六、九八〇円

刻みわさび

一〇〇円



上うなぎ丼



肝入りうなぎ丼



上うな重

写真は海鮮丼です。



丼

※丼ぶりは全て味噌汁付です。

※当店の丼は全て錦糸玉子・海苔・白胡麻入りです。

- ・海鮮丼 1,920円
創業以来の人気No.1
- ・うに丼 2,780円
- ・いくら丼 2,180円
- ・ネギトロ丼 980円

宝箱丼

・酢めし丼ぶりセット (味噌汁付) 400円

※2種類以上お選び下さい。

酢めし丼ぶりセット (みそ汁付400円) と
ネタをお選びください。

全のっけで6,900円のところ **5,500円** でご提供!!

◆500円

- カニ
- サーモン4切
- 甘えび4尾
- ネギトロ
- 今日のオススメ

◆800円

- まぐろ4切
- ◆1,000円
- うに
- いくら

◆1,200円

- のど黒

海鮮丼にもう一品!

- ・白海老唐揚げ 690円
- ・五郎島金時揚げ 400円

メニューは全て税込み表示です。

一品料理

おすすめ 自家製 甘エビの
クリームコロッケ

- 580円
- ・とんかつ 880円
- ・チキンカツ 560円
- ・かに味噌 380円
- ・まぐろ山掛け 470円
- ・いくらおろし 580円
- ・いかの醤油焼 660円
- ・牛すじ 590円
- ・豚角煮 660円
- ・ソーセージ盛合せ 590円
- ・若鶏の野田揚げ 520円
- ・ポテトフライ 390円
- ・なす一本漬け 260円
- ・胡瓜一本漬け 260円
- ・揚げ出し豆腐 330円
- ・マヨみそきゅう 280円
- ・冷奴 220円



各種プラス380円で
定食になります!

メニューは全て税込み表示です。

まぐろ

暖かく澄澄な黒潮の恩恵を受ける、伊勢志摩国立公園・南伊勢町の海で、丸久水産が独自の養殖技術を駆使し育て上げた養殖本鮪です。

ネギ湯葉トロミルフィーユ

980

まぐろの皮ポン酢

580

まぐろのソイハム

780

とろろの海苔巻き まぐろのネギトロユッケ

780

TUNAと水菜のオニオンはりはりサラダ

680

さらら葱のネギトロカルフォルニアロール

880

TUNA

御膳



まぐろ丼御膳 2,000



てこねまぶし(並) 1,800



牛のしぐれまぶし 1,800



海鮮丼御膳 1,800

MEAL

表示価格は税抜き価格です

揚げ物

DEEP FRY

グリル

GRILL

鰻鮓のもちもちフライ

480

青さ海苔とクリームチーズのパリパリディップ

580

漁港直送！ 新鮮ないかの唐揚げ

580

大人気のポテトフライ

480

地鶏の唐揚げ

680

自家製のさつま揚げ

580

温トマトチーズ焼き

680

四日市のトンテキ

980

牛のオイスターマヨネーズ炒め

880

芋のとろろステーキ

680

サラダ

SALAD

焼き

YAKI

みえまぐろのTUNAと水菜のオニオンはりはりサラダ

680

牛とホワイトセロリの香草しゃぶしゃぶサラダ

880

地鶏のジャンキーサラダ アメリカンスタイル

780

はまぐりの陶板焼き

1,380

牛のホルモン串

280

表示価格は税抜き価格です

絶妙な コク	絶妙な 甘さ	当店オリジナル
豚の黒酢 唐揚げ	豚の白酢 唐揚げ	
399 CHAS	399 CHAS	

てはじめ	えだまめ	299 CHAS
	たたききゅうり	299 CHAS
	あじたま	299 CHAS
	ポテトサラダ	299 CHAS
	マカロニサラダ	299 CHAS
	冷やしトマト	299 CHAS
	冷奴	299 CHAS
	和風クリームチーズ	299 CHAS

サラダ	パクチー	299 CHAS
	うま辛サラダ	299 CHAS
	四種の野菜	299 CHAS
	あつさりサラダ	299 CHAS
	豆腐とキクラゲサラダ	299 CHAS
	干し豆腐うま辛サラダ	299 CHAS

ごはんものニガート	焼きおにぎり	199 CHAS
	お茶漬け	299 CHAS
	塩やきそば	299 CHAS
	バナナアイス	99 CHAS

串焼き「羊肉」	羊肉	99 CHAS
	ラム肉	130 CHAS
	つくね	180 CHAS
串焼き「鶏」	鶏もも	99 CHAS
	鶏レバー	100 CHAS
	砂肝	100 CHAS
	鶏ナンコツ	100 CHAS
	ぼんじり	140 CHAS
	手羽先	160 CHAS
	串焼き「豚」	
	豚バラ	100 CHAS
	豚タン	160 CHAS
	エノキの豚肉巻	180 CHAS

串焼き「肉いろいろ」	ソーセージ	180 CHAS
	ベーコン	180 CHAS
	スパムソーセージ	150 CHAS
	干し豆腐巻	150 CHAS
	串焼き「野菜」	
	ししとう	100 CHAS
	ねぎ	100 CHAS
	にんにく	100 CHAS
	しいたけ	100 CHAS
	アスパラ	150 CHAS
	うずらの玉子	100 CHAS
	とうもろこし	150 CHAS
	ニラざぶとん	180 CHAS

煮込み	スパイシー牛煮込み	299 CHAS
	煮玉子足し	増100 CHAS
酒のあて	ガツボン	299 CHAS
	キクラゲ刺	299 CHAS
	センマイ刺	299 CHAS
	鶏皮ボン酢	299 CHAS
	ニラ玉	299 CHAS
	手作りもちもち餃子	299 CHAS
	スパムソーセージ焼	299 CHAS
	馬刺し	299 CHAS
	馬刺しユツケ	299 CHAS
揚げ	鶏のからあげ	299 CHAS
	小エビの唐揚げ	299 CHAS
	フライドポテト	299 CHAS
	軟骨唐揚げ	299 CHAS
	アジフライ	299 CHAS
	厚切りハムカツ	299 CHAS
	スパイシー手羽先唐揚げ	299 CHAS

※辛みが足りないお客様へ、卓上の「魔法のスパイス」でお好みの味に。 ※スパイスなし、塩のみでも承ります。

ハイボール	うまいハイボール	198 CHAS
	うまいハイボールW	299 CHAS
	ジンジャーハイボール	299 CHAS
	コーラハイボール	299 CHAS
	ドラゴンハイボール	299 CHAS
	ラムハイボール	299 CHAS
	ラムコーラハイボール	299 CHAS
	ラムジンジャーハイボール	299 CHAS
果実漬込みハイボール	あんずハイボール	299 CHAS
	ライチハイボール	299 CHAS
果実酒	濃厚梅酒	299 CHAS
	杏露酒	299 CHAS
	荔枝酒	299 CHAS
紹興酒	古越龍山 銀龍	299 CHAS
	ドラゴンハイボール	299 CHAS

ビール	生ビール	中399 CHAS
	キリン一番搾り	299 CHAS
	キリンクラシックラガー(大瓶)	299 CHAS
	よなよなエール(黄)	299 CHAS
	ノンアルコール ゼロイチ	200 CHAS
	ビアテイスト ゼロイチ	200 CHAS
焼酎	芋 幻の露	299 CHAS
	麦 白水	299 CHAS
日本酒	日本酒 菊正宗	299 CHAS
酒場の定番	白セツト	299 CHAS
	黒セツト	299 CHAS
	プレミアムセツト	299 CHAS
	ゼロイチセツト	299 CHAS
	ソフト(割り材)	200 CHAS
	ナカ焼酎	199 CHAS

チューハイ	レモンまみれチューハイ	299 CHAS
	すりおろしレモンチューハイ	299 CHAS
	ビターズチューハイレモンタイム	299 CHAS
	ソルティライチチューハイ	299 CHAS
	ブレインチューハイ	299 CHAS
	梅干サワー	299 CHAS
	赤しそサワー	299 CHAS
	生姜	299 CHAS
	黒茶割りアーファール	299 CHAS
	花茶割りリッパミン	299 CHAS
	午後ティー無糖割り	299 CHAS
カクテル	カシスソーダオレンジソーロン	299 CHAS
	ピーチソーダオレンジソーロン	299 CHAS
ワイン	ワイン(赤)	299 CHAS
	かちわりワイン(赤)	299 CHAS
ソフトドリンク	ウーロン茶、オレンジジュース	299 CHAS
	コーラ、ジンジャーエール、キリン	299 CHAS



お好みの天ぷらをご注文ください。
テーブルに備えつけの用紙にご記入
ください。

海 鮮

海老	300
才巻海老	550
穴子一本揚げ	600
いか	250
帆立貝	350
きす	250
めごち	450
牡蠣	400
サーモン	350
蟹爪	400

か き 揚 げ

特製かき揚げ	500
小海老かき揚げ	550
小柱かき揚げ	550
とうもろこしかき揚げ	400
紅ショウガかき揚げ	400

野 菜

アスパラ	300
茄子	150
れんこん	200
舞茸	200
椎茸	200
さつま芋	200
かぼちゃ	150
小玉葱	150
アボカド	200
プチトマト	150
ズッキーニ	200
しし唐	150

変 わ り 種

椎茸の海老詰め	400
大葉の海老詰め	400
ちくわ磯部揚げ	300
鶏もも	250
牛フィレ	500
あらびきウインナー	200
海老焼売	300
納豆磯部巻	250
カマンベールチーズ	150
玉子	300

盛 合 せ

天ぷら盛合せ	1280
野菜天盛合せ	980

お造り

お造り三種盛り	980
まぐろのお造り	680
サーモンのお造り	680
たこづく	550
ごまかんぱち	680

一 品

本日のおひたし	450
天ぷら専門店のポテサラ	450
枝豆	380
冷やしトマト	400
やみついきゅうり	380
なす一本漬け	450
たこわさび	380
くじらベーコン	600
板わさび漬け	450
寿司屋の玉子焼き	380
エレベーター(厚あげおろし)	480
野菜サラダ	600
特製茶碗蒸し	500

定食・丼



天ぷら定食
(梅)
1500



天ぷら定食
(行)
2000



天ぷら定食
(松)
2500



天丼
1500

食 事

天茶	600
天玉ごはん	500
だし茶漬け	450
ごはんセット	450

デザート

アイスクリーム天	400
ナビスコオレオ天	350
抹茶アイス	350
バニラアイス	350

- MENU -

Have you had a "Good day" today?
We hope you have a good time.



STANDARD!

鮮魚のカレパッチョ	900	ジャークCHICKEN	700
エビとキノコのアヒージョ	900	牛すじ煮込みand/バケット	800
砂肝とレンコンのアヒージョ	900	牛ホルモン鉄板焼	850
チョリソーとししとうのアヒージョ	900	バーニャカウダ	800
		ハニーマスタードチキン	800

SALADA

ゴロゴロ野菜の温冷サラダ	800	ルッコラとバルミジャーノのサラダ	800
温玉ベーコンとほうれん草サラダ	800	塩ダレキャベツとクレソンのサラダ	800
アボカドと生ハムのシーザーサラダ	850	焼肉サラダ	800

TAPAS

フライドポテト	500	フィッシュ&チップス	700
フライドポテトサワークリーム	600	スパイシー枝豆	500
アンチョビポテト	600	地鶏の唐揚げ	650
海老のチリマヨソース	750	鶏ナンコツの唐揚げ	600
クリーミーチーズ豆腐and/バケット	700	牡蠣のアンチョビバター焼き	850
トリ皮おろしポンズ	700	パンとモッツアレラの挟み焼	600
タコの磯辺揚げ	800	ガーリックトースト(1枚)	80
さきいか磯辺揚げ	600	バケット(1枚)	50

- MENU -

Have you had a "Good day" today?
We hope you have a good time.



BEER

ハートランド生	500	コロナビール	600
シャンディガフ	600	ハイネケン	600
レッドアイ	600	ラドラー	600
ノンアルコールKIRINフリー	500	ビルスナー・ウルケル	700
		カールスバーグ	600
		レッドストライプ	800

CIDRE 島田でここだけ リンゴで作った爽快でドライなお酒です

KIRINハードシードル(ドラフト) 500

シードルカクテル お好きな組み合わせでどうぞ ALL 500

BASE

KIRINハードシードル(ドラフト)



PLUS

カシス	レモン
ラ・フランス	チェリー
キウイ	ストロベリー
パッションフルーツ	ローズ

MOJITO

ALL 600

シマダモヒート
パッションモヒート
ジンジャモヒート
クラシックモヒート

HIGHBALL

ALL 500

富士山麓ハイボール
角ハイボール
ジンジャーハイボール
コークハイボール
シマダハイボール

FOOD MENU

APPETIZER

つまみ

ミックスナッツ	¥280
枝豆	¥280
冷奴	¥280
キムチ	¥280
オニオンスライス	¥280
きゅうりの塩もみ	¥280
じゃこおろし	¥280
アンチョビキャベツ	¥280
生ハム	¥350
アボカドスライス	¥380
ポテトサラダ	¥380
漬物の盛り合わせ	¥420
サーモンカルパッチョ	¥680
海鮮塩ユッケ	¥780
チーズの盛り合わせ	¥780

SALAD

サラダ

ねぎ盛り	¥280
バーニャカウダー	¥580
大根とじゃこのサラダ	¥530
生ハムのシーザーサラダ〜温玉のせ〜	¥630

CHILLED

冷製料理

自慢のローストビーフ	¥680
和牛の炙りユッケ	¥780

MEAT

肉料理

あっちっち自慢の角煮	¥680
牛ハラミのステーキ	¥1,180
霜降り厚切り牛タンのステーキ	¥1,180
和牛赤身のステーキ	¥1,380
国産牛フィレ肉のステーキ	¥1,680

OVENBAKE

オーブン料理

丸ごと玉ねぎのオープン焼き	¥380
肉巻きオニオンリング	¥380
ぶっといチョリソー	¥530
厚切りベーコン	¥580
ほくほく明太ポテトチーズ	¥580
カマンベールのオープン焼き	¥580
ホタテのカニ味噌焼き	¥680
トロトロ牛スジ肉と マッシュポテトのオープン焼き	¥880

※表示価格は全て税別価格となっております。

DRINK MENU

BEER

ビール

一番搾り生ビール	¥480
麒麟ノンアルコールビール	¥420
スミノフレモネード	¥500
ジーマ	¥550

WHISKEY

ウイスキー

ウイスキー	¥450
ハイボール	¥450
ジンジャーハイボール	¥450
コークハイボール	¥450
トニックハイボール	¥450

WINE

ワイン

グラス(赤・白)	¥450
サングリア	¥480
デカゲリア	¥1,580

WINE COCKTAIL

ワイン
カクテル

スピリッツァ	¥480
キティ	¥480
キール	¥480

RAW SQUEEZED CHUHAI

生搾り
チューハイ

キウイ	¥580
グレープフルーツ	¥580
オレンジ	¥580
レモン	¥580

CHUHAI

チューハイ

ウーロン	¥480
緑茶	¥480
アセロラ	¥480
カルピス	¥480
白桃おろし	¥480

SHOT

ショット

タランチュラ	¥500
サザンコンフォート	¥500

※表示価格は全て税別価格となっております。

YAKITORI MENU

定番串

・ねぎま	(タレ・塩)	150円
・もも	(タレ・塩)	150円
・皮	(タレ・塩)	120円
・肝	(タレ・塩)	140円
・豚バラ	(タレ・塩)	150円
・せせり	(タレ・塩)	150円



・砂肝	140円
・なんこつ	180円
・こころ	180円
・手羽先	180円
・ぼんじり	140円

・厚切りベーコン	200円
・うずらベーコン	180円

ささみ串

・梅しそ	180円
・ゆず胡椒	180円
・明太マヨ	180円
・ワサビ	180円
・ニンニク味噌	180円

手作りつくね

・タレ・塩	180円
・梅しそ	200円
・明太マヨ	200円
・わさび	200円
・チーズバジル	200円
・ハバネロ	200円
・月見	200円
・にんにくダレ	200円

変わり串

・つなぎ	200円
・砂肝のえんがわ	200円

酔いどれセット 1,000円

ドリンク一杯

(以下よりお選びください)

★「おつまみ」より

お好きな一品

★日替わり串

4本セット

[DRINK]

・生ビール
・ハイボール
・サワー



野菜串

・ししとう	150円
・しいたけ	150円
・ネギ	130円
・じゃがバター	150円
・アスパラ豚肉巻き	180円
・エリンギ	150円
・玉ねぎ	150円
・山芋しょうゆ	180円
・茄子	150円
・トマトベーコン	180円

海鮮串

・カキしょうゆ	380円
・帆立しょうゆ	380円
・海老	200円
・マグロ	200円

お得な串盛り

・5本盛り	680円
・10本盛り	1,300円
・ささみ4本盛り	650円
・野菜串4本盛り	550円
・自家製つくね4本盛り	750円



※表記価格は税別です

FOOD MENU

サラダ

・ヘルシー豆腐サラダ	550円
・ジューシーチキンサラダ	600円
・シーザーサラダ	550円
・塩ネギサラダ	550円
・らん流ポテトサラダ	500円



らん流ポテトサラダ

揚げ物

・鶏の唐揚げ(6コ)	580円
・手羽先の唐揚げ(4コ)	480円
・なんこつ唐揚げ	500円
・鶏メンチカツ	680円
・フライドポテト	400円
・山芋フライ	400円
・ハツの唐揚げ	520円
・カキフライ(2コ)	300円

丼(シメ)

・焼き鳥丼	600円
・唐揚げ丼	600円
・月見つくね丼	650円
・おにぎり (梅、鮭、明太、チャンジャ)	180円
・焼きおにぎり(1コ)	200円
・ヤキオニ茶漬け	500円
・お茶漬け (梅、鮭、明太、チャンジャ)	450円
・自家製 鶏スープ茶漬け	550円
・自家製 鶏ラーメン	700円
・自家製 鶏スープ	300円
・ごはんセット (白米、とろろ、お新香)	500円

※+100円で生卵つけられます、大盛りも+100円

デザート

・カットケーキ(キャラメル)	300円
・カットケーキ(ティラミス)	300円
・バニラアイス(チョコソース)	280円
・バニラアイス(シナモン)	280円
・炭焼きバナナ チョコソース添え	450円
・シャーベット	280円
・チョコレートパフェ	600円



自家製 鶏スープ茶漬け



炭焼きバナナチョコソース添え

※表記価格は税別です

Food Menu

Salada & Appetizer

サラダ&アペタイザー

海老とアボカドのサラダ	¥750
シーザースサラダ	¥750
スティックサラダ	¥750
生ハムとグリッシーニ	¥750
タイ風生春巻き	¥750
チーズ盛り合わせ	¥1000

Pizza & Bread

ピザ&パン

マルゲリータ	¥750
海老タルタルピッツァ	¥750
ソーセージピッツァ	¥750
ミックスサンドイッチ	¥750

A la carte

アラカルト

牛ホホ肉のシチュー	¥1250
自家製ローストビーフ	¥1000
特製鶏の唐揚げ	¥750
チキンタルタルソース	¥750
洋風おでん ボルチーニソース	¥750
山盛りポテトフライ	¥750
自家製アメリカンドッグ	¥350
ピンチョス盛り合わせ	¥1000
牛ロースカットステーキ	¥1500

Rice

ライス

半熟卵のオムライス	¥750
カニ炒飯	¥750
特製ソースのそばめし	¥750

Pasta & Noodle

パスタ&ヌードル

濃厚海老クリームパスタ	¥750
焼きナポリタン	¥750
エッグ カルボナーラ	¥750
海老とアボカドのバジルパスタ	¥750
和風明太子パスタ	¥750
特製中華そば 醤油	¥750
特製中華そば 塩	¥750

Taiyaki

たいやき

十勝あずき	¥350
カスタード&生クリーム	¥350
チーズ&ベーコン	¥350

Dessert

デザート

フルーツ盛り合わせ	¥1500
濃厚カスタードプリン	¥600
ブラッドオレンジのシャーベット	¥500
プチケーキ盛り合わせ	¥600
クレープ (フルーツミックス)	¥500
クレープ (チョコバナナ)	¥500
グラスパフェ (ストロベリー)	¥350
グラスパフェ (チョコキャラメル)	¥350

Food Menu

Salada & Appetizer

サラダ&アペタイザー

海老とアボカドのサラダ	2tickets
シーザースサラダ	2tickets
スティックサラダ	2tickets
生ハムとグリッシーニ	2tickets
タイ風生春巻き	2tickets
チーズ盛り合わせ	2tickets

Pizza & Bread

ピザ&パン

マルゲリータ	2tickets
海老タルタルピッツァ	2tickets
ソーセージピッツァ	2tickets
ミックスサンドイッチ	2tickets

A la carte

アラカルト

牛ホホ肉のシチュー	4tickets
自家製ローストビーフ	2tickets
特製鶏の唐揚げ	2tickets
チキンタルタルソース	2tickets
洋風おでん ボルチーニソース	2tickets
山盛りポテトフライ	2tickets
自家製アメリカンドッグ	1tickets

Rice

ライス

半熟卵のオムライス	2tickets
カニ炒飯	2tickets
特製ソースのそばめし	2tickets

Pasta & Noodle

パスタ&ヌードル

濃厚海老クリームパスタ	2tickets
焼きナポリタン	2tickets
エッグ カルボナーラ	2tickets
海老とアボカドのバジルパスタ	2tickets
和風明太子パスタ	2tickets
特製中華そば 醤油	2tickets
特製中華そば 塩	2tickets

Taiyaki

たいやき

十勝あずき	1tickets
カスタード&生クリーム	1tickets
チーズ&ベーコン	1tickets

Dessert

デザート

フルーツ盛り合わせ	4tickets
濃厚カスタードプリン	2tickets
ブラッドオレンジのシャーベット	2tickets
プチケーキ盛り合わせ	2tickets
クレープ (フルーツミックス)	2tickets
クレープ (チョコバナナ)	2tickets
グラスパフェ (ストロベリー)	1tickets
グラスパフェ (チョコキャラメル)	1tickets

名 物

SPECIALTY

ジューシーラムチョップ
(1本)

GRILLED
LAMB CHOPS

oooooooooooooooooooooooooooo
oooooooooooooooooooooooooooo

400

とろとろスペアリブ
(1本)

PORK RIBS

oooooooooooooooooooooooooooo
oooooooooooooooooooooooooooo

400

チモンチューリップ
(1本)

FRIED CHICKEN

oooooooooooooooooooooooooooo
oooooooooooooooooooooooooooo

250

牛タン
スパイシー焼き
GRILLED SPICY
BEEF TONGUE

SPECIAL

oooooooooooooooooooooooooooo
oooooooooooooooooooooooooooo

1000

冷たいもの

GOLD TAPAS

「ROOT」のクラシックフムス 500
CLASSIC HUMMUS

オリーブの盛合せ 400
OLIVE ASSORTED

自家製 彩り野菜のピクルス 500
HOMEMADE PICKLES

おみ漬け 400
"NEGISHI" OMIDUKE

塩ダレやみついきゅうり 500
CUCUMBER SALAD SALT SOUCE

ビールの共に ガリトマト 500
GINGER PICKLES & TOMATO

大阪風ポテトサラダ 500
POTATO SALAD "OKONOMI"

生ハム・サラミ盛合せ 900
HAM ASSORTED

チーズ盛合せ 900
FROMAGE ASSORTED

サラダ

SALAD

チョレギサラダ 500
GREEN SALAD KOREAN STYLE

カロリーーサラダ 700
CHEESE CAESAR SALAD

野菜スティック 600
バーニャカスダソース
STICK VEGETABLE BAGNA CAUDA

ビール

BEER



HEARTLAND
ハートランド

500

YONAYONA ALE
よなよなエール S 500

COPELAND
コーブランド S 500

496
496 S 500

ON THE CLOUD
オンザクラウド S 500

ORANGE ALE
だいたいエール S 500

BROOKLYN LAGER
ブルックリンラガー S 500

GRAND KIRIN IPA
グランドモリンIPA S 500

AFTERDARK
アフターダーク S 500

ハイボール

HIGHBALL

SCOTCH JOHNIE WALKER

[スコッチ]

ジョニーウォーカーハイボール 600

AMERICA I.W. HARPER

[アメリカン]

I.W. ハーパーハイボール 600

JAPANESE FUJISANROKU

[ジャパニーズ]

富士山麓ハイボール 600

ワイン

WINE

スパークリング SPARKLING

CORODNIU(cava)
スパークリングワイン(カヴァ) G 600
B 3800

GRUET(champagne)
スパークリングワイン(シャンパン) B 7000

ホワイト WHITE

FRONTERA(Sauvignon Blanc)
[チ リ] フロンテラ(ソーヴィニオン・ブラン) G 500
B 2800

CHATEAU MERCIAN(Moegi)
[日 本] アンサンブル萌黄 G 600
B 3200

レッド RED

FRONTERA(Cabernet Sauvignon)
[チ リ] フロンテラ(カベルネ・ソーヴィニオン) G 500
B 2800

CHATEAU MERCIAN(Aiakane)
[日 本] アンサンブル藍茜 G 600
B 3200

カクテル

COCKTAIL

GIN&TONIC

ジントニック 600

MOSCOW MULE

モスコミュール 600

VODKA SODA

ウォッカソーダ 600

CASSIS ORANGE

カシスオレンジ 600

CASSIS SODA

カシスソーダ 600

CASSIS OOLONG

カシスウーロン 600

RED EYE

レッドアイ 600

MOJITO SODA

モヒートソーダ 600

LEMON SOUR

レモンサワー 600

A bowl of soup with dumplings and green vegetables. The soup is light yellow, and the dumplings are small and round. There are also green vegetables in the soup. The bowl is white with a dark rim.

500

550



700

850

チーズ盛合せ

SNACK

ミックスチョコ

フードメニュー

菜單譜

おつまみ・前菜

四川風たたきキュウリ	350円
もやしと挽き肉の四川ナムル	350円
ネギザーサイ	380円
おつまみ枝豆 唐辛子塩	380円
揚げカシューナッツの塩まぶし	400円
砂肝とネギの自家製ラー油和え	450円
炙りチャーシュー	550円
【四川名菜】 麻辣よだれ鶏	650円
ハンパングー	750円
ピリキクラゲの冷菜	650円
ホタテと金針菜のネギ生姜和え	700円
真鯛の中華刺身 ネギ醤油	700円

サラダ

トマトサラダ 中華ドレッシング	550円
豆腐の中華サラダ	650円
蒸し鶏のシーザーサラダ	750円

点心

小籠包 二個	400円
肉焼売 二個	360円
海老焼売 二個	400円
海老蒸し餃子 二個	360円
大根餅の天ぷら 唐辛子塩	390円
五目揚げ春巻き 二本	400円

麺・飯

定番チャーハン	ハーフ 450円 700円
ニンニクチャーハン	ハーフ 480円 750円
海鮮XO醤チャーハン	ハーフ 580円 900円

定番中華一品

青菜炒め	680円
もやしと砂肝の唐辛子炒め	700円
カニ玉	750円
四川麻婆豆腐	800円
ホルモン麻婆豆腐	900円
ホルモン唐揚げ 特製醤油タレ	800円
ホルモンの塩ニンニク炒め	900円
ホイコーロー (キャベツと豚肉の辛味炒め)	800円
上海式黒酢豚	850円
鶏モモ肉の唐揚げ 旨味醤油味	700円
鶏肉とカシューナッツの塩炒め	780円
チンジャオロース (牛とピーマンのオイスター炒め)	950円
真鯛のネギ蒸し 生姜ソース	880円
イカと季節野菜のオイスターソース炒め	780円
ホタテとチンゲン菜のクリーム煮	880円
ホタテと金針菜の塩炒め	1,000円
海鮮 (海老・イカ・ホタテ) XO醤炒め	1,200円

ご褒美 海老のチリソース	4尾 850円 6尾 1,200円 8尾 1,500円
--------------	-----------------------------

ご褒美 エビマヨ ジンレモンマヨネーズ	4尾 850円 6尾 1,200円 8尾 1,500円
---------------------	-----------------------------

フカヒレのオイスター煮	2500円
-------------	-------

甘味

季節のシャーベット	350円
新食感杏仁豆腐	450円
胡麻団子 二個	300円
熱々桃饅頭 一個	280円

表示価格は消費税が含まれておりません。

ドリンクメニュー

飲料菜單

ビール

キリン一番搾り (生)	ジョッキ 580円 グラス 380円
キリンラガー (大瓶)	680円
キリン一番搾り (中瓶)	580円
キリン一番搾り 黒ビール (小瓶)	500円
ノンアルコールビール	450円

超強炭酸ハイボール

ドラゴンハイボール (紹興酒+ソーダ)	480円
ハイボール (ホワイトホース使用)	500円
プレミアム知多ハイボール	750円
泡ハイボール ビールの泡をトッピング!	500円
ジンジャーレモンハイボール (甘口・辛口)	550円
コークハイボール	550円
にこり杏子ハイボール	580円
あらごし梅ハイボール	580円

焼酎

麦 (白水)	480円
芋 (幻の露)	480円

果実酒

濃厚梅酒	450円
にこり杏露酒	550円

紹興酒

古越龍山銀龍 (3年)	グラス 450円 ボトル (600ml) 2,600円
古越龍山金龍 (5年)	グラス 550円 ボトル (600ml) 3,000円

古越龍山 善醸仕込み	グラス 500円 ボトル (600ml) 2,800円
------------	--------------------------------

古越龍山 エクストラスムーズ	グラス 550円 ボトル (480ml) 2,600円
----------------	--------------------------------

カクテルコレクション

チャイナカクテル	
上海パンチ	各580円
(ピーチ+ウーロン茶)	
チャイナ・ブルー	
(ライチ+グレープフルーツ+トニック)	
チャイナ・キッス	
(ライチ+ソーダ)	

スタンダードカクテル

ジントニック	各580円
モスコミュール	
カシスウーロン	
カシスソーダ	
カシスオレンジ	
カシスグレープフルーツ	
ピーチツリーフィズ	
ファジーネーブル	

表示価格は消費税が含まれておりません。

当店の おすすめ料理



072 伊勢エビのマヨネーズ和え 4,500円



075 フカヒレの醤油煮込み 4,500円



076 アワビのうま煮 4,500円



134 カニ玉入りフカヒレスープ 1,650円

おつまみ

- 001 キムチ 330円
- ★ 002 四川風キュウリ漬 330円
- ★ 003 麻辣キュウリ 450円
- 004 野菜サラダ 400円
- 005 トマトサラダ 400円
- 006 やきぶた 500円
- 007 ザーサイ 400円
- 008 ホルモン 600円
- 009 ピータン 450円
- ★★ 010 手羽先(辛口) 500円
- ★ 011 こぶくろ 520円
- 012 四川風ソーセージ 520円
- 013 砂肝 540円
- 014 鶏の紹興酒煮 620円
- ★ 015 酢くらげ 600円
- ★ 016 鶏ごまみそ 620円
- 017 干し豆腐の冷製 680円
- 018 香辣豚の耳 680円
- 019 豚の足 650円
- 020 麻辣豚の足 700円
- 021 鶏の足 650円
- 022 豚の胃袋 670円

※表示価格は税込みです。

点心

- 023 はるまき 330円
- 024 中華ミルクパン 330円
- 025 焼きギョーザ 400円
- 026 韭菜(ニラ)ギョーザ 420円
- 027 水ギョーザ 420円
- 028 揚げギョーザ 440円
- 029 エビシューマイ 440円
- 030 チンツーワン 440円
- 031 ゴマ団子(4個) 500円
- 032 エビギョーザ 500円
- 033 フカヒレギョーザ 500円
- 034 ショウロンパオ 580円
- 035 ゴマ餡入り餅 580円
- 036 蓮餡入りココナッツ饅頭 650円

肉類料理



064 青椒肉絲 780円



066 豚肉細切り味噌炒め 880円



091 四川風豚肉の煮込み 1,200円



092 麻婆豆腐 700円



094 ニンニクの芽炒め 780円



098 鉄板豆腐 900円

- 078 牛肉のカキ油炒め 880円
- 079 牛すじのうま煮 1,200円
- 080 スペアリブの塩胡椒炒め 950円
- 081 スペアリブのスペシャルソース炒め 950円
- 082 パラ肉のうま煮 850円
- 083 豚肉のレタス包み 880円
- 084 青椒肉絲 780円
- 085 酢豚 780円
- 086 豚肉細切り味噌炒め 880円
- 087 豚肉のキムチ炒め 880円
- 088 豚肉の天ぷら 750円
- 089 海老と野菜の炒め物のレタス包み(6個) 880円
- ★ 090 四川風キャベツ辛口炒め 700円
- ★★ 091 四川風豚肉の煮込み 1,200円
- 092 麻婆豆腐 700円
- ★ 093 麻婆春雨土鍋焼き 880円
- 094 ニンニクの芽炒め 780円
- 095 揚げ豆腐の五目煮 700円
- 096 焼きビーフン 700円
- 097 ニラレバ炒め 780円
- ★ 098 鉄板豆腐 900円
- 099 鶏の唐揚げ 820円
- 100 鶏とカシューナッツ炒め 800円
- ★ 101 四川風鶏の煮込み 700円
- ★★ 102 四川風鶏の辛子炒め 880円
- 103 スモークダック(1皿) 1,200円
- 104 本場鶏肉と赤唐辛子の炒め物 1,200円

※表示価格は税込みです。

フードメニュー

肉料理 (2人前から)

サムギョプサルSet

(サンチョ、ねぎサラダ、にんにく、とうがらし付き)

お1名様 1,380円

豚カルビSet

お1名様 1,250円

チゲ

キムチチゲ	880円
デンジャンチゲ	880円
純豆腐チゲ(豆腐)	880円

炒め物

トッポギ	980円
豆腐キムチ炒め	980円
ホルモン炒め	1,180円
タコ炒め	980円
イカ炒め	980円
豚肉ピリカラ炒め	980円
チャプチェ	980円

お粥

アワビのお粥	1,500円
野菜お粥	980円

チヂミ

海鮮チヂミ	1,180円
野菜チヂミ	880円
キムチチヂミ	980円
チーズじゃが芋チヂミ	980円
唐辛子チヂミ	980円

キムチ

キムチ盛り合わせ	600円
ナムル盛り合わせ	600円
チャンジャ	350円
白菜キムチ	350円
キュウリキムチ	350円
ゴマの葉キムチ	350円
カクテギ(大根キムチ)	350円

スープ

わかめスープ	500円
たまごスープ	500円
テールスープ(辛口)	1,180円
テールスープ(白)	1,080円
ユッケジャン	1,180円
ドガニタン	1,180円

サラダ

野菜サラダ	580円
大根サラダ	580円
わかめサラダ	580円
トマトサラダ	580円
チョレギサラダ	680円

※表示の価格は全て税込となっております。 ※商品は写真と異なる場合があります。

ドリンクメニュー

生ビール

キリン 一番搾り(生)

一番はじめに流れ出る麦汁だけをつかった、
麦芽100%の贅沢なビール。

ジョッキ生(大)	¥850
ジョッキ生(中)	¥580
ジョッキ生(小)	¥420
ピッチャー生	¥1,980

飲み放題でも
自信の一杯

麦芽100%、輝きのある色、
驚くほどクリーミーな泡。
まずはその澄んだ香りと
なめらかな飲み口をお楽しみ下さい。

瓶ビール

- ・キリンクラシックラガー (大瓶) ¥680
コク・苦味・味わいにこだわった伝統本格ビール。
- ・ハートランド (小瓶) ¥480
澄んだ香味と素直な味わい。
- ・ギネス ¥600
きめ細やかでクリーミーな泡。深いコクとなめらかな喉ごし。



RTD

- ・スミノフアイス
甘さスッキリ、レモンテイスト(無果汁)
- ・スミノフアイス グリーンアップルバイト 各¥480
グリーンアップルテイスト(無果汁)



ノンアルコール・ ビールテイスト飲料

- ・キリン零ICHI(ゼロイチ) ¥380
「一番搾り製法」で、麦のうまみを引き出したノンアルコール



ソフトドリンク

- ・コーラ
- ・メロンソーダ
- ・カルピス
- ・紅茶(無糖)
- ・ウーロン茶
- ・グレープフルーツ
- ・オレンジ
- ・ジンジャーエール
- ・カルピスソーダ
- ・キリンレモン 各¥250
- ・辛ロジンジャーエール ¥280
- ・黒ウーロン茶 ¥300



※表示の価格は全て税込となっております。 ※商品は写真と異なる場合があります。

サムギョプサル



- ①お肉は表面が焼けた状態でお出しします。テーブルにてチェゴヤのスタッフが、お肉を中まで火が通るようにじっくりと焼き上げます。
- ②キムチやナムルも豚肉から出た美味しい脂でさっと焼き、いよいよ最後の仕上げです。表面をカリッと、中をフワッと焼き上げた豚肉を食べやすい大きさにスタッフがカットします。
- ③後はお好きな野菜で豚肉、キムチ、ナムル、ネギ和えを包んで出来上がり。後はひたすら食べるだけ!!



サムギョプサル 1800

韓国の香川(チュンチョン)で良く食べられている元祖腸カルビ。残りの鉄板に卵のご飯を入れれば韓国式チャーハンも楽しめる一品です。

<追加メニュー>

豚肉	1枚650
サンチュ	300
にんにく	150
青唐辛子	150

その他の美味しいお肉、...

上カルビ	1380
牛ハラミ	880

チヂミ



海鮮チヂミ 800

さっぱりとしたイタリアンソースにコチュジャンを加えた特製ソースでアレンジしました。

ニラチヂミ 600

さっぱりとしたイタリアンソースにコチュジャンを加えた特製ソースでアレンジしました。

豚チヂミ 700

さっぱりとしたイタリアンソースにコチュジャンを加えた特製ソースでアレンジしました。

チーズチヂミ 700

さっぱりとしたイタリアンソースにコチュジャンを加えた特製ソースでアレンジしました。

イカリングチヂミ 700

さっぱりとしたイタリアンソースにコチュジャンを加えた特製ソースでアレンジしました。

餃子

手作り焼き餃子 600

さっぱりとしたイタリアンソースにコチュジャンを加えた特製ソースでアレンジしました。

手造り蒸し餃子 600

さっぱりとしたイタリアンソースにコチュジャンを加えた特製ソースでアレンジしました。

オリジナル海苔巻き餃子 600

さっぱりとしたイタリアンソースにコチュジャンを加えた特製ソースでアレンジしました。



牛

- ◆ 和牛カルビの焼しゃぶ 980円
- ◆ 和牛カルビ(塩・たれ) 880円
- ◆ ねぎ味噌カルビ 900円
- ◆ 和牛上カルビ(塩・たれ) 1,380円
- ◆ 和牛特上カルビ(塩・たれ) 1,780円
- ◆ 和牛中おちカルビ(塩・たれ) 1,180円
- ◆ 薄切り和牛ロース(塩・たれ) 980円
- ◆ 極上和牛ロース(塩・たれ) 1,380円
- ◆ 特選和牛ザブトン(塩・たれ) 2,080円
- ◆ 特選和牛サーロイン(塩・たれ) 2,980円
- ◆ ヒレスステーキ(塩・たれ) 1,680円
- ◆ ハラミ(塩・たれ) 780円
- ◆ 和牛上ハラミ(塩・たれ) 1,680円
- ◆ スジハラミ(塩・たれ) 450円



和牛カルビの唐辛子焼き



和牛カルビの焼しゃぶ



特選和牛カルビ



特選和牛ザブトン



特選和牛サーロイン



和牛上ハラミ



極上和牛ロース

表示価格は外税です。別途消費税を頂戴いたします。

Beer



◆ キリン一番搾り

「麦100%×一番搾り製法」で、いねいに引き出した麦の旨み。

・中ジョッキ 580円

・ピッチャー 2,180円

◆ キリンラガー(中瓶) 550円

ノンアルコールビール

◆ キリン零ICHI(ゼロイチ) 450円

Whisky



※ロック、水割り ※炭酸割りは+50円
※濃いめ+250円

◆ 富士山麓 500円

滑らかな、奥深い味わい。澄んだ飲み口。甘い糖質、心地よい余韻。



◆ フォアローゼズ(ブラック) 600円

心とるける香りと味わい。



◆ ジョニー・ウォーカー(ブラック) 700円

12年以上熟成のモルトやグレーンを40種類ブレンドした、豊かな香りとコクのある味わい。

◆ ハイボール 400円

◆ ジンジャーハイボール 450円

◆ コークハイボール 450円

オススメ 柚子ハイボール 480円

梅酒・杏露酒

※ロック、水割り ※炭酸割りは+50円
※濃いめ+250円



◆ 永昌源 杏露酒 380円

国産のあんずをまるごとじっくり漬け込んでつくった、フルーティな香りと甘ずっぱい味わいの「あんずのお酒」。

◆ 紀州産 南高梅酒 380円

◆ 柚子梅酒 450円

◆ 加賀梅酒 500円

表示価格は外税です。別途消費税を頂戴いたします。

ホルモン

おすすめ ゼツピンホルモン 680円
(黒毛和牛小腸)



塩テツチャン 和牛の盲腸 600円

千枚 牛の第三胃袋 600円

上みの 牛の第一胃袋 700円

タケノコ 牛の血管 500円

※表示価格は全て税抜き価格です。

牛肉【黒毛和牛】

特撰 厚切りタン塩 **数量限定** 2,200円

タンねぎ塩 1,250円

タン先 赤身スライス 880円

タンスジ焼 600円

シャトーブリオン **数量限定** (仙台牛) 3,800円

ヒレサイコロ (仙台牛) 2,600円

特撰 上ロース (仙台牛) 2,000円

特撰 上ロースの焼しゃぶ (仙台牛) 2,600円

特撰 サイコロステーキ (仙台牛) 1,800円

和牛 カルビ (黒毛和牛) 980円

和牛 塩ダレカルビ (黒毛和牛) 980円

和牛 味噌ダレカルビ (黒毛和牛) 980円

和牛 赤身 (黒毛和牛) 1,300円

特撰 厚切り上ハラミ (黒毛和牛) 1,800円

特撰 ネギバカ上ハラミ (黒毛和牛) 1,800円

特撰 上ハラミ (黒毛和牛) 1,600円

ハラミ 800円

※表示価格は全て税抜き価格です。

FOOD MENU

▶ Prosciutto

ハムブラター(3種) 980

ハム各種 500

(プロシュート、モルタデラ、チョリソサウメ)

▶ Faviorie

はみだしタパス盛合せ 980

▶ Formaggio

チーズブラター(3種) 980

チーズ各種 500

(カマンベール、パルミジャーノ、ゴルゴンゾーラ)

▶ 39 Tapas

ロシア風ポテトサラダ 390

カプレーゼ 390

人参のマリネ リンゴドレッシング 390

オリーブのマリネとセミドライトマト 390

いろいろ野菜のピクルス 390

小海老とアボカドの和風マリネ 390

ペペロンブロッコリー 390

タコのガルシア風マリネ 390

木の子のマリネ 390

カボナータ 390

▶ Insalata

グリーンサラダ 600

イタリアンサラダ 700

小海老のサラダ 700

野菜をたっぷり使った店仕込み無添加オリジナルドレッシングを
たっぷりかけてお楽しみください。

▶ Tortilla

鉄板トルティージャ(じゃがいもオムレツ) 500

明太トルティージャ 650

たっぷり野菜トルティージャ 650

BEER

ハートランド(生) 500

よなよなエール(生) 750

ハイネケン(bottle) 600

パドワイザー(bottle) 600

ギネス(bottle) 600

キリンフリー(bottle) 400

HIGH BALL

ホワイホースハイボール 500

RTD

ハードシードル 500

スミノフアイス 500

LIMONCELLO

自家製レモネードカクテル 600

レモン&ローズマリー 600

レモン&ジンジャー 600

VINO

グラスワイン(赤・白) 500

本日のソムリエセレクト 600 ~

ボトルワイン(赤・白) 2800 均一

ワインは、10~20種をご用意しております。

Soft Drink

自家製レモネード 350

コーヒー 350

紅茶 350

ウーロン茶 350

オレンジジュース 350

コカコーラ 350

SANGRIA

オリジナル・サングリア赤 600

オリジナル・サングリア白 600

Paella

	<M> 2~3人前	<L> 3~4人前
ケセラセラ(ミックス)	¥1800	¥2500
ベルドゥーラス(野菜オンリー)	¥1600	¥2200
カルネ(チキン、ソーセージ)	¥1600	¥2200
マリスコス(海鮮ミックス)	¥2200	¥3000
ボンゴレロッソ(貝類とトマト)	¥2000	¥2700
ネロ(イカ墨)	¥2000	¥2700
ディアボロ(辛口ミックス)	¥2000	¥2800
ケツソ(チーズミックス)	¥2000	¥2800
ビスマルク(玉子ミックス)	¥1900	¥2600
ゴールドロッソ(トマト)	¥1200	¥1800

※ライスかパスタをお選びください
※注文から40~45分ほどお待ち頂くことをご了承ください



Tapas

名物 はみだしタパス盛合せ
¥000

500 Tapas

ロシア風ポテトサラダ
人参のマリネ リンゴドレッシング
オリーブのマリネとセミドライトマト
いろいろ野菜のピクルス
タコのガルシア風
鶏肉とクリームチーズのパテ
若鶏のチリンドロン
(若鶏と野菜のトマト煮)
カジョス
(牛もつと白インゲン豆のトマト煮)
メランザーネ
(オスとグリニールチーズのグラタン)
荒挽ソーセージグリル (1本)
一口ライスコロッケ
フライドポテト トリュフバター風味
パンコントマテ
(スペイン風ガーリックトースト)

Jamon Queso

ハムブラター(3種)	¥1000
ハム各種 (プロシュート、モルタデラ、チョリソサラメ)	¥500
チーズ盛合せ	¥900

Sopa

アホのスープ(にんにくのスープ)	¥500
冷製ガスパチョ	¥500

Ensalada

10種のチョップドサラダ	¥800
ケールサラダ シーザードレッシング	¥700
ゴロゴロ野菜のバーニャカウダソース	¥700

Ajillo

天使の海老のアヒージョ	¥600
砂肝とジャガイモのアヒージョ	¥600
マッシュルームのアヒージョ	¥600
チーズとドライトマトのアヒージョ	¥600



Tortilla

半熟トルティージャ (じゃがいもオムレツ)	¥600
明太トルティージャ	¥750
たっぷり野菜トルティージャ	¥750



Carne

ローストチキン(ハーブ)	¥900
(フル)	¥1700
イベリコ豚のグリル	¥1800
国産牛のタリアータ	¥1800



Coca Pizza

トマト&モッツアレラ	800
4種のチーズ	800
木の子とチョリソ	800
ケセラセラ(ミックス)	900

Postre

ガトーショコラ	500
リコッタチーズケーキ	500
クレマ カタラーナ	500
ドルチェ盛合せ	950

HAMBURG

Wagyu beef

特製デミグラスハンバーグ 180g ¥1,580

ハンバーグ ¥1,580

特製デリヤキハンバーグ ¥1,580

ハンバーグと大巻フライのコンボ ¥1,880

おろしポン酢ハンバーグ ¥1,580

モッツアレラハンバーグ ¥1,880

SIRLOIN STEAK

ビーフ

国産牛サーロインステーキ 200g ¥2,980

CHICKEN

チキンガーリックグリル ¥1,680

チキンロコモコ ¥1,380

国産牛ステーキロコモコ ¥2,980

SPAGHETTI & HAMBURGER

ハンバーガー ¥880

スパゲッティ ¥1,280

パスタ ¥1,280

SALAD

コブサラダ ¥880

シーザーサラダ ¥880

トマトサラダ ¥880

DESSERT

ミルクフィッシュケーキ ¥880

バナナアイス ¥380

抹茶アイス ¥380

NAGOYA DELI

味噌カツ ¥150

大巻フライ ¥880

手巻の巻揚げ ¥880

イカリング ¥780

ソーセージグリル ¥880

BEER

Holland/オランダ

●ハイネケン エクストラコールド

通常は5℃から7℃でサーブされるビールを「0℃以下」という温度でお楽しみ頂ける「いつもとちょっと違う」カジュアルでスタイリッシュなビールです。

330ml ¥550

COCKTAIL

ALL ¥590

CASSIS カシス

- カシスオレンジ Cassis Orange
- カシスミルク Cassis Milk
- カシスグレープフルーツ Cassis Grapefruit
- カシスウーロン Cassis Oolong

GIN ジン

- ジントニック Gin Tonic
- ジンバック Gin Buck
- オレンジブロッサム Orange Blossom

VODKA ヴォッカ

- モスコミュール Moscow Mule
- ウォッカトニック Vodka Tonic
- スクリュードライバー Screwdriver
- ブルドッグ Bulldog

RUM ラム

- ラムトニック Rum Tonic
- キューバリバー Cuba Libre
- ラムバック Rum Buck
- ラムコーク Rum Coke

CHU-HI

ALL ¥550

- レモンサワー Lemon sour
- ライムサワー Lime sour
- シークワサーサワー Shikwasha sour
- 柚子サワー Citron sour
- グレープフルーツサワー Grapefruit sour
- ウーロンハイ Oolong hi
- カルピスサワー Calpico sour

HIGHBALL

ALL ¥480

- うまハイボール UMA highball
- ジンジャーエールハイボール Ginger Ale highball
- カシスハイボール Cassis highball
- シークワサーハイボール Shikwasha highball
- コーラハイボール Cola highball

