## セットメニュー

単品でのご注文も受け賜ります

(御飯·味噌汁·小鉢·香物付)





## お食事





## セットメニュー

単品でのご注文も受け賜ります

(御飯·味噌汁·小鉢·香物付)





## セットメニュー

単品でのご注文も受け賜ります

(御飯·味噌汁·小鉢·香物付)





## 麺 類

地鶏ガラスープに胡麻のまろやかさとコク!



特製黒豚ごま坦々ちゃんぽん 1,320円



特製皿うどん 1 玉 (香物付) 1,260円 特製皿うどん 2 玉 (香物付) 1,320円

#### 生麺使用

地鶏ガラにオイスターの旨味をプラスした 特製あんかけに特製ラー油とガーリックがクセになる!



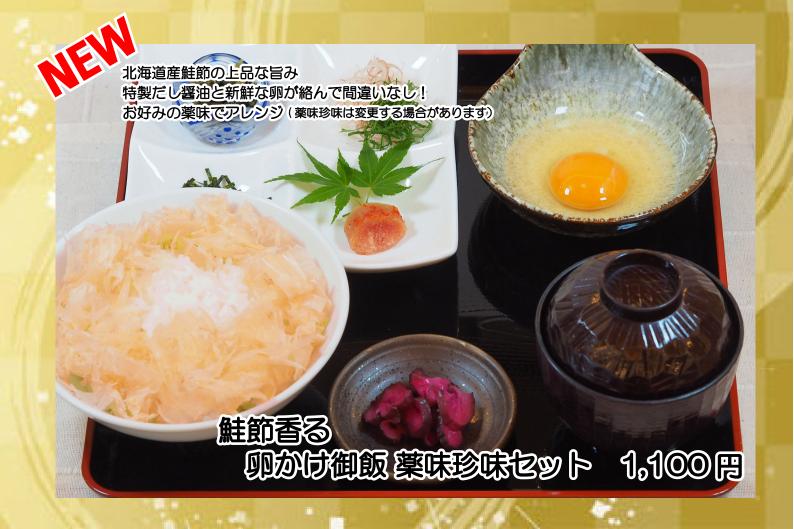


昆布の風味が効いた銚子産真いわしと だしの旨味広がる大和いもとろろ!! お好みの薬味でアレンジ

(御飯·味噌汁·小鉢·香物付)



**真いわし一夜干しとろろ御膳 1,590円** (追加 270円)





北海道産民布と枕崎産カツオで 丁寧に取ったお出汁です!!



そばは食感を楽しめる乱切りそば うどんはもっちりとした弾**力**と しっかりとしたコシのある讃岐うどん



とろける 黒豚なんこつ うどん・そばセット 1,590円

食事付プランは追加 270円

(いなり・小皿付)

野菜かきあげ うどん・そばセット 1,490円 食事付プランは追加 170円 (いなり・小皿付)







うどん・そばセット 1,320円

おにぎり(1個)・・・230円 いなり(1個)・・・230円

味噌汁・・・・・330円

ざるうどん・そばセット 1,320円

御飯 小 • • 230 円

御飯 中•••330円

御飯 大•••430円

北海道産昆布と枕崎産かつお節で 丁寧に取ったお出けとカレーが絶妙 なバランスでまさに絶品!!





特製 カレーうどんセット 1,690円

食事付プランは追加 370円



特製 熟成豚カツカレーうどんセット 1,790円

食事付プランは追加 470円

### カレーリニューアル!! 焙煎スパイスに玉ねぎの甘味 黒豚の旨みとトマトの爽やかさをプラス!

(サラダ・香物付)





旬野菜カレー 1,690円

(追加 370円)

野菜は入荷状況や季節により変ります

黒豚ポークカレー 1,320円



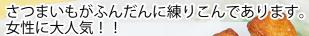
※熟成豚で旨み凝縮! 熟成カツカレー 1,690 円 (追加 370円)

## 一 品

希少な部位で

ぷりぷり食感がクセになる!







薩摩揚おさつ棒天 990円



合鴨のパストラミ 990円



粗挽ロングウィンナー 990円



野菜ちぎり揚げ 880円

## とりあえず













## ドリンク

生ビール

生小…580 円 生中…780 円 生大…1,000 円

瓶ビール

中瓶…780円

ノンアルコール

生……620 円 小瓶…580 円

レモンサワーテイスト・・・600円

焼酎 (さつま白波)

グラス・・・550円

生一合…850円

ロック・・・・・・630円

焼酎炭酸割・・・・・700円

その他

ハイボール ・・・・・・ 630円

ハイボール (大)・・・950円

赤ハイボール・・・・ 610円

レモンサワー・・・・・ 630円

氷結無糖レモン・・・ 630円

ハイボール (中)…800円

神の河ハイボール・・ 700円

清 酒……650円

レモンサワー (大)・・・・950円

#### ソフトドリンク

ホットコーヒー・・・・・・・450円

アイスコーヒー・・・・・・450円

ウーロン茶・・・・・・・・・ 450円

紅 茶……450円

ミルク (ホット・アイス)・・・・・・450円

オレンジジュース ・・・・・・450円

コーラ (ジョッキ)・・・・・・500円

ジンジャーエール・・・・・・500円 (ジョッキ)

トマトジュース ……450円

グレープフルーツジュース・・450円

あらわざ桜島 五合



喜左衛門 四合

#### キープ期間は6ヶ月です



2,700円

蒸留もろみに対流をおこす 「磨き蒸溜」により、芋特 有のコク、旨味、香りなど を、なめらかでかろやかな 味わいへと仕上げました。



3,000円

仕込み水は、『龍ヶ水』を 原料芋は最も適す「コガ ネセンガン」を昔ながら の木桶蒸留の手法で丹誠 込めて仕込まれました。



2,700 円

黒麹仕込み特有の深く甘い 香りの中に、爽快さが広が る奥深い香りがします。 芋の味わいが、じわじわと せまり笑顔になれます。



すっぱかいも



3,000円

爽やかなレモンの香り。 シチリア産レモン果汁と、 減圧芋焼酎を使用し甘酸 っぱいレモンと、まろや かでやさしい芋の香り。



2,700円

紅芋の特徴である甘 く華やかな香りと甘 味。初心者から焼酎 好きまで幅広く好ま れています。



黒利右衛門 五合

2,700 円

黒麹特有の豊かな薫 りとコクのある味。 年齢を問わず飲み易 い焼酎です。



2,700円

霧島山系天然水で アルコール分 17% に調整し、さらに 相性のいい天然水 で割ってあるから、 氷とグラスを用意 するだけ。



南之方 五合

2,700円

昔懐かしいこいごい とした味わいの芋焼 酎。黒麹を使用し無 ろ過製法により、芋 の風味をたっぷり残 しました。

## 知覽地鶏ジャンサラダ

地鶏のルイベと旬野菜をヨチュジャンを効かせた 特製ダレでサラダに仕上げました



1,320円

せた塩水にじっくり漬けさみ一種干した。 を楽しめます、まさに逸品! 柔らかくイカ特有のプリプリとした弾力 イカの旨味を引き出すため、昆布を動か



# 二代人少逸品

地鶏のルイベ

※地鶏刺について 品質には万全を期しております 体調の優れない方、生肉を食べれていない方、抵抗力の落ちて る方等はご注意ください。

1,100 R

## 味噌牛ホルモンの唐揚げ

990 A

旨い→ビール→エンドレスループ確定 !!

### 焼里豚なんこつ



焼酎と黒糖でとろとろに煮込んで 焼で香ばしく仕上げました

## ホタルイカ仲漬



880A

新鮮なホタルイカを塩麹に漬けることで 素材の旨みと甘味を引き立たせました まろやかでクセが少なく食べやすいです

## 特製出汁寒色卵



990R

枕崎産鍾節からどった出計をふんだん に使い1本1本巻いています