

※写真は全てイメージです。※表示価格は全て税込です。※メニュー内容は季節やその日の仕入れ状況により変更する場合がございます。

あか牛

プレミアム和牛

産地直送



熊本県阿蘇郡の牧場と提携産地直送!!
くまもと あか牛

阿蘇の草原での放牧で育ったあか牛。肉質は赤身が多く、適度の脂肪分も含み、うま味とやわらかさ、ヘルシーさを兼ね備えています。

あか牛のたたき塩山葵で

一、五四〇円

あか牛のたたきサラダ

一、六五〇円

あか牛のサイコロステーキ

二、九七〇円

あか牛のA5リブローズステーキ五、五〇〇円



あか牛のサイコロステーキ



あか牛のA5リブローズステーキ



ご来店頂き誠に有難うございます。ご注文の際は画面のメニュー名をタッチして下さい。

※写真は全てイメージです。※表示価格は全て税込です。※メニュー内容は季節やその日の仕入れ状況により変更する場合がございます。

阿波尾鶏

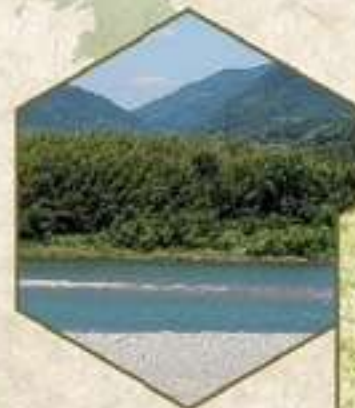


阿波尾鶏の竜田揚げ

七四三円

阿波とくしまの銘柄鶏 彩どり

「彩どり」は四国・徳島県で生産される銘柄鶏。環境にもすぐれた温暖な気候で育ち、飼料に徳島名産のであるすだち粉末、鳴門わかめ粉末、さらにハーブ、ハーブ抽出物、ケイアップを使用し、低脂肪ですつきりとした味わいの鶏です。



阿波尾鶏の竜田揚げ

七四三円

阿波尾鶏の自家製タレ焼

七七〇円

阿波尾鶏のチキン南蛮
自家製タルタルソース

七七〇円



ご来店頂き誠に有難うございます。ご注文の際は画面のメニュー名をタッチして下さい。

逸品

和食の職人技が光る逸品



特製鯛あら煮

一、三二〇円

味孫よし
三大名物

酒の肴に抜群 ワインにピッタリ

チーズ西京焼

五五〇円

ふんわり出し巻き玉子

五五〇円

熊本県産長茄子田舎煮

五五〇円

特製肉吸い

八〇三円

特製鯛あら煮

一、三二〇円

じっくりコトコト牛すじ土手焼

七七〇円

うまき玉子

八八〇円

和牛肉すき焼き鍋（一人鍋）

二七五〇円



じっくりコトコト牛すじ土手焼

味孫よし
三大名物



チーズ西京焼



ふんわり出し巻き玉子

ご来店頂き誠に有難うございます。ご注文の際は画面のメニュー名をタッチして下さい。

※写真は全てイメージです。※表示価格は全て税込です。※メニュー内容は季節やその日の仕入れ状況により変更する場合がございます。



季節の 美味探訪

四季折々の素材と
手作りの和の味と、堪能ください

海の幸

【愛媛産】 のれそれポン酢 九三五円

【北海道産】 きんき塩焼／煮付 三三〇〇円

【千葉産】 金目鯛煮付 一六五〇円

【兵庫県明石産】 飯々蛸旨煮／天ぷら 一五四〇円

【淡路産】 黒めばる大一匹 塩焼／煮付 二二〇〇円

山の幸

【大阪八尾産】

若ごぼうきんぴら 五五〇円

若ごぼう根の天ぷら 五五〇円

蕪かにあんかけ 九九〇円

菜の花からし和え 五五〇円

水菜と釜揚げ桜海老サラダ 六六〇円

※来店頂き誠に有難うございます。ご注文の際は画面のメニュー名をタッチして下さい。

鮮魚

市場から仕入れた鮮度抜群の魚介類と
ごゆっくりお愉しみください。



造り五種盛合わせ

※写真は五種盛りイメージです。

造り五種盛合わせ

二、七五〇円

鯛・まぐろ・サーモン・やりいか・かんぱち

〈和歌山県産〉

特上赤身キハダマグロ造り 一、三五〇円

真鯛造り／薄造り

一、〇〇〇円

ノルウエーサーモン造り

九九〇円

やりいか造り

八八〇円

かんぱち造り

一、一〇〇円

ご来店頂き誠に有難うございます。ご注文の際は画面のメニュー名をタッチして下さい。

揚焼灸



天ぷら盛り合わせ

一、〇七八円

自家製海鮮チヂミ



ベーコンもやし



揚物

- ポテトフライ
- カニクリームコロッケ
- サクサクヘレカツ
- カキフライ
- ごぼう唐揚
- たこ唐揚
- 鯛かま唐揚げポン酢
- いか耳とげそ天ぷら
- 天ぷら盛合わせ

四一八円
六三八円
六九三円
七一五円
七四八円
八五八円
九九〇円
七七〇円
一〇七八円

焼物

- とん平焼
- チーズとん平焼
- エイヒレ
- ししやもみりん干し
- いか耳とゲソのバター焼
- ベーコンもやし
- 自家製海鮮チヂミ
- かんぱちかま塩焼
- 太刀魚塩焼
- 牛ロース網焼

七四八円
八五八円
五九四円
六六〇円
七七〇円
八五八円
九一三円
八八〇円
一一〇〇円
一六五〇円

ご来店頂き誠に有難うございます。ご注文の際は画面のメニュー名をタッチして下さい。

※写真は全てイメージです。※表示価格は全て税込です。※メニュー内容は季節やその日の仕入れ状況により変更する場合がございます。



当店の人気料理

1位

名物 蓮根まんじゅう 八八〇円
創業より五十年間受け継いできた伝統の味

2位

牛すじ土手焼 七七〇円

3位

造り盛り合わせ 二七五〇円

4位 当日の鮮魚・おすすめ品 〇〇〇円

5位 阿波尾鶏竜田揚げ 七三八円

6位 あか牛のサイコロステーキ 二九七〇円

7位 ふんわり出汁巻玉子 五五〇円

8位 ベーコンもやし 八五八円

9位 阿波尾鶏チキン南蛮 七七〇円

10位 あか牛のたたき 一五四〇円

※来店頂き誠に有難うございます。ご注文の際は画面のメニュー名をタッチして下さい。

※写真は全てイメージです。※表示価格は全て税込です。※メニュー内容は季節やその日の仕入れ状況により変更する場合がございます。

食事



出汁の効いた
茶そばは締めにもってこい。
お出汁、プリプリのえび天と
合わさる茶そばは香りが
ふんわりと感じられる優しい味です。

海老天茶そば (温) 八〇三円

御飯物

おにぎり

五二八円

鯛ごはんの焼おにぎり

七七〇円

ちりめんご飯

五二八円

鉄火丼

一、一八八円

海鮮丼

一、一八八円

蕎麦

冷し茶蕎麦

五八三円

海老天茶そば (温)

八〇三円

雑炊

梅雑炊

六九三円

鶏雑炊

七四八円

明太子雑炊

七四八円

かに雑炊

八五八円

漬物

漬物盛りわせ

五五〇円

ご来店頂き誠に有難うございます。ご注文の際は画面のメニュー名をタッチして下さい。

※写真は全てイメージです。※表示価格は全て税込です。※メニュー内容は季節やその日の仕入れ状況により変更する場合がございます。

冷菜酒肴



奈良十津川村名産

柚べしとプロセスチーズ 五五〇円

酒肴

枝豆

二七五円

トマトスライス塩ごま油掛け

三三〇円

もずく

四四〇円

まぐろ酒盗

四四〇円

かにみそ

五五〇円

いぶりがっこクリームチーズ

五五〇円

いかと胡瓜の明太子和え

七七〇円

サラダ

豆腐と水菜のカリカリじゃこサラダ 六六〇円

海老天マヨサラダ 八二五円

海鮮サラダ 一、一〇〇円

ご来店頂き誠に有難うございます。ご注文の際は画面のメニュー名をタッチして下さい。

※写真は全てイメージです。※表示価格は全て税込です。※メニュー内容は季節やその日の仕入れ状況により変更する場合がございます。