



おしながき

お席料(先付け) ¥550
本日の先付け

「明太人參しりしりビーナツだれ」

すぐ出る冷菜

★生キムチ 長芋+トマト+白菜

¥590
(649)

★自家製 燻製二種盛り

メカジキ・ホタテ

¥790
(869)

塩きんぴら

蓮根×錦糸めんま×えび+青のり

¥500
(550)

レアな逸品

ホタテ+イカ+甘エビ昆布〆+バインナップル

¥690
(759)

★海老スケツタ 一人一個がオススメ

¥690
(759)

特製ごまブリ

鹿児島茶ぶり+自家製ごまだれ

¥890
(979)

揚げもん

自家製和のタルタル

¥750
(825)

★贊沢エビカニ 春巻き

ズワイガニ+エビ

¥890
(979)

ブリレアカツ

しじこう+紅生姜

¥330
(363)

揚げたてさつま揚げ

追加一個

¥330
(363)

炭焼き逸品

星味噌たれ×ペコリーノチーズ

¥750
(825)

★和んちよびきやべつ

味噌たれ×ペコリーノチーズ

¥500
(550)

揚げたての油揚げ

ブルーチーズ×はちみつ×椎茸

¥1200
(1320)

★STANDソーセージ

大葉+軟骨酒粕あちゃんの添え

¥1200
(1320)

自家製 銀たら

粒味噌西京焼き

¥1200
(1320)

茶ブリ カマ焼き

抹茶アイス×白玉

¥890
(979)

おしながき

温菜

★ブリしやぶ 鹿児島の茶ブリ

¥1300
(1430)

2名用 焼き鳥の前に少なめにしてます

追加1名様分ごと

¥600
(660)

★ズワイ蟹味噌甲羅焼き

磯○水産のあれを豪華にしました

金飯 半合(一~二人前) 一合(三~四人前)

¥1200
(1320)

★大はまぐり 金飯

アサリ×はまぐり×生姜

半合 ¥1800
(1980)

¥300
(3190)

うなぎ 金飯

うなぎ×いぼう×実山椒

半合 ¥2500
(2750)

¥300
(3190)

しじみの味噌汁

青森のしじみ

一合 ¥3600
(3960)

¥300
(3190)

看 つまみ

クリームチーズとうずら卵のたまり醤油漬け

¥500
(550)

¥500
(550)

自家製 燻製二種盛り

メカジキ・ホタテ

¥790
(869)

¥ASK

さざえ大

岩手

¥500
(550)

¥ASK

ヒレスティキ

鹿児島

¥1500
(1500)

¥ASK

看 一二種盛り

マスカルボーネアイス×青見だいふくの皮×さつまいも

¥720
(792)

¥590
(590)

大人の濃厚抹茶パフェ仕立て

抹茶アイス×白玉

¥720
(792)

¥590
(590)

★どら焼きアイス2.0

マスカルボーネアイス×青見だいふくの皮×さつまいも

¥900
(990)

¥590
(590)

★生落花生

通常の二倍サイズ!! 塩焼き

¥590
(590)

¥590
(590)

★名物三色ささみ からすみ×梅大葉×茗荷 ¥690

白レバー たれ

せせり 和からし 阿波尾鶏

¥390

★ハツ ネギマ

たれ 北海道の山わさび

¥390

★鶏ハラミ 砂肝

柚子 黒胡椒

¥350

★つくね ほんじり

塩

¥300

★秋刀魚 さざえ大

岩手 青森

¥300

★限定炭焼き

さざえ大

¥300

★大長なす

生姜醤油

¥300

★ピーマン

甘酢醤油

¥300

★秋刀魚

岩手

¥300

★さざえ大

岩手

¥300

★ヒレスティキ

鹿児島

¥300

★ピーマン

甘酢醤油

¥300

★炭焼き朝採れ野菜

マスカルボーネアイス×青見だいふくの皮×さつまいも

¥590

★生落花生

通常の二倍サイズ!! 塩焼き

¥590

★ドロップ

マスカルボーネアイス×青見だいふくの皮×さつまいも

¥590

★ドロップ

マスカルボーネアイス×青見だいふくの皮×さつまいも

¥590

★ドロップ

マスカルボーネアイス×青見だいふくの皮×さつまいも

¥590

★ドロップ

マスカルボーネアイス×青見だいふくの皮×さつまいも

¥590

数量限定 お時間午後5時分以降お出しできません。

【コーヒースペシャリテ】 ¥900
食後のコーヒーベースで ¥990

焼き鳥・季節野菜メニュー別紙に記載しています