

お飲み物

おすすめの焼酎・日本酒をご用意しています
内容についてはスタッフまで!
メニューは一部抜粋しています
他にも壁に飾られている短冊を探しながらお楽しみください!
*表記は税込価格です

まずはコチラ!

生ビール	小	ホツピード	カシスオレンジ	カシスソーダ	シャンディガフ	バカレモンサワー
五九〇	四九〇	五八〇	六八〇	六八〇	六八〇	八三〇

サワー

- ・ウーロンハイ
- ・ウコン茶ハイ
- ・レモンサワー
- ・緑茶ハイ
- ・梅サワー
- ・ゆずサワー
- ・八女茶ハイ
- ・りんごサワー
- ・ハスカツプサワー
- ・グレープフルーツサワー
- ・沖縄パインサワー
- ・シークワーサーサワー

各五八〇

梅干しサワー

六五〇

焼酎

※詳しくはスタッフまで

麦焼酎

米焼酎

泡盛

芋焼酎

各六五〇

フルーツハイボール

- ・りんご
- ・マスカット
- ・ブルーベリー
- ・グレープフルーツ
- ・キウイ

ゴロツとしたフルーツ入り

各六八〇

ハイボール

- | | |
|-------------|-----|
| ハイボール | 五八〇 |
| ジンジャーハイボール | 六三〇 |
| 稻妻ハイボール | 六五〇 |
| ウイスキー・シングル | 五八〇 |
| バリкиングソーダ割り | 六〇〇 |
| ダンディガフ | 六五〇 |
| | |

日本酒

※詳しくはスタッフまで

鬼若
緑川
小僧山水
刈穂
庭のうぐいす
開運
みむろ杉
春鹿
黒龍

九八〇〇
九八〇〇
九五〇〇
九五〇〇
九〇〇〇
九〇〇〇
九〇〇〇
九〇〇〇
九〇〇〇
九〇〇〇

果実酒

あんず酒
あらごし梅酒
青谷の梅酒
ブラツドオレンジ梅酒
鶴梅ゆず
梅酒 庭のうぐいす
六五〇
六五〇
六五〇
六三〇
六五〇
六三〇

女性に人気です！

各七〇〇

・金魚

・ミルクティーハイ

・塩トマトサワー

・バリ生姜

・柚子キング

〔グラスワイン〕

五九〇～

〔ボトルワイン〕

二七〇〇～

・ウーロン茶

・緑茶

各五〇〇

ソフトドリンク

ワイン

※詳しくはスタッフまで

自家製サワー

- ・ジンジャーエール
- ・オレンジジュース
- ・グレープフルーツジュース
- ・コーラ
- ・ウコン茶
- ・緑茶
- ・ウーロン茶

お料理

刺身は旬のものをご用意しています。 詳細はスタッフまで!
メニューは一部抜粋しています。
他にも壁に飾られている短冊を探しながらお楽しみください!
*表記は税込価格です

漬物盛り合わせ	五八〇
もみ胡瓜	三五〇
エシャロットポン酢	四八〇
いぶりがっこクリームチーズ	四八〇
鮫軟骨の梅肉和え	四八〇
ネギトロ納豆	四八〇
沖縄もずく	四八〇
おぼろ豆腐アボカド醤油がけ	五八〇
チーズハツ橋	五〇〇
新鮮鶏レバーの クロステイニー	五八〇
蛸とセロリの和風マリネ	六八〇
明太子としらすのアヒージョ	九三〇
キヤベツの塩昆布和え	五八〇
ポテトサラダ玉子のせ	五八〇
人参じやこサラダ	六五〇
生野菜の丸かじり	七〇〇
シーザーサラダ	七〇〇

焼き物

ピーマンの肉詰め	三五〇
椎茸の肉詰め	三五〇
鶏ときんぴら牛蒡のつくね	四五〇
焼き餃子 六個	六〇〇
えいひれ	七三〇
厚揚げ網焼き	六〇〇
子持ちししゃものスモーク	六〇〇
焼き明太子	六五〇
鯖のスモーク	六五〇
蓮根の和風ピザ	六八〇
あな玉焼き	七五〇
じやがいも入りラザニア	九八〇
博多和牛ザブトンの	
岩塩炙り焼き	

串焼き

焼き鶏盛り合わせ	一二五〇
皮串	二五〇
砂肝串	二五〇
地鶏もも肉	二八〇
手羽先	三五〇
カシラ串	二五〇

揚げ物

エビクリームコロッケ	三八〇
納豆のかき揚げ	五〇〇
竹輪一本揚げ	五〇〇
肉汁豚メンチカツ	五五〇
ゴボウの唐揚げ	五五〇
ポテトフライ	五八〇
大山鶏の唐揚げ	五九〇
ハムカツ	六八〇
アジフライ	六八〇
チキン南蛮	七八〇
海老マヨネーズ黒七風味	七八〇

炒め物

ジンギスカン	一一〇〇
キヤベツ炒め	五〇〇
鶏せせりとニンニクの芽	七〇〇
黒胡椒炒め	七〇〇
長芋の柚子胡椒炒め	七八〇

デザート

食事

煮物

ヒリ。ヒリ。人にやく

塩肉じやが

牛もつ豆富

鮭力マの煮付け

麦豚の角煮

担々餃子鍋

二
飯

おにぎり

バケツト

二
一
七
食
周

魚の汁だけを食
旦々明麻うごえ

ソース焼きそば

ナポリタン

ナポリタン 小

豚肉と高菜漬のガーリック炒飯

ボテト入りラザニア

生海苔の味噌汁

豆富となめこの味噌汁

バニラアイス

黒胡麻プリン

グラノーラチーズケーキ