

魚 Fish! Fish!

- 1 鮮魚の“刺身盛り”三種 980円
- 2 鮮魚の“舟盛り”五種 1580円
- 3 サーモンのカルパッチョ 680円
- 4 ホッケの開き 680円



NO.2
鮮魚の舟盛り

※内容は当日の仕入れによって変更となります

焼きとり

焼き鳥

- 12 ぼんじり (塩・タレ) 120円
- 13 とり皮 (塩・タレ) 130円
- 14 鶏もも (塩・タレ) 150円
- 15 ねぎま (塩・タレ) 150円
- 16 せせり (塩・タレ) 150円
- 17 ハツ 130円
- 18 肝 (きも) 150円
- 19 ズリ 150円
- 20 串の盛合せ (5種) 680円

変わり串

- 21 煮込みうすら 130円
- 22 豚バラ 180円
- 23 牛ハラミ 250円
- 24 なが〜い豚巻きアスパラ 200円
- 25 豚肉の梅しそ巻き 230円



NO.22
豚バラ

NO.25
豚肉の
梅しそ巻き

NO.24
なが〜い豚巻きアスパラ

地藏名物

- 牛ハラミ
- なが〜い豚巻きアスパラ
- 豚肉の梅しそ巻き
- 煮込みうすら
- ねぎま
- とり皮
- ぼんじり

こだわりの“つくね”

- 27 秘伝の“タレ焼き” 180円
- 28 梅しそつくね 180円
- 29 おろしポン酢つくね 180円
- 30 チーズつくね 180円



一品

- 5 本日の浅漬け 380円
- 6 枝豆 400円
- 7 たこわさ 380円
- 8 明太子きゅうり 400円
- 9 あさりの酒蒸し 480円
- 10 冷やしビーマンの肉味噌詰め 480円
- 11 “あつあつ”出し巻玉子 580円

NO.8
明太子きゅうり



NO.11
あつあつ出し巻玉子



揚げ物

- 31 さきいかの天麩羅 430円
- 32 ヤゲン軟骨の唐揚げ 480円
- 33 鶏の唐揚げ 580円
- 34 地タコの唐揚げ 580円

サラダ

- 35 彩り濃厚ポテトサラダ 480円
- 36 生ハムとチーズのシーザーサラダ 680円
- 37 大根と水菜の和風カリカリじゃこサラダ 580円



おススメ 鶏の柚子胡椒焼き



九州から取り寄せた“柚子胡椒”を使用!



オリジナル白湯スープを使った博多風“炊き餃子”!



ソーセージの盛り合せ

980円
食べ応え抜群!ソーセージの盛り合せ!



46 手羽先のピリ辛揚げ(5本)
オリジナルのタレで「ピリ辛」に! お酒との相性も抜群! クセになる味!
580円

メの飯

- 42 おにぎり (2個) 300円
- 43 お茶漬け (たこわさ・梅) 各 380円
- 44 唐揚げ丼 480円

デザート

- 45 本日のアイスクリーム 280円

※表示価格は税別です