

# ビール

まずはコレ!

生 (中) 500円 (税550)  
生 (大) 980円 (税1078)

サッポロラガー赤星 (中瓶) 550円 (税605)

プレミアムフリー (アルコール0%) 450円 (税495)

ビール×ジンジャール 550円 (税605)

ビール×トマトジュース 550円 (税605)

ビール×レッドアイ



# 焼酎

(ロック・水割・湯割)

芋 さつま木挽 (宮崎・さつまこびき)

芋 黒霧島 (宮崎・くろきりしま)

麦 二階堂 (大分・にかいどう)

税別528円  
ALL 480円

芋  
焼酎

ソーダももん 各500円 (税550)

・さつま木挽 (宮崎・さつまこびき)

・黒霧島 (宮崎・くろきりしま)

麦  
焼酎

ソーダももん 500円 (税550)

・二階堂 (大分・にかいどう)

# チューハイ

瀬戸内レモン..... 550円 (税605)

瀬戸内のレモンを使用したさっぱりチューハイ

- ・ブレーン (シロップ無し)
- ・ライム
- ・カルピス
- ・ウーロンハイ
- ・沖縄シークワサー
- ・トマト
- ・ガリチュー (生姜しょうが)
- ・日向夏 (ひゅうがなつ)



税別550円  
ALL 500円

# ハイボール



角ハイボール

柚子ハイボール

ピーチハイボール

ジンジャーハイボール

コークハイボール

日向夏ハイボール

税別550円  
ALL 500円

# モヒート&カクテル

“モヒート”

柚子“モヒート”

ジンジャー“モヒート”

“モヒート”は  
ミント風味の  
さっぱりカクテル



ファジーネーブル ビーチ×オレンジ

ビーチソーダ ビーチ×ソーダ

ビーチウーロン ビーチ×ウーロン茶

カシスオレンジ カシス×オレンジ

カシスソーダ カシス×ソーダ

カシスウーロン カシス×ウーロン茶

税別528円  
ALL 480円

ビール×ジンジャール

ビール×トマトジュース

税別605円  
ALL 550円

# 日本酒

熱かん (豪快)

冷酒 (豪快)

税別528円  
ALL 480円

# 梅酒&果実酒

(ロック・水割・湯割・ソーダ割)

梅いっぱい梅酒

にごり梅酒

はちみつゆず酒



税別528円  
ALL 480円

# ノンアルスカッシュ

瀬戸内レモンスカッシュ

柚子 (ゆず) ジンジャー

日向夏 (ひゅうがなつ) ジンジャー



380円 (税418)

# ソフトドリンク

ウーロン茶 (アイス/ホット)

ジンジャール

グレープフルーツ

オレンジ

コーラ

トマトジュース

カルピスソーダ



税別330円  
ALL 300円



# 酒肴

- 1 たこわさ 430円 (税473)
- 2 枝豆(えだまめ) 480円 (税528)
- 3 ビリ辛メンマ 430円 (税473)
- 4 山芋キムチ 480円 (税528)
- 5 ガリトマトボン酢 430円 (税473)
- 6 きゅうりの浅漬け 430円 (税473)
- 7 明太子きゅうり 480円 (税528)
- 8 牛すじ煮込み 680円 (税748)
- 9 とり皮ボン酢 580円 (税638)

枝豆(えだまめ)



# サラダ

- 10 トマトスライス 380円 (税418)
- 11 塩だれキャベツ 480円 (税528)
- 12 焼き鳥屋さんの  
ポテトサラダ 580円 (税638)

鶏が  
喰いた  
とりに  
蔵  
— 岡山駅前本店 —



赤もつ鍋

18 ビリッと辛い! コク旨スープ

名物  
もつ鍋



白もつ鍋

19 定番の濃厚白湯スープ!

15 追加メニュー べの麺 ..... 280円 (税308) ※写真は約2人前です

# 逸品おすすめ

- 16 岡山産・椎茸の炙り  
~ボン酢がけ~ 580円 (税638)
- 17 鶏のタタキ 780円 (税858)
- 18 ホルモンの味噌焼き 880円 (税968)
- 19 ふわふわだし巻き玉子 680円 (税748)
- 20 ささみ天ぶらの  
しば漬けタルタルソース 680円 (税748)
- 21 揚げ出し豆腐 580円 (税638)



# 揚げ物

ビリ辛で  
ぐせになる味!

名物

手羽先のビリ辛揚げ

- 22 やげん軟骨の唐揚げ 480円 (税528)
- 23 手羽先のビリ辛揚げ 630円 (税693)
- 24 鶏の唐揚げ 680円 (税748)
- 25 タコの唐揚げ 680円 (税748)



# べの飯

※お米は国産を使用しています。

- 26 おにぎり (1個) 280円 (税308)
- 27 お茶漬け (たこわさ) 450円 (税495)
- 28 " (ほぐし梅) 450円 (税495)
- 29 唐麺焼きそば 780円 (税858)

広島・三次名物のビリッと辛い唐辛子麵を使用



# デザート

- 30 バニラアイス 380円 (税418)  
ストロベリーソース掛け
- 31 特製! 壺プリン 380円 (税418)



※写真はイメージです

- 55 牛タン 280円 (税308)
- 54 豚バラ 230円 (税253)
- 53 ソーセイジ 180円 (税198)
- 52 煮込みうずら 140円 (税154)
- 51 やま芋 140円 (税154)



# 変わり串

盛

50 豚巻き串の  
盛り合せ(4種)

830円 (税913)

- 49 なぐり豚巻き串 230円 (税253)
- 48 豚肉の梅しそ巻き 230円 (税253)
- 47 新生姜の豚巻き 200円 (税220)
- 46 半熟玉子のベーコン巻き 230円 (税253)
- 45 もちチーズ豚巻き 230円 (税253)
- 44 豚巻きレタス 200円 (税220)

# 豚巻き串

盛

43 焼き鳥の  
盛り合せ(5種)

930円 (税1023)

- 42 つくね (たれ) 各230円 (税253)
- 41 ささみ (梅しそ) 各200円 (税220)
- 40 肉付やげん軟骨 (塩) 200円 (税220)
- 39 ズリ (塩) 200円 (税220)
- 38 ハツ (塩・たれ) 180円 (税198)
- 37 レバー (塩・たれ) 180円 (税198)
- 36 セセリ (塩・たれ) 200円 (税220)
- 35 ぼんじり (塩・たれ) 180円 (税198)
- 34 とり皮 (塩・たれ) 200円 (税220)
- 33 ねぎま (塩・たれ) 200円 (税220)
- 32 鶏もも (塩・たれ) 200円 (税220)

# 焼き鳥

! 本単位の価格表記となっております

! 本単位の価格表記となっております