



おでん  
炉端  
料理

A stylized black ink illustration of a fish, likely salmon, is curved along the bottom of the Japanese text. The fish is shown from the side, with its scales and fins clearly defined.

# 市場直送の 鮮魚

船盛り 2480円  
税込2728円

刺身盛り合わせ 1680円  
税込1848円

生まぐろの刺身 1280円  
税込1408円

本日の刺身 780円  
税込858円

たこ刺し 680円  
税込748円

鮮魚のなめろう 530円  
税込583円



# 酒の肴


天然のあみたけを使用。お好みでごま油塩かにんにく醤油をお選びください。

  
森のレバ刺し


530円  
税込583円

  
炙り黒たまごいか


580円  
税込638円

  
ヤロリ浅漬け


380円  
税込418円

  
烏賊塩辛

380円  
税込418円

  
レーズンハムチーズ

380円  
税込418円

  
自家製  
明太ホトサラダ

480円  
税込528円

# あっぱる

上品で香ばし

## 冷やし

盛合せ  
五種盛  
税込6600円



大根

税込2600円

ちんま揚げ

税込2400円

ちくわ

税込2000円

玉子

税込2000円

白滝

税込2000円

おでん盛合せ

三種盛  
税込737円  
※盛合せ内容はスタッフにお声かけ下さい。

味たんわさび

税込748円

江戸巾着

税込528円

自家製  
青竹蛸の  
みれ

税込473円

牛すじ

税込3000円

大根

税込2600円

餅巾着

税込2600円

ちんま揚げ

税込2400円

ちくわぶ

税込264円

こんにゃく

税込2000円

車麩

税込2000円

ちくわ

税込2000円

玉子

税込2000円

白滝

税込2000円

はんぺん

税込2000円

# 鶏だしの おぼろ

鶏のしじみをじっくり煮込み  
濃厚まろやかな白濁スープで  
煮込んであります。

おぼろ盛合せ  
三種盛

※盛合せ内容はスタッフに  
お声かけ下さい。

7800円  
税込858円

名物!! 大山鶏のもも肉一本を  
贅沢に煮込みました  
骨付き鶏

9800円  
税込1078円

とろ〜り黄身が溢れる  
とろ〜り 鶏だしおでんの新定番  
半熟玉子

2200円  
税込242円

トマト

4200円  
税込462円

ロースカツ

2800円  
税込308円

焼売(2ヶ)

2800円  
税込308円

玉葱

2800円  
税込308円

じゃがタ

2200円  
税込242円

ガーリック  
トナリ

2200円  
税込242円

カンパニー

2200円  
税込242円

# 炉端焼

## 海鮮



**真鯛一夜干し**

上品な脂が甘みを引き立てる「ゆうこう真鯛」

**2080円**  
税込2288円

**銀鱈西京焼き**

西京味噌の香りと銀鱈のとろける旨み。

**1280円**  
税込1408円

**鯖文化干し**

脂の乗った鯖の旨味を凝縮した定番の焼き魚。

**1280円**  
税込1408円

**鯖のあご出汁焼き**

あご出汁の旨味を閉じ込めた新しい味わい。

**1180円**  
税込1298円

**ほっけ半身焼**

炉端で焼き上げる、脂の乗った肉厚なほっけ半身焼き。

**1080円**  
税込1188円

**赤海老の塩焼き**

香ばしい焼きたての香りに食欲そそる、赤海老の塩焼き。

**780円**  
税込858円

**エノビシの炙り**

酒をまとわせ、しっとり柔らかく仕上げた逸品。

**680円**  
税込748円

# 逸品



# 野菜



# お肉

焼きおにぎり

税込528円  
480円

菊水はろこ

税込418円  
380円

栞尾の油揚げ

税込528円  
480円

長葱(味噌)

税込528円  
480円

なす(生姜醤油)

税込748円  
680円

とうもろこし(バター)

税込858円  
780円

鶏つくね

税込858円  
780円

鴨の炙り

税込858円  
780円

わまと豚串

税込968円  
880円

特選和牛串

税込1188円  
1080円

揚げ物

大判とろろ天(2枚)

2800円  
税込308円

芋フライ

4800円  
税込528円

たこ唐揚げ

6800円  
税込748円

くわいはん



あご出汁で炊いたご飯に鮭といくらをのせた

贅沢な土鍋飯。

鮭といくらの土鍋飯

14800円  
税込1628円

たこの土鍋飯

12800円  
税込1408円

鶏だしカルボ飯

5800円  
税込638円

追いきず

1000円  
税込110円

あごだし魚師飯

6800円  
税込748円

# お飲物

## 麦酒(ビール)

- 大瓶 **780円** [税込780円]
- ジョッキビール **580円** [税込580円]
- グラスビール **420円** [税込420円]
- ビアカクテル **500円** [税込500円]
- 青みかん・すだち・ゆず
- オールフリー **480円** [税込480円]

## ハイボール

- 奄美の黒糖焼酎『奄美の杜』で作る、南国香るハイボール。
- ハナハナハイボール **600円** [税込600円]
  - 角ハイボール **500円** [税込500円]
  - ポンハイ **480円** [税込480円]
  - ジムビームハイボール **480円** [税込480円]
  - コークハイボール **500円** [税込500円]
  - ジンジャーハイボール **500円** [税込500円]
  - 風媒花ハイボール **780円** [税込780円]  
八海山の米焼酎をオーク樽で熟成させた『風媒花』で作る和のハイボール

# 日本酒

- 純米大吟醸 **950円** [税込950円]  
日本刀 かな [静岡]
- 純米 **900円** [税込900円]  
漣 みお 300mlボトル
- にごり酒 純米 **850円** [税込850円]  
花垣 はながき [福井]
- 純米 **850円** [税込850円]  
南方 超辛口みなた [和歌山]
- 純米 **800円** [税込800円]  
浦霞 うらかすみ [宮城]

- 特別本醸造 **750円** [税込750円]  
八海山 はつかいん [新潟]
- 純米 樽酒 **750円** [税込750円]  
たぐけ [兵庫]
- 辛口 天風 **700円** [税込700円]  
てんぷう [山形]
- 松竹梅豪快 熱燗 **650円** [税込650円]

名物 出汁割 **680円** [税込680円]  
日本酒とオリーブオイル  
入りの飲物。だし割り。



English Menu



中文菜单

# サワー

- タコハイ 480円【税込520円】
- こだわり酒場レモンサワー 480円【税込520円】
- 緑茶ハイ 500円【税込550円】
- ウーロンハイ 500円【税込550円】
- あずき茶ハイ 500円【税込550円】
- 梅干しサワー 500円【税込550円】
- 青みかんサワー 550円【税込600円】
- すだち酒サワー 550円【税込600円】
- ゆず酒サワー 550円【税込600円】
- フレッシュレモンサワー 580円【税込630円】
- 鍛高譚ジンソーダ 680円【税込740円】

# ノンアルコール

- プレーン 450円【税込490円】
- 梅昆布 450円【税込490円】
- 冷やし出汁割 450円【税込490円】
- レモン 450円【税込490円】
- ソルティレモン 450円【税込490円】
- レモンジンジャー 450円【税込490円】

# 焼酎果実酒

・ロック・水割り・お湯割り・炭酸割り

- 富乃宝山「芋」とみのぼうぜん 600円【税込660円】
- 一粒の麦「麦」ひとつぶのむぎ 600円【税込660円】
- 鍛高譚「しそ」たんたかたん 600円【税込660円】
- 奄美の杜「黒糖」あまみのもり 600円【税込660円】
- 紫蘇梅酒 680円【税込740円】
- にぎり白桃酒 680円【税込740円】
- マスカット酒 680円【税込740円】

# 葡萄酒

- 一升瓶ワイン(赤) 500円【税込550円】
- カチ割りワイン 500円【税込550円】
- ワインソーダ 500円【税込550円】

# その他

- コーラ 800円【税込880円】
- ジンジャーエール 800円【税込880円】
- 緑茶 800円【税込880円】
- ウーロン茶 800円【税込880円】
- あずき茶 800円【税込880円】

お通し代として税込の75円頂いております。  
必要な方はお申し付けください。