

オススメ!

本日の

# お刺身

本日の内容は、別紙お品書きにてご覧下さい。

オススメ!

自家製 無添加

# ワッセージ

鹿児島六白黒豚使用  
1本約120グラム

- プレーン 1本 580円
- レモンとハーブ 1本 580円
- フォアグラペツパー
- チーズとバジル

お好きな3本盛合せ 1580円

オススメ!



# 鶏逸品

- 鶏白レバーのパテ 540円
- もち粉のからあげ 580円
- せせりとわけぎのピリ辛アヒージョ 650円
- 鶏軟骨揚げとザーサイ 500円
- コリコリつくね 温玉添え 580円
- 豪快! 半身の揚げ若鶏(2~3人前) 1000円
- 大山鶏のパリパリ焼き 1200円
- 石焼鶏飯と鶏だし 900円

## すぐ出る「あて」

- 彩り野菜のピクルス 380円
- 焼き枝豆 320円
- アンチョビキャベツ 380円
- 漬け冷やしトマト 350円
- きゅうりの梅水晶和え 450円
- 薬味たっぷり自家製豆腐 350円
- ナッツ盛り 340円

## 冷菜

- ナミキのタワいポテトサラダ 380円
- エビとアボカドの冷製豆乳マヨ和え 500円
- スペイン産生ハムハモンセラノ 580円
- イベリコサラミ 450円
- 生ハムとサラミの盛合せ 1280円
- 黒毛和牛も肉の炙り 950円
- チーズ3種盛合せ 900円

## 野菜

### 【サラダ】

- トマトとフルーツのフレッシュサラダ 680円
  - 棒々鶏(バンバンジー)サラダ 780円
  - 魚介とアボカドのサラダ 880円
- 【焼き野菜】
- アボカドグリル焦がしバターしょうゆ 350円
  - 焼きとうもろこし 420円
  - 本日の焼き野菜3点盛合せ 900円

## アヒージョ

(バゲット4枚付き)

- トマトとモツアレラのアヒージョ 650円
- プリプリ海老とししとうのアヒージョ 650円

## 温菜

- ちくわのクリームチーズ磯辺揚げ 380円
- 山盛りフライドポテト 380円
- カマンベールのフライ(6個) 540円
- 肉揚げ春巻き(2本) 320円
- 海老パン 400円
- 出汁巻き卵 540円
- ソフトシエルクラブのフリット 850円
- 鉄板サイコロステーキ 850円
- 砂肝とニンニクの芽のガーリック炒め 600円
- 青菜とツブ貝の塩炒め 650円
- ゴーヤチャンプル 650円
- 大人のエビチリチリ 680円
- ふろふき大根ポルチーニクリーム 330円

## パスタ・麺飯もの

S 半人前 60g L 1~2人前 140g

- 昔ながらのナポリタン S 580円 L 1350円
- しらすと大葉のジェノベーゼ S 680円 L 1580円
- ベーコンとコーンのクリームソース S 640円 L 1500円
- 茄子とチーズのミートソース S 700円 L 1640円
- ナミキの黒豚ジャージャー麺または飯 800円
- 石焼 豚キムチ炒飯 900円

## 主菜

- 牛タンのグリル 1300円
- 骨付きラムチョップ(二本) 750円
- 黒毛和牛の手ごねハンバーグ(200グラム) 1650円
- 米国产牛のハラミステーキ(200グラム) 1700円

## 甘味

- マンゴーのアイスクレーキ 500円
- カスタードムースカラメルソース 550円
- 濃厚チョコケーキ 600円
- 本日のソフトアイス 380円

飲み放題付き いきなり! **当日宴会プラン** お一人様 **3500円**

## 飲み放題 90分

+

- おつまみ5点盛り(ポテトサラダ・カマンベールのフライ・焼き枝豆・ハモンセラノ・白レバーのパテ)
- アボカドともち麦のグリーンサラダ
- フライドポテト
- 本日のアヒージョ バゲット添え
- 昔ながらのナポリタン
- 大山鶏のパリパリ焼き
- 季節のシャーベット

※価格は全て税別です。※お通し代として皆様に300円を頂戴しております。

オススメ!

# TUMUGI レモンサワー 500円

麴を使った日本発の「和」スピリッツ、TUMUGI (つむぎ) で作るプレミアムなレモンサワー。割材は瀬戸内レモンエキスと富士山の地下水から生まれたSONICを!



果物やハーブを漬け込んだお酒を、シュワッと強炭酸ソーダで割りました。

## 漬け込み強炭酸ハイボール

ちよい飲みジョッキ 390円 がぶ飲みジョッキ 550円

- 【ウイスキー】 ① オレンジ、シナモンの漬け込みハイボール
- 【ウイスキー】 ② ミックスベリーの漬け込みハイボール
- 【ブランドー】 ③ りんご、パイナップル、ローズマリーの漬け込みハイボール
- 【ウォッカ】 ④ レモン、ライム、レモングラスの漬け込みハイボール
- 【ラム】 ⑤ パイナップル、キウイの漬け込みハイボール

### ハイボール

【ウイスキー】 ⑥ 普通のハイボール

オススメ!

# がぶ飲み チューハイ 各500円

肝臓エキス入りホルモンサワー(ザクロベリー) 飲む前のケアから飲みながらのケアへ!

## 甘酸っぱがりサワー

たっぷりのガリをのせました。ピリッとしたおろし生姜がポイント。

## デトックスハイ

タンポポ、牛蒡の根やレッドクローバー、ミントをブレンドした紅茶のチューハイ。

## ソルティライチサワー

沖縄海塩だから引き出せる、ライチの自然な甘みが後味スッキリ!

## 塩みかんサワー

国産みかん果汁と伯方の塩使用。かすかな塩の旨味が美味しい。

## おつかれさんクエン酸サワー

クエン酸配合量120,000mg。スッキリ、ヘルシー、美味しいの三拍子。

## エナジードリンクサワー

アルギニン配合のエナジードリンクで元気いっぱい!

- 生搾りレモンサワー
- 生搾りグレープフルーツサワー
- 生搾りオレンジサワー
- 紀州南高梅サワー
- カルピス白桃サワー
- ウーロンハイ
- 緑茶ハイ
- トマトハイ

## 日本酒・焼酎ほか

オススメ!

凌 mio Frozen 150ml 600円  
はじめは「シャリシャリ」、時間がたつと「とろとろ」。新感覚の「みぞれ酒」、夏限定!

### 【日本酒】

- 「秋田」天の戸 純米 芳泉 (辛口) 一合 550円
- 「兵庫」上撰菊正宗 純米樽酒 (辛口) 一合 550円
- 「新潟」虎千代 純米酒 (やや辛口) 一合 550円
- 「山梨」七賢 純米 風凜美山 (旨口) 一合 550円
- 熱燗 数量限定 12ヶ月の上善如水 (月替わり) 一合 550円 ASK

### ホッピー

- 白セット 480円
- 黒セット 480円
- なか 200円
- そと(白または黒) 300円
- ノンアルコールビール 450円

### バイス

- バイスセット 450円
- なか 200円
- そと 280円
- 紀州南高梅 100円

### ワインとワインカクテル

- グラススパークリング 450円
- こぼしスパークリング 750円
- グラスワイン(赤または白) 380円
- 自家製サングリア 600円
- アメリカンレモネード 550円
- 昔懐かし赤玉パンチ 450円

### ソフトドリンク 各350円

- リボンオレンジジュース トマトジュース
- 強炭酸水 ラムネ
- コココーラ キリンレモン
- コココーラ ZERO ミツ矢サイダー
- ファンタグレープ ジンジャーエール(甘または辛)
- ウーロン茶(アイス) レモネード(アイスまたはホット)
- オーガニックほうじ茶(ホット)

オススメ!

## 自家製 シャリキンレモン 各550円

最高品質の「金宮焼酎」にレモン果汁を加え凍らせました。冷凍レモンとあわせて、お好きな割材でどうぞ!

- バイス割り
- タンサン割り
- コココーラ割り
- コココーラ ZERO 割り
- ファンタグレープ割り
- ジンジャーエール(甘または辛) 割り
- ミツ矢サイダー割り
- キリンレモン割り
- トマトジュース割り
- ハイサワー割り
- (レモン・グレープフルーツ・青リンゴ・梅・パクチーレモン)

オススメ!

## 超濃厚 果実酒 (ロック・強炭酸割り) 各500円

- 超濃厚! 超果肉! とにかく濃い! オススメはロック!
- 北海道産 りんご
- 山形産 ラ・フランス
- 長野産 もも
- 長野産 いちご
- 和歌山産 みかん

## ハイサワー 各450円

- レモン
- グレープフルーツ
- 青リンゴ
- 梅
- パクチーレモン

※価格は全て税別です。※お通し代として皆様に300円を頂戴しております。