

刺身

松 各五カン付 三、九〇〇―

盛合せ

竹 各四カン付 二、九〇〇―

五点盛り

梅 各三カン付 一、九〇〇―

金目鯛

きんめだい

塩焼き 一、五〇〇―

ハタハタ

塩焼き二尾 一、二〇〇―

黒ムツ

くろむつ 塩焼き 一、三〇〇―

鯖

まぐろ

赤身 一、三八〇―

中トロ 二、〇〇〇―

盛合せ 二、五〇〇―

鰯

あじ

刺身 九〇〇―

たたき 九〇〇―

なめろう 九〇〇―

鯛刺

一、二〇〇―

たこ刺

八八〇―

いか刺

八八〇―

鯖葱あえ

九〇〇―

鯖葱タルタル

九八〇―

いかピリ辛葱あえ

八〇〇―

たこ葱ぼん酢

八八〇―

鯛葱ぼん酢

一、〇〇〇―

鯛胡麻和え

一、〇〇〇―

×鯖

九〇〇―

季節の魚、旬のものは別紙をご覧ください。

季節により入荷が無い場合がございます。ご了承下さい

北海道	軟白葱	当店名物 黒焼き 三種盛り 一、九〇〇― 単品一本 各 七〇〇―
茨城県	ほれぼれ葱	
埼玉県	深谷葱	
山形県	赤葱	
千葉県	かなすぎ葱	
淡路島	玉葱	
青森県	ぼけ知らず	
東京都	千住葱	
京都府	九条葱	
群馬県	下仁田葱	
栃木県	白美人葱	

葱つけもの 六八〇―

葱キムチ 六八〇―

葱ぬた 六八〇―

葱おひたし 六八〇―

葱メンチカツ 一ヶ 三八〇―

葱オニオンリング 六八〇―

葱ポテトサラダ 五〇〇―

葱の辛味噌あえ 六八〇―

葱じゃこ豆腐 七〇〇―

葱の海鮮かき揚げ 八八〇―

葱天ぷら 六八〇―

葱だし巻き 六八〇―

玉葱おかかスライス 六八〇―

神楽坂

葱屋

肉

黒毛和牛

葱オイル焼き

二、八〇〇―

牛肉炭火焼き

二、八〇〇―

仙台仕込み

牛タン炭火焼き

厚切り極上葱タン 二、八〇〇―

並 二、〇〇〇―

葱まみれ牛たん焼き

十一五〇―

牛バラ葱ソテー

九八〇―

瑞穂芋豚炭火焼き

一、六〇〇―

甲州健味鶏炭火焼き

一、〇〇〇―

甲州健味鶏ニンニク焼き

一、〇〇〇―

ベーコン軟白葱ソテー

八八〇―

葱屋の葱角煮

一、一〇〇―

鶏天

七八〇―

鶏唐揚げ

七八〇―

葱ダシ蒸し鶏

六五〇―

豚天

七八〇―

椎茸肉づめ

九八〇―

合鴨ロース葱焼き

一、〇〇〇―

神楽坂

葱屋

肴

聖護院蕪柚子味噌掛け

九〇〇―

下仁田葱と帆立貝の葱蒸し

一、二〇〇―

鮪の葱炙り

八〇〇―

鮫鯨の唐揚げ

一、五〇〇―

鰯大根煮

九八〇―

本ししやも炙り

九〇〇―

焼き茄子

六〇〇―

たたき梅胡瓜

六〇〇―

ちぎりさつま揚げ

六八〇―

酒盗

五八〇―

漬物盛り

六八〇―

キツネ納豆

六八〇―

自家製塩辛

五八〇―

神楽坂

葱屋

菜

白髪葱サラダ

六八〇―

白髪葱ピリ辛

七〇〇―

八品目サラダ

九〇〇―

豚しゃぶサラダ

九八〇―

葱牛たんサラダ

一、三八〇―

季節限定

鍋

二人前より承ります

鰯

鍋
しゃぶ

三、〇〇〇-

牡蠣

醤油
味噌
水炊き

各二、九〇〇-

鱈白子

醤油
水炊き

各三、〇〇〇-

蟹

醤油
柚子塩

各三、八〇〇-

鮫鰺

醤油
味噌
柚子塩

各三、五〇〇-

神楽坂 葱屋

鍋

二人前より承ります

黒毛和牛

すき焼き

上五、九〇〇-

とろろ

すき焼き

上六、四〇〇-

とろろ

醤油
または
味噌

鶏 二、五〇〇-
豚 二、六〇〇-

牛バラ牛タン
ぐつぐつ鍋

とろろ入り

二、七〇〇-

おつぱん

丸一四、八〇〇-
半七、〇〇〇-

甲州鶏鍋

二、九〇〇-

鮪ねぎま

二、九〇〇-

葱鍋 葱しやぶ

黒毛

葱鍋

上 五、九〇〇—

和牛

葱しやぶ

並 四、〇〇〇—

鯛柚子

葱鍋

二、九〇〇—

葱しやぶ

豚

葱鍋

二、四〇〇—

葱しやぶ

鶏

葱鍋

二、三〇〇—

葱しやぶ

お好みの
タレ選べます
以上、六種類から、お一人様に種類をお選び下さい。

葱ぼん酢ダレ

葱ダレ

梅ダレ

辛味噌ダレ

塩ダレ

胡麻ダレ

お食事

おにぎり

梅／おかか／昆布
明太子／塩むすび

一ヶ 三八〇—

お茶漬け

梅／明太子／生海苔

六〇〇—

鯛茶漬け

一、〇〇〇—

葱めし

八〇〇—

じゃこ葱めし

九八〇—

鶏生姜めし

九八〇—

豚肉にんにくめし

九八〇—

鯛葱めし

一、二〇〇—

季節の魚、旬のものは別紙をご覧ください。

甘味

本日のアイスクリーム

六〇〇—

季節のシャーベット

五〇〇—

抹茶ぜんざい

七〇〇—

季節の魚、旬のものは別紙をご覧ください。