

厳選焼酎【芋】

富乃宝山

柑橘系の吟醸酒のような香り
まろやかでキレのある味わい

七〇〇

吉兆宝山

手造りカメ仕込みによる古風な造り
を守る焼酎。芋の芳醇な香り

七〇〇

晴耕雨読

米焼酎をブレンドし
芋の旨味を引き出した酒

六八〇

大正の一滴

濃い味わいが特徴で
昔なつかしい風味が感じられる一品

七〇〇

不二才

芋の風味がしっかりと味わえる
芋焼酎好みの一本

七〇〇

佐藤黒麹

黒麹の特徴を生かした
力強い香りともつ酒

八〇〇

佐藤白麹

程よい芋の香りと心地よい旨味
との調和が素晴らしい酒

八〇〇

三岳

古式瓶仕込み旨味と甘味豊かな酒

七〇〇

とつま寿

白麹使用 独特の甘い香りとコクが
強烈な印象でまろやかな口当たり

七〇〇

海

爽やかな香りは特に女性に人気

七〇〇

知覧ほたる

香りと旨味の調和のとれた酒

六八〇

薩摩茶屋

どっしりとした重量感のある酒

七〇〇

村尾

香ばしさと芋の旨味が
同時に広がる幻の逸品

八〇〇

黒とつま

佐藤と同じ蔵で造られた
芋の旨味を十分に味わえる酒

七〇〇

厳選焼酎【麦】

中々

九州産の二条大麦「シノホシ」を使用
口あたりの軽さの中に、深みのある風味

七〇〇

一粒の麦

やわらかな麦の香りの中に
香ばしさが表れる後を引く味わい

六八〇

佐藤（麦）

原料の特性を素直に表現した
濃厚で厚みのある味わい

七〇〇

三段仕込み

豊かな麦の香りと味を感じ
させる芳醇な旨味

七〇〇

特蒸泰明

麦こがしのような香ばしい香りと
しつかりとした旨味がある

七〇〇

厳選焼酎【米】

豊永蔵

自然農法で造られ
味は柔らかく切れも良い

七〇〇

山せみ

長期熟成された風味と味わいを持った
純米焼酎をご堪能ください

七〇〇

厳選焼酎【粟】

ダバダ火振

クセのないまろやかな味わいで
口中に広がる栗のほのかな甘さ

七〇〇

三代の松

南国宮崎特産の「空くり」と祝子川
の清らかな水が醸し出した傑作焼酎

七〇〇

厳選焼酎【泡盛】

春雨ゴールド

アルコールの刺激をほとんど
感じさせないまろやかな甘味

七〇〇

厳選焼酎【黒糖】

はなとり

久米島の海洋深層水を使用した
すっきりと澄んだ味のある焼酎

六五〇

壱乃醸朝日

通常の二倍の黒糖を使用しており
香りが豊かでコクもある これを黒糖

七〇〇

飛乃流朝日

穏やかながらも優しい甘みが感じられ
女性の方にもお薦めしたい飲み口です

七〇〇

焼酎 飲みきり四合瓶

【芋焼酎】

晴耕雨読

四二〇〇

富乃宝山

四四〇〇

【麦焼酎】

一粒の麦

四二〇〇

日本酒

天の戸美稲

〔秋田〕純米酒

八二〇

南部美人

〔岩手〕純米吟醸酒

九〇〇

浦霞

〔宮城〕純米酒

八〇〇

湊屋藤助

〔新潟〕純米大吟醸

九八〇

八海山

〔新潟〕本醸造

八〇〇

澤乃井 蒼天

〔東京〕純米吟醸酒

九〇〇

神亀 ひこ孫

〔埼玉〕純米酒

九八〇

司牡丹 船中八策

〔高知〕特別純米酒

九〇〇

価格はすべて税別価格です。

ビール

生ビール	七〇〇
瓶ビール	七〇〇
ノンアルコールビール	六〇〇
ハイボール	
ハイボール	六七〇
ジンジャーハイボール	六七〇
コークハイボール	六五〇
マンゴーハイボール	七〇〇
竹鶴ハイボール	八〇〇
サワー	
レモンサワー	六五〇
柚子サワー	六七〇
生しよろがサワー	六七〇
グレープフルーツサワー	六五〇
梅干しサワー	六九〇
ウーロンハイ	六三〇
緑茶ハイ	六三〇
ジャスミンハイ	六六〇
果実酒 ノータ/ロック/水割り	
桃のお酒	六七〇
柚子のお酒	六七〇
杏のお酒	六七〇
蜜柑のお酒	六七〇
山査子のお酒	六七〇
おりおろし枇杷酒	七〇〇
おりおろし梅酒	七〇〇
にこり梅酒	七〇〇
緑茶梅酒	六五〇
上等梅酒	七〇〇
黒糖梅酒	七〇〇

赤ワイン

ジェンティモン・ルージュ <i>Gentimon rouge</i>	軽い味わいと 果実の香り、 冷しても美味しい	フランス 二六八〇
デコルデイバルトリノ <i>Decordi bardolino</i>	穏やかで繊細な味わい 気軽に楽しめる イタリアの赤	イタリア 二九八〇
ドゥーカ・デイ・サラバルータ コルヴォ ロッソ <i>Duca di salaparuta corvo rosso</i>	スロヴェニア産 オーク樽で熟成、 軽い味わいながら バランスが良いワイン	イタリア 四〇八〇

白ワイン

ジェンティモン・ブラン <i>Gentimon blanc</i>	南仏の地ブドウから 作るフレッシュな辛口	フランス 二六八〇
バロンフィリップドロスチャイルド ヴェラエル シャルドネ <i>Baron Philippe de Rothschild Chardonnay</i>	凝縮感にある香り トロピカルフルーツの 風味のあるバランスの 良い味わい	フランス 三二八〇
ドゥーカ・デイ・サラバルータ コルヴォ ビアッコ <i>Duca salaparuta blanc</i>	シチリアの太陽の 恵みを受けた 地ぶどうだけを 使ったワイン	イタリア 四〇八〇

スパークリングワイン(ボトル)

クロ・ラ・ソレヤ <i>Clos la solaya</i>	酸味と甘みの バランスがとれた カヴァ	スペイン 三七八〇
ガンチア アステイ <i>Gancia asti spumante</i>	マスカットの 香りと口当たり、 デザートワインとしても	イタリア 四二八〇
ランソン ブラックラベル ブリュット <i>Lanson Blacklabel brut</i>	英国王室御用達 気品ある エレガントな味わい	フランス 一二六八〇

グラスワイン

ハウスワイン【赤白】	各七五〇
サングリア	七〇〇

ソフトドリンク

ジンジャーエール	五三〇	ウーロン茶	五三〇
コーラ	五三〇	緑茶	五三〇
オレンジジュース	五三〇	ジャスミン茶	五三〇
マンゴージュース	六〇〇	サンペレグリーノ 二五〇ml	七〇〇
グレープフルーツ ジュース	五三〇	ミネラルウォーター	四八〇
トマトジュース	六〇〇	価格はすべて税別価格です。	

酒肴

刺身盛り合わせ

* 単品お刺身は
別紙メニューをご覧ください

一人前
一五八〇
(二人前より)

燻製盛り合わせ

* 鯛、蛸、明太子、玉子、
カマンベールチーズ

一九八〇

馬刺赤身

九〇〇

串ものの

各一本
(盛り合わせ除く)

串焼き盛り(八本)

一九八〇

正肉

二五〇

ささみ

二五〇

皮

一八〇

ねぎま

二五〇

ハツ

二五〇

レバー

二五〇

砂肝

二五〇

つくね

二五〇

アスパラ

二〇〇

しいたけ

一九〇

エリンギ

一九〇

ししとう

一九〇

黒豚ロース串

三八〇

黒豚バラ串

三三〇

揚げ物

ちくわ磯辺揚げ

六八〇

たこ唐揚げ

七二〇

さつま揚げ

七八〇

厚揚げおろし

七八〇

蓮根海老はさみ揚げ

八八〇

しいたけ肉詰め揚げ

八八〇

茄子揚げ出し

七五〇

揚げ出し豆腐

六八〇

地鶏の唐揚げ

九〇〇

ふぐ唐揚げ

九〇〇

アボカド天

七八〇

パクチー天

九〇〇

とり天

八八〇

赤海老天

一二〇〇

白子天

一二〇〇

下仁田葱天ぷら

九〇〇

つまみ

どんなん	七二〇
辛味コンニャク	六八〇
茄子鶏そぼろ味噌	七八〇
冷しトマト	五八〇
イカ沖漬	六八〇
じゃこ葱豆腐	六八〇
山芋たたき	六八〇
茄子一本漬	五八〇
梅きゅうり	五八〇
鶏皮ポン酢	六八〇
焼き茄子	七五〇
長芋ねぎ味噌焼	八八〇
だし巻き	八〇〇
いか一夜干し	九〇〇
まぐろ山かけ	八八〇
しらすおろし	七五〇
柚子キャベツ	五八〇
あん肝ポン酢	八二〇
白子ポン酢	九三〇
漬物盛り合わせ	六八〇
牛タンやわらか煮	九八〇

焼きもの一品

鮭ハラス焼き	八八〇
まぐろほほ肉炙り	一二〇〇
まぐろハラミ塩炙り	一二〇〇
牛もつ鉄板焼き	一六八〇
黒豚バラ岩塩焼き	九八〇
地鶏もも肉ゆず胡椒焼き	九八〇
豚ロース味噌漬焼き	一〇〇〇
牛ハラミ炙り	一三八〇
和牛炙り	一八八〇
和牛たたき	一八八〇
名物牛タン厚切り炙り	一八八〇
名物牛タン厚切り 葱まぶし炙り	一九八〇
タタミイワシ	七八〇
いわし丸干し	七八〇
焼ギョーザ	15個 八五〇 10個 六〇〇

サラダ

ポテトサラダ

七二〇

パクチー山盛りサラダ

一二〇〇

まぐろアボカドサラダ

一二〇〇

葉ものカラスミサラダ

一〇〇〇

食事

長崎五島
細うどん使用

ニラにんにく
辛味うどん

一〇〇〇

あごだし
わかめうどん

九八〇

ゆず胡椒
つけ汁うどん

一二〇〇

かけうどん

大 七八〇
中 六八〇
小 五八〇

ゆるり屋の甘味

ぜんざい

五〇〇

白玉ぜんざい

五八〇

アイスクリーム
ぜんざい

六八〇

白玉アイスクリーム
ぜんざい

七八〇

きんつば

五〇〇

わらび餅

六〇〇

かんころ餅
ぜんざい

六〇〇

アイスクリーム
かんころ餅

六八〇

アイスクリーム
抹茶／バニラ

各四三〇