

刺身

松 各五カン付 三、九〇〇―

盛り合わせ 竹 各四カン付 二、九〇〇―

五点盛り 梅 各三カン付 一、九〇〇―

鯖

まぐろ

赤身 一、三八〇―

中トロ 二、〇〇〇―

盛り合せ 二、五〇〇―

今が旬

鮎

あゆ

塩焼き 八八〇―

唐揚げ 八八〇―

今が旬

鰻

はも

落とし 一、〇〇〇―

天婦羅 一、二〇〇―

焼き 一、五〇〇―

鱒

あじ

刺身 九〇〇―

たたき 九〇〇―

なめろう 九〇〇―

水蛸

みずたこ

刺身 一、〇〇〇―

唐揚げ 一、〇〇〇―

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―

たこ葱ぽん酢

八八〇―

鯛葱ぽん酢

一、〇〇〇―

鯛胡麻和え

一、〇〇〇―

メ鯖

九〇〇―

季節により入荷が無い場合がございます。ご了承ください

北海道	軟白葱	当店名物
茨城県	ほれぼれ葱	黒焼き
埼玉県	深谷葱	五種盛り 三、〇〇〇-
山形県	赤葱	三種盛り 一、九〇〇-
千葉県	かなすぎ葱	单品一本 各七〇〇-
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

一、九〇〇―

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―

豚肩ロースとじゃが芋の

白湯葱ソース掛け

一、〇〇〇―

神楽坂



葱屋

肴

ちぎりさつま揚げ

六八〇―

酒盗

五八〇―

漬物盛り

六八〇―

茗荷と生姜のせ

ズッキーニ焼き浸し

七八〇―

枝豆塩茹で

七八〇―

キツネ納豆

六八〇―

自家製塩辛

五八〇―

冷製冬瓜と

生湯葉の葱あん掛け

九八〇―

冷製トマト梅出し炊き

六〇〇―

アスパラのキンピラ

七〇〇―

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

今が旬
鱧

はも

葱鍋

葱しやぶ

三、五〇〇-

今が旬

水蛸葱しやぶ

三、三〇〇-

梅ダレ／塩ダレ／葱ダレ

辛味噌ダレ／葱ポン酢 いろいろ食べ比べ

神楽坂



鍋

二人前より
承ります

黒毛和牛

上 五、九〇〇-

オキ焼き

並 四、〇〇〇-

とろろ

上 六、四〇〇-

オキ焼き

並 四、五〇〇-

とろろ鍋

醤油
または
味噌

鶏 二、五〇〇-

豚 二、六〇〇-

牛バラ牛タン

ぐつつぐつつ鍋

二、七〇〇-

とろろ入り

二、九〇〇-

オツぽん鍋

丸 一四、八〇〇-

半 七、〇〇〇-

芋豚鍋

三、〇〇〇-

甲州鶏鍋

二、九〇〇-

鮪ねぎま鍋

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―

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。