

# 《お飲み物》

## ビール

生ビール	アサヒスーパードライ	七〇〇
瓶ビール	キリン／アサヒ	七五〇
ノンアルコールビール	アサヒ	六〇〇

## サワー

レモンサワー		六三〇
生しよろがサワー		六五〇
グレープフルーツサワー		六三〇
梅干しサワー		六八〇
ウーロンハイ		六〇〇
ジャスミンハイ		六〇〇
緑茶ハイ		六〇〇
ハイボール		六〇〇
ジンジャーハイボール		六五〇
コークハイボール		六三〇

## 果実酒

ソーダ／ロック／水割り

桃のお酒		六五〇
柚子のお酒		六五〇
蜜柑のお酒		六五〇
オリーブおろし枇杷酒		七〇〇
梅酒		六五〇
オリーブおろし梅酒		七〇〇

## 日本酒

天の戸美稲	あまのとうましね [秋田] 純米酒	七五〇
司牡丹船中八策	つかさぼたんせんちゅうはっさく [高知] 特別純米酒	八五〇
八海山	はっかいさん [新潟] 本醸造	七五〇
南部美人	なんぶびじん [岩手] 純米吟醸酒	九〇〇
湊屋藤助	みなとやとうすけ [新潟] 純米大吟醸	九八〇

## 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
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 力強い香りと味わいをもつ酒	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
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

## 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
特蒸泰明	麦がしのような香ばしい香りと しっかりとした旨味がある	七〇〇

## 厳選焼酎【米、粟、黒糖】

山せみ	【米】 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
ダバダ火振	【粟】 クセのないまろやかな 味わいで口中に広がる 粟のほのかな甘さ	七〇〇
はなとり	【黒糖】 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

## 焼酎 飲みきり四合瓶

【芋焼酎】 富乃宝山	四四〇〇
【麦焼酎】 一粒の麦	四二〇〇

価格はすべて税別価格です。

裏面にもございます

## 赤ワイン

<p>ジェンティモン・ルージュ <i>Gentimon rouge</i> 【フランス】 軽い味わいと果実の香り、冷しても美味しい</p>	<p>グラス ボトル 九〇〇 ニ六〇〇</p>
<p>デコルデイ バルトリーノ <i>Decorati bardolino</i> 【イタリア】 穏やかで繊細な味わい、気軽に楽しめるイタリアの赤</p>	<p>ボトル 二九〇〇</p>
<p>ドゥーカ・デイ・サラパルータ コルヴェオ ロッソ <i>Duca di salaparuta corvo rosso</i> 【イタリア】 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</p>	<p>ボトル 四〇〇〇</p>
<b>白ワイン</b>	
<p>ジェンティモン・ブラン <i>Gentimon blanc</i> 【フランス】 南仏の地ブドウから作るフレッシュな辛口</p>	<p>グラス 七二〇 ボトル 二六〇〇</p>
<p>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> 【フランス】 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</p>	<p>ボトル 三二〇〇</p>
<p>ドゥーカ・デイ・サラパルータ コルヴェオ ビアッコ <i>Duca salaparuta blanc</i> 【イタリア】 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</p>	<p>ボトル 四〇〇〇</p>

## スパークリングワイン

<p>クロ・ラ・ソレヤ <i>Clos la solya</i> 【スペイン】 酸味と甘みの バランスがとれたカヴァ</p>	<p>ボトル 三七〇〇</p>
<p>ガंचीア アステイ <i>Gancia asti spumante</i> 【イタリア】 マスカットの香りと口当たり、 デザートワインとしても</p>	<p>ボトル 四二〇〇</p>
<b>ソフトドリンク</b>	
ジンジャーエール	五三〇
コーラ	五三〇
オレンジジュース	五三〇
マンゴージュース	六〇〇
グレープフルーツジュース	五三〇
ウーロン茶	五三〇
ジャスミン茶	五〇〇
緑茶	五三〇

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

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

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

# 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