

三大名物 その一

豪快な

刺盛り

板前の技と心、本日の特選鮮魚

日本近海をはじめ、**全国**の漁場から日々仕入れる鮮魚を、板前が腕によりをかけて捌きます。

豊洲市場には当店グループ、仲卸の「**米川水産**」があり、**日々近海モノ**を目利きしています。

他店には**マネできない**「吞兵衛」の強みです。

●すべて二人前から承ります

大漁盛り 〈八種〉一人前一、五〇〇

沖盛り 〈五種〉一人前一、二〇〇

御一人様限定カウンター盛り

本日入荷のいいところを選びすぐり 〈少量を四〜五種〉

六八〇



特選刺身

本日入荷刺身単品 別紙

自慢のまぐろぶつ 五五〇

豊洲のまぐろ仲卸「米川水産」の目利き

- ・とろろ 一〇〇
- ・一緒に ひきわり納豆 一〇〇
- ・葱ぬた 一〇〇

本日のなめろう 五五〇

鮮度の良い旬の魚を、薬味・味噌と叩きます

鮓^{アジ}の姿造り梅と薬味叩き 六八〇

醤油をたらしてちびりとやれば
日本酒が底をつく

生牡蠣 (二ヶ)二五〇

安全・安心にこだわり、鮮度の良いものを

◆他にも鮮度抜群の刺身あります(別紙)

米川水産

豊洲市場の老舗仲卸であり、当店のグループ会社。昭和十一年、築地市場で創業以来、八〇余年にわたり鮮魚ひとすじ。特に鮪の仕入れに指折りの強さを発揮するプロ集団です。厳しい目で選び抜かれた鮮魚をご堪能ください。



※価格はすべて税込、写真はすべてイメージ

三大名物 その二

煮込み

昭和四十六年から

変わらぬ味わい

煮込み(並) 三九〇

(大) 五八〇

煮玉子 一〇〇



牛・豚のモツを、板前がじっくり煮込んで旨味を凝縮。濃密で深いコクは「吞兵衛」ならではの。当店自慢の看板メニューです。

野菜の

つまみ

まぐろとアボカドの
わさび風味サラダ

五五〇

海鮮サラダ 五八〇

新鮮刺身の人気No.1サラダ

たぬきサラダ 三八〇

揚げ玉入り。そばつゆをかけます

田舎豚味噌

きゅうり一本添え

四五〇

旨すぎる豚味噌できゅうりが消えます

エシヤレット 四五〇

ガリトマト 四二〇

※価格はすべて税込、写真はすべてイメージ

焼きとり

「創業時から受け継がれる特製タレ」又は「塩」

五本盛り 七〇〇

もも・つくね・なんこつ・皮 ほか

もも

皮

ねぎ間

せせり

ハツ 各一本一五〇

砂肝

なんこつ

ぼんじり

つくね



昭和四十三年、東京は池上で産声を挙げた若鶏焼「とき」。
この店の魂を受け継ぐ「吞兵衛」の板前たちが、今日も一本
一本、真心こめて焼き上げています。

きのこベーコン炒め

四二〇

玉葱にんにく

バター焼き 四〇〇

えのきとチーズの

パリパリ焼き 四五〇

エリンギ天布羅

三八〇

里芋の揚げ出汁

板前仕込の出汁が染みわたります

三五〇

枝豆 三八〇

きゅうり一本漬け

三五〇

セロリの浅漬け

二五〇

逸品料理

魚介料理

かんぼち
勤八カマ焼き
入荷状況でブリになります

七五〇

江戸っ子カマス大葉揚

六二〇

イカの肝バター焼き四八〇

銀だら竜田揚 六〇〇

鮭ハラス焼き 四五〇

あじフライ「人気」 三五〇

蟹味噌甲羅焼き 五五〇

肉料理

馬刺し 六五〇

ガツ刺身 三八〇

鶏レバー刺し 三九〇
低温調理した鶏レバーと葱塩ダレ

親鶏のスタミナ焼き四八〇

こってり牛肉豆腐 六八〇



酒場の料理

日本珍味三選

九八〇

- ・カラスミ山芋
- ・酒盗クリームチーズ
- ・このわたと細切りイカ

ひね鶏湯引きぼん酢

四八〇

味わい深い親鶏肉

ひとくち屋台餃子

(七ヶ) 四八〇

黒バイ貝の旨煮

四五〇

豚平焼き

四八〇



イカ一夜干し

六五〇

出汁巻き玉子

五五〇

香味しらす冷奴

三五〇

あん肝ぼん酢

三九〇

イカミミ納豆

四五〇

板わさ

三五〇

納豆オムレツ

四八〇

えいひれ焼き

三九〇

揚げもの

味自慢

とり唐揚 五五〇

カニクリームコロッケ

(二ヶ)三五〇

揚げ焼売

三八〇

あじフライ「人気」

三五〇

ちくわ磯辺天

三五〇

里芋の揚げ出汁

三五〇

ポテトフライ

四八〇

手羽唐揚「名古屋めし」 九〇

三本以上ご注文願います

川海老唐揚

四五〇

明太子の瞬間フライ 五五〇

チーズの細春巻 三九〇



あて巻き 寿司

◎つまみになるのり巻き寿司

あて巻き三種盛り

左より三種(各一種)お選びください 八九〇

単品 各一本 三五〇

・鉄火

・ねぎとろ

・馬肉ユツケ

単品 各一本 三〇〇

・ねぎ納豆

・梅しそ

・シーチキンサラダ

めし処

町中華のチャーハン七〇〇
スープ付

焼きそば 六五〇

ナポリタン 六〇〇

目玉焼きトッピング⁺二〇〇
お好きなメニューにのつけてください

おにぎり (各一個)二二〇

〔梅・明太子・鮭・醤油焼き〕

出汁茶漬け 各三九〇

〔明太子・鮭・梅〕

味噌汁〔あおさ〕 二〇〇

ご飯セット 三五〇

〔白米・味噌汁・お新香〕

甘味

白玉信玄アイス

三五〇

よろこんで！

お持ち込み食材の調理承ります

釣った魚や季節の野菜など、お気軽にお持ちください。
板前が腕によりをかけて調理いたします。
一品、五〇〇円目安。



日本酒

呑兵衛と強い絆で結ばれし、こだわり蔵元銘酒の数々

〔醇酒〕

米の旨味やコクがしっかりと感じられる。香りは控えめ。純米酒や山廃など

北海道



国士無双 モシリ 純米酒

九〇ml 六五〇 一四〇ml 九八〇

秋田



高清水 和賀山塊

九〇ml 四五〇 一四〇ml 六八〇

限定酒

宮城



浦霞 純米辛口

九〇ml 五二〇 一四〇ml 七七〇

宮城



伯楽星 特別純米

九〇ml 五八〇 一四〇ml 八八〇

山形



初孫 魔斬 生酏 純米本辛口

九〇ml 五二〇 一四〇ml 七七〇

福島



榮川 純米酒

九〇ml 四五〇 一四〇ml 六八〇

福島



大七 生酏 純米

九〇ml 五〇〇 一四〇ml 七五〇

東京



澤乃井 大辛口 純米酒

九〇ml 四五〇 一四〇ml 六八〇

石川



天狗舞 山廃仕込 純米酒

九〇ml 五〇〇 一四〇ml 七五〇

高知



土佐鶴 辛口吟醸 大吉祥

九〇ml 六五〇 一四〇ml 九八〇

〔薫酒〕

華やかな香りが特徴。味わいは淡く、軽やかな飲み口。吟醸系の日本酒

青森



陸奥八仙 ピンクラベル

九〇ml 五〇〇 一四〇ml 七五〇

秋田



刈穂 六舟 吟醸

九〇ml 四五〇 一四〇ml 六八〇

山形



出羽桜 桜花吟醸酒

九〇ml 五二〇 一四〇ml 七七〇

新潟 鶴齢 純米吟醸

九〇㎖ 四五〇 一四〇㎖ 六八〇

新潟 越乃寒梅 別撰

九〇㎖ 五五〇 一四〇㎖ 八〇〇

新潟 八海山 純米大吟醸

時季限定

九〇㎖ 六八〇 一四〇㎖ 一〇〇〇

新潟 八海山 大吟醸

九〇㎖ 六五〇 一四〇㎖ 九八〇

佐波 北雪 吟醸酒

九〇㎖ 四五〇 一四〇㎖ 六八〇

長野 真澄 純米吟醸 白妙(SHIRO) 九〇㎖ 五八〇 一四〇㎖ 八八〇

長野 無尽蔵 純米吟醸 九〇㎖ 五五〇 一四〇㎖ 八〇〇

山口 獺祭 純米大吟醸 九〇㎖ 六八〇 一四〇㎖ 一〇〇〇

〔爽酒〕

淡麗でスッキリとした味わい。香りは控えめ。本醸造系など

香兵衛 大德利 六〇〇 小德利 三〇〇 冷・燗お好みでどうぞ

福島 國権 俺の出番 純米酒 九〇㎖ 五〇〇 一四〇㎖ 七五〇

新潟 張鶴 月 本醸造 九〇㎖ 五二〇 一四〇㎖ 七七〇

新潟 雪男 本醸造 九〇㎖ 五五〇 一四〇㎖ 八〇〇

静岡 開運 祝酒 特別本醸造 九〇㎖ 四五〇 一四〇㎖ 六八〇

岐阜 三千盛 純米ドライ 九〇㎖ 四五〇 一四〇㎖ 六八〇

兵庫 仙介 超辛口 純米吟醸 原酒 九〇㎖ 四五〇 一四〇㎖ 六八〇

※価格はすべて税込 ※アルコール類をお召し上がりのお客様には、お通し(三五〇円税込)をご提供させていただきます



アサヒビール

生ビール

スーパードライ

中生 五五〇
大生 八八〇

日本が世界に誇るビール

マルエフ

中瓶 八五〇

飲食店で愛された、まろやかな味わい

昭和レトロサワー

ホッピー

大ジョッキ(白・黒)

各五八〇

昭和二十三年発売

中

三〇〇

外(白・黒)

各三〇〇

コダマサワー

バイス

蒲田生まれ大森育ち、
下町の星「コダマ飲料」

四五〇

ラムネサワー

昭和二十一年創業、
大阪「ハタ鉱泉」のビー玉栓ラムネ使用

四五〇

レモンサワー

最強レモンサワー

冷凍レモン1個分ゴロゴロ

四八〇

「おかわり耐ハイ 二八〇

生搾りレモンサワー

四五〇

塩レモンサワー

四五〇

蜂蜜レモンサワー

四五〇

杏仁レモンサワー「通称スンチー」

四五〇

無糖レモンサワー ハイサワー使用

四五〇

耐ハイ・サワー

吞兵衛の耐ハイ 三五〇

奈良じゃばらサワー 五〇〇

スイツとスツキリ爽快な柑橘「じゃばら」の果肉入り!

冷凍パインサワー 五〇〇

沖縄シークワーサーサワー 四五〇

冷凍ミカンサワー 五〇〇

四五〇

生搾りグレープフルーツサワー

四五〇

梅干サワー 四五〇

〈茶割り〉

・玄米緑茶割り ・静岡抹茶割り ・ほうじ茶割り

・ウーロン割り ・青汁割り 各三九〇

ハイボール

ウキスキーハイボール

【ブラックニッカスペシャル】

三八〇

男気ハイボール大ジョッキ

【ブラックニッカスペシャル】

七〇〇

ジエムソンハイボール

【アイリッシュウイスキー】

四〇〇

生ジンジャーハイボール

【ブラックニッカスペシャル】

四五〇

武士道ハイボール

【うまぐち日本酒スパークリング】

五〇〇

ウキスキー

ロック・水割・お湯割・ストレート

ブラックニッカスペシャル

シングル

三八〇

ジエムソン(アイリッシュ)

シングル

四〇〇

焼酎

ロック・水割・お湯割・ソーダ割

※ボトルキープ無料

【芋】黒霧島

グラス五〇〇 ボトル三、五〇〇

【麦】二階堂

グラス五〇〇 ボトル三、五〇〇

【韓国】緋緞

グラス二九〇 ボトル一、九八〇

焼酎とご一緒に

緑茶(デカンタ) 三五〇

ウーロン茶(デカンタ) 三五〇

レモン(1/2カット) 一三〇

南高梅(二ヶ) 一二〇

アサヒ富士山の天然水
(六〇〇mlペットボトル) 一九〇

炭酸(デカンタ) 無料

氷 無料

お湯 無料

ワイン

グラス 白・赤

各 四五〇

【ボトル】

アラシ・スコット

ニュージーランドの老舗ワイナリー。同国産ワインの世界的な躍進を支えたブランドで、二〇一二年にはニュージーランド・メリット勲章を授与されました。

【白／七五〇ml】

アラシ・スコット・

ソーヴィニヨン・ブラン

二、九五〇

【赤／七五〇ml】

アラシ・スコット・メルロー

二、九五〇

果実酒

ロック・水割・お湯割・ソーダ割

梅酒

四五〇

出雲シャインマスカット

四五〇

あらごし もも

四五〇

酒では

ない物

アサヒドライゼロ 三九〇

瓶ラムネ 二五〇

コカ・コーラ 二五〇

ジンジャーエール 二五〇

蜂蜜レモンソーダ 二五〇

玄米緑茶 二〇〇

ウーロン茶 二〇〇

アサヒ富士山の天然水

六〇〇mlペットボトル 一九〇