

御食事



名物

煮込み

じっくり煮込んだ秘伝の白湯スープは、豚モツの旨味が染みわたる絶品。

さらに当店特製の辛味噌を溶かせば、至福の味変が堪能いただけます。

四五〇

冷やしピーマン
各一本一〇〇

- ・とんバラ・ハツ
- ・カラシラ
- ・タン
- ・シロ
- ・ガツ
- ・レバー

焼きどん

塩又はタレ又は味噌

新鮮 刺身

自慢 焼鳥

塩又はタレ

揚げたてサクサク!
本場大阪のどぶづけソースを
たっぷりと!

新鮮 刺身

当店の裏名物!

精銳の五品はどれも
鮮度で際立つ旨さが自慢。
お好きな酒と一緒に!

鮪ブツ

本日のなめろう
魚種は従業員までお気軽に

ゲソわさ

タコブツ

豚タン刺

柚子胡椒

塩焼きの串がますます旨く味わえる

五〇

正肉
皮
砂肝
ナシコツ
ボンジリ
つくね
ササミ(味噌焼)

各一本一〇

海老
豚ヘレ
豚ササミ大葉
肉詰ピーマン
うずら玉子
レンコン
紅生姜

各一本一八〇

各三九〇

焼・炒物

博多ぐるぐる

鶏皮ファンの夢

一〇本で一本
サービス

(一本) 一五〇

牛ハラミ焼き

白めしは左下にあります

三九〇

親鶏肩カルビ旨ダレ焼き

噬めば噬むほど旨みが溢れます

三九〇

山芋ふわふわ鉄鍋焼き

三九〇

アスパラベーコン

三九〇

塩バター炒め

三九〇

羽根つき餃子(七個)

ひとつくちサイズ。一個食べたら止まりません

三九〇

下町中華の二ラ玉

三九〇

ハムエツグ

三九〇

赤ワインナー

三九〇

つまみ

トロレバー葱塩ダレ

低温調理で旨味を凝縮させた鶏レバー

三九〇

満天肉シユーマイ(二個)

出汁巻き玉子 指まで旨い!!

三九〇

焼き枝豆

揚げ銀杏 指まで旨い!!

三九〇

枝豆

一九〇

冷奴

一九〇

山芋醤油漬

一九〇

セロリ浅漬

一九〇

きゅうり一本漬

一九〇

サラダ・野菜

満天ポテサラ

ポテチが刺さってWポテト

二九〇

塩ダレキヤベツ

二九〇

長芋千切り

二九〇

冷やしトマト

二九〇

やみつきタタキきゅうり

二九〇

揚物

玉子サンドの具で喰らう

アジフライ タルタルより旨い!!

二九〇

若鶏の唐揚

二九〇

タコ唐揚

二九〇

納豆磯辺揚

二九〇

もろこし香ばし揚げ

[バター醤油]

二九〇

パリパリチーズ揚

二九〇

ポテトフライ

二九〇

〆の御品書

昭和の屋台醤油ラーメン(ミニ)

日本の呑兵衛たちはコレでシメてきた!

四九〇

満天ナポリタン

五五〇

ソース焼きそば

五五〇

ニンニク焼飯

四九〇

焼おにぎり[味噌又は醤油](二個)

二九〇

白めし

二九〇

小) 一九〇 中) 二九〇 大) 三九〇

ハイボール

ウヰスキーハイボール

ブラックニッカクリア

ジンジャーハイボール

コークハイボール

金運上昇ハイボール

リアルゴールド+ブラックニッカクリア

ジエムソンハイボール

アイリッシュウヰスキー「ジエムソン」

三五〇

四三〇

四三〇

三九〇

ワイン
「アル・パカ」
〔グラス〕白・赤 各四三〇

果実酒

濃醇梅酒

山梨にごり白桃

香る三ヶ日みかん

各四五〇

ロック・水割
お湯割・ソーダ割

焼酎
〔グラス〕

芋 黒霧島

麦 二階堂

各三九〇

ロック・水割
お湯割・ソーダ割

地酒

グラス(二四〇cc)

日本酒

コップ酒

大徳利〔冷・燗〕

三五〇
五五〇

酒ではない物
ノンアルビール

アサヒドライゼロ〔小瓶〕

三九〇

ウーロン茶

緑茶

コカ・コーラ

ジンジャーエール

リアルゴールド

カルピス® ウォーター又はソーダ

ファンタオレンジ

巨峰ソーダ

レッドブル

モンスター エナジー M3

三四〇

おいしい水

富士山のバナジウム天然水

二一〇

東京

新潟

新潟

山形

宮城

秋田

澤乃井 純米 大辛口

八海山 普通酒

〆張鶴 雪 特別本醸造

五〇〇

五五〇

五五〇

五五〇

五五〇

五五〇

ウーロン茶

緑茶

コカ・コーラ

ジンジャーエール

リアルゴールド

カルピス® ウォーター又はソーダ

ファンタオレンジ

巨峰ソーダ

二一〇