

# おつまみ



パリパリ春巻き1本 210円

枝豆 290円

わさび香る大人の枝豆 390円

白菜キムチ 290円

胡瓜一本漬け 290円

もろきゅう 290円

冷やしトマト 290円

もずく酢 290円

キムチ冷奴 290円

薬味たっぷり冷奴 350円

揚げだし豆腐 390円

ピリ辛鶏軟骨唐揚 390円

3種のフライドポテト 450円

三種類の違う食感を楽しんでください。

カレーブルスト 490円

カリカリチーズ揚げ 490円

砂肝にんにく 490円

牛蒡唐揚スティック 490円



表示は税抜価格です。



# おつまみ



旨みたっぷり真だこ唐揚げ



料亭風出し巻き卵

甘エビ唐揚げ

490円

たこ焼き

490円

旨みたっぷり真だこ唐揚げ

490円

焼餃子

490円

イカ焼き

490円

料亭風出し巻き卵

490円

こだわり卵使用

牛スジポン酢

590円



表示は税抜価格です。



# 麺類・そば



## もりそば

国産そばの実を石臼で丁寧に挽いた粉を使用した平打ちの麺。  
そばがしっかり香る高級品です。

もりそば

670円

かけそば

670円

ざるそば 刻みのりをトッピング

730円

月見そば こだわり卵使用

730円

たぬきそば

730円

大きなきつねそば

770円

かき揚げそば

800円

クリーミーカレーそば

870円

出しの香りを残しつつスパイスが効いたクリーミーな味わい。

肉そば

930円

太麺に豚バラ肉と刻み葱、隠し味のラー油が入ったボリュームたっぷりのそば。

各種  
麺大盛り  
160円



表示は税抜価格です。



# 麺類・うどん

もりうどん	570円
かけうどん	570円
釜玉うどん <small>こだわり卵使用</small>	630円
ざるうどん <small>刻みのりをトッピング</small>	630円
月見うどん <small>こだわり卵使用</small>	630円
たぬきうどん	630円
大きなきつねうどん	670円
かき揚げうどん	700円
クリーミーカレーうどん	770円
<small>出しの香りを残しつつスパイスが効いたクリーミーな味わい。</small>	
牛モツ焼うどん	950円
<small>ぷりぷりのモツと九州醤油を使った焼うどん。</small>	

各種  
麺大盛り  
160円



表示は税抜価格です。



# 麺類・その他



## やみつき豆乳坦々麺

辛いイメージの坦々麺をクリーミーで  
とってもマイルドに仕上げました。

### こくうま醤油ラーメン 650円

和風だしを効かせた醤油ラーメン。

### 鉄板ナポリタン 690円

ソーセージの入った懐かしい味。

### 味噌ラーメン 750円

### ミートソース 690円

### やみつき豆乳坦々麺 870円

### ソース焼きそば 690円

### 角煮ラーメン 930円

厚切りの豚バラ肉がのった醤油ラーメン。

### 塩焼きそば 770円

### 牛モツラーメン 930円

ぷりぷりのモツと野菜たっぷりの醤油ラーメン  
です。

### 麻婆麺 1,100円

ピリ辛の麻婆豆腐をのせた汁なし麺。

各種  
麺大盛り  
160円



表示は税抜価格です。



# ○サラダ



こだわり卵のラーメンサラダ

ポテトサラダ

290円

グリーンサラダ

390円

ベーコンと温玉のシーザーサラダ

750円

こだわり卵を使用し、焼きベーコンの香りがほんのり漂うドレッシングと温泉卵がトロ〜り絡んだ野菜は、もりもり食べられちゃいます。

こだわり卵のラーメンサラダ

790円

こだわりの卵を使用。  
焙煎胡麻ドレッシングをたっぷりかけてお召しあがりください。



表示は税抜価格です。



# 一品料理



ふんわり卵とトマトの炒め物

鶏の竜田揚げ 590円

肉質がとて柔らかくジューシーな国産鶏使用。

油淋鶏 630円

骨付きもも肉素揚げ 690円

ホッケ半身 730円

魚味噌漬け 770円

※魚の種類はスタッフにお尋ねください。

鉄板ジュージュー豚生姜焼き 790円

豚肉としょうがは、疲れた体を元気にしてくれるスタミナ食材。

しょうが焼きは、暑い夏はもちろん、一年中食べたいパワフルメニューです。

ふんわり卵とトマトの炒め物 790円

こだわり卵を使用し、トマトのうまみとまろやかな卵の相性はぴったり。

チキン南蛮 790円

豚キムチ 830円

3種のミックスフライ 890円

※内容はスタッフにお尋ねください。

各種  
定食プラス  
300円



表示は税抜価格です。



# 一品料理



ジューシートンテキ

ピリ辛麻婆豆腐 890円

ホルモン野菜炒め 890円

ピリ辛味噌ホルモン炒め 890円

もちりつくねと季節野菜 黒酢あん 900円

つくねにご飯をねりこんだもちりとした手作りのつくね。

野菜たっぷり回鍋肉 930円

豚肉を使用し香ばしく炒めた味噌に、熟成トウチのコク深いうま味。豚肉のうま味とシャキシャキしたキャベツの甘味が引き立ちます。

ジューシートンテキ 970円

ウスターソースと醤油の香ばしい香りとニンニクの旨味が食欲をそそります。

とんかつ 990円

ころころ野菜とベーコンピザ 1,100円

本日のおすすめ鮮魚3種盛り 1,200円

※内容はスタッフにお尋ねください。

ホッケ1尾 1,250円

各種  
定食プラス  
300円



表示は税抜価格です。



# ご飯物

米は国産米  
使用



**ごろごろ野菜カレー** 旬の野菜をトッピングしたスパイシーなカレー。

名古屋コーチン卵かけご飯 **390円**

味が濃厚で舌触りが良いおいしい卵をぜひご賞味ください。

鮭茶漬け **490円**

チャーハン **630円**

親子丼 **790円**

鮭イクラ丼 **830円**

ハントンライス **890円**

海老フライとタルタルソースの掛かった半熟オムライス。

ごろごろ野菜カレー **890円**

旬の野菜をトッピングしたスパイシーなカレー。

海鮮ばらちらし **990円**

早い者勝ちの限定品。

ねぎとろ山かけ丼 **1,100円**

かつ丼 **1,100円**

カツカレー **1,200円**

お子様うどん おまけ付 **500円**

お子様カレー おまけ付 **700円**

ごはんセット **300円**

ご飯・お味噌汁・おしんこ。

ご飯（単品） **200円**

味噌汁（単品） **100円**



表示は税抜価格です。



北海道ならではの風土が育んだ  
乳脂肪をたっぷりと含んだソフトクリーム。  
厳選された素材の風味と濃厚な味わいが  
口の中に広がります。

# デザート

北海道ソフトクリーム 380円

北海道ソフトクリームサンデー 580円

トッピングソース  
(下記からお選びいただけます)



カリカリの  
チョコレートタイプ

チョコレート  
サンデー



キャラメル  
サンデー



抹茶  
サンデー



ストロベリー  
サンデー



マンゴー  
サンデー



ブルーベリー  
サンデー



果肉分  
たっぷりのタイプ



表示は税抜価格です。



# おのみの



## 生ビール

### キリン一番搾り生ビール

すっきりしているのにうまさも充分。  
一番搾り製法で際立つ、  
麦100%のビール。

小 410円  
中 518円  
大 918円

## 瓶ビール

### ・キリンクラシックラガー

昭和40年頃のラガーの味覚を再現した  
「コク・苦み・味わい」にこだわった伝統本格ビール。

- ・伝統の赤星サッポロラガー
- ・アサヒスーパードライ
- ・サントリープレミアムモルツ

ALL 中ビン 680円



〈ノンアルコールビールテイスト飲料〉

### キリンフリー

麦とホップの心地よい味わい、すっきりとした後味。  
アルコール0.00%。

小ビン 518円



## ウイスキー



### 富士山麓ハイボール

豊かに広がる樽熟香、澄んだ飲み口、  
清らかで奥深い味わいをお楽しみ下さい。

410円

コークハイ

518円

ジンジャーハイ

518円



## 機能系サワー

### ・葉っぱのミルク

- ①青汁に、豆乳・発芽玄米・さとうび糖をブレンド。  
まろやかさと香ばしさ、ほのかな甘みが特長です。
- ②大分県国東半島とその周辺の契約農家が農薬・  
化学肥料未使用で育てた良質な大麦若葉ケールを  
使用しています。

### ・お疲れさんにクエン酸

お疲れさんにクエン酸! はコップ1杯(200cc/10倍希釈時)  
に梅干し約8個分のクエン酸(2400mg)を配合した、  
おいしいクエン酸飲料。

### ・生搾りもも酢

### ・燃えるトマト酢

### ・熟成リンゴ酢

### ・カシス&ラズベリー酢

### ・マカ&にんにくすっぽん

### ・ローヤルゼリー ALL 464円



## サワー・チューハイ

### ・カルピスサワー

### ・ウーロンハイ

### ・生レモンサワー

### ・生グレープフルーツサワー

ALL 464円



## 日本酒

\*全て180ml瓶です。

### ・銀盤 純米吟醸

### ・会津ほまれ 純米

### ・幻の瀧 吟醸

### ・白瀧 純米

### ・加賀鶴 上等

### ・ほまれ麒麟 淡麗辛口

ALL 756円

表示は税込価格です。

※ 飲酒は20歳になってから。飲酒運転は法律で禁止されています。※ 写真はイメージです。



# おみもの

## 焼酎

### 〈ボトル焼酎〉

麦・どぎゃん 720ml 3,780円

個性豊かな麦の香りとガツンとくる力強い味わい。

麦・ピュアブルー 700ml 3,024円

まじりけのない麦の味わいとすっきりした飲み口。

芋・幻の露 (まぼろしのつゆ) 720ml 3,780円

焼き芋のような、甘く、やさしく、まろやかな風味。

### 〈グラス焼酎〉

\*グラスは全て90ccです。

麦・炙麦 (せきばく) 464円

麦・二階堂 (にかいどう) 464円

麦・一粒の麦 (ひとつぶのむぎ) 518円

芋・黒霧島 (くろぎりしま) 410円

芋・鬼火 焼き芋 (おにび) 518円

芋・伊佐大泉 (いさだいせん) 518円

芋・紅一刻 (べにいつく) 626円

芋・不二才 (ふたこせ) 626円

芋・富乃宝山 (とみのほうざん) 626円

泡・残波 (ざんぱ) 518円

### 〈ボトルのお供〉

お茶セット(緑茶orウーロン茶、氷) 324円

カットレモン(半分) 108円

梅干し(2個) 108円

水・氷 無料

## 果実酒

八海山梅酒 518円

チョーヤ梅酒ブラック 518円

とろける黒糖梅酒 518円

### 杏露酒(シールチュウ)

フルーティで華やかな香りと、甘酸っぱい味わいのあんずのお酒。

518円

### 藍莓酒(ランメイチュウ)

深みのある香り、程よい酸味のバランスがよいブルーベリーのお酒。

518円

## ワイン

### フランチア(赤・白)

フレッシュ&フルーティで、バランスがよい味わいのカリフォルニアワイン。

グラス(180ml) 464円

カラフェ(450ml) 1,512円

## ソフトドリンク

- ・カルピス
- ・コカコーラ
- ・ジンジャーエール
- ・ウーロン茶
- ・オレンジジュース
- ・ファンタメロン

ALL 302円