



おつまみ



カリカリチーズ揚げ



3種のポテトフライ



牛蒡唐揚スティック



ピリ辛鶏軟骨唐揚

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。

カリーブルスト 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

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

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 こだわり卵使用 **630円**

ざるうどん 刻みのりをトッピング **630円**

月見うどん こだわり卵使用 **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**

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。

牛モツ焼うどん **950円**

ぷりぷりのモツと九州醤油を使った焼うどん。

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。

味噌ラーメン 750円

やみつき豆乳坦々麺 870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。

牛モツラーメン 930円

ぶりぶ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。

鉄板ナポリタン 690円

ソーセージの入った懐かしい味。

ミートソース 690円

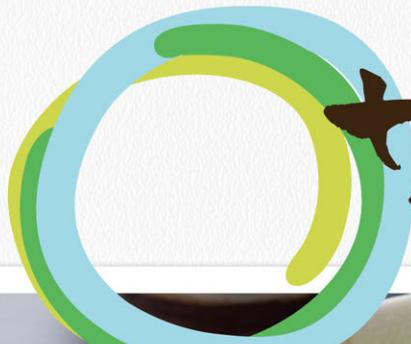
ソース焼きそば 690円

塩焼きそば 770円

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~リ絡んだ野菜は、もりもり食べられます。

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

肉質がとても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、疲れた体を元気してくれるスマ食材。

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

もっ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っ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

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。
早い者勝ちの限定品。

海鮮ばらちらし

990円

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。



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)



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^{マンゴー}
サンデー



ブルーベリー^{ブルーベリー}
サンデー



表示は税抜価格です。



おのみもの

一番搾り
うれしい!



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

518円

518円



コークハイ

ジンジャーハイ



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。

機能系サワー

・葉っぱのミルク

①青汁に、豆乳・発芽玄米・さとうきび糖をブレンド。
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

・熟成りんご酢

・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

おみの

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

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

(くろきりしま) 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

(べにいっく) 626円

芋・不二才

(ふにせ) 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(シンルチュウ)



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

フランジア(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