

定食メニュー

大盛りのハンバーグ

ハニタツシ刺身定食

ハムカツ定食

明太子とオムレツのハンバーグはん定食

アジフライ定食

大きなカニクリームコロッケ定食

かんぱちカマ焼き定食

鶏もものに夜干し定食

かまおげインラス丼定食

サーモン丼定食

かっぱのタタキ丼定食

直轄のまぶなハ唐揚げ定食

お刺身プレートハンバーグ

(1日2食)

1100 800 800 900 800 800 800 800 800 800 800 800 1800

納豆・生たまご・明太子・玉子焼

追加

100

よこじんばり 550

これが鹿児島県のじんばり煎茶や
名物のお刺身盛り合わせ

大釜目蒸し 1738

限定5台の4種類の白だし
夜光貝の器でムトウト
ササキ・アサリ・はまぐり他

カブリ 638

おてぼろ・鯛・オクラ・トコ
海鮮の上でのせしめあられ

ガネえ 17275

鹿児島のおげぢぢの味
がき揚げおたけなも

鯛一尾肉 858

鯛と豆腐を特製のた
で煮込んだ一品

~~白身魚 720~~

~~みず大母せりの白身魚~~

鹿児島
かんぱん
おのりのりやま

かんぱん 968

鹿児島
魚の腹皮焼

魚の腹皮焼 880

焼酎の最高品質

我々は

鹿見鳥の

どんぶり丼

目指しこまる

ニテ醤油の刺身

550

魚の肝皮のソテー刺し
968

カニのカタ焼き
748

ズワイガニのポテトサラダ
748

肉肉フライヤーポテトサラダ
748

卵の前ポテトサラダ
583

しらすぶっかけシラス
528

冷奴特製しらす醤油
528

ガレットトースト (2丁)
550

カニマキ(エビ中) (4丁)
275

まぐろとゴルゴンゾラ
磯の揚げ
748

鳥取境造アジフライ (1丁)
418

大粒カニクリームコロッケ (1丁)
418

ハムカツエッグ
550

若鶏のもも肉(夜干し)
858

慶屋の山ちゃん手羽唐揚げ
528

鶏ハハ山椒焼き
638

赤牛ステーキのホニ酢
858

コロッケとポテトサラダ
1,078

ラバエッグ
550

うにとろ刺身
770

うにもじ
660

いかの塩焼き
440

ホタルイカへの沖漬け

セロリの浅漬け
385

レモン大根
418

しらすおぼろ
330

富山キキバツ

オニオンスライス
330

街飲みもの

生ビール

黒ラベル中

ノンアルコールビール

550 605

天のま焼酎

瓶詰め
白モシモシハイ

赤モシモシハイ

青モシモシハイ

各種チマハイ

自家製トアト

アールブレイ

寿司屋の緑茶

豆乳

白おん耐

550 550 550 550 660 550 550 550

ウイスキー

イチロクモルトハイボール

一言のし知れた。おまの。ニズウイスキーの
最高峰。味は一番。イチロクモルト

鹿児島マルスハイボール

鹿児島の本町酒造が手掛けた。
世界一のウイスキー

デュワーズハイボール

528

フキノリルワイン

別紙にて

クラフトジントニック

424GIN

木樽 蒸留 手渡 町へ入のケル
鹿児島 名産酒造

880

夏Natsu

原料に緑茶を添加して使用した
鹿児島産双葉(南店)

880

日本酒

天賦 純米吟醸

宮内庁認定 知られる鹿児島県の西郷隆盛が
醸す。業界注目の日本酒
ひんがし金葉にも金葉やす

770

Ohmino 100ml cup 660

より楽しくより手軽に。エスプレッソ
次世代のワンカップ酒

風森 PEニナ秋津穂 50

微発泡で果実の香り。すくすく
女子。初着にもおすすめです。

ビッグリトニック 825

焼酎

SGハイボール 660

富士山

黒者潮 550

海

ソフトドリンク

ウワロン緑茶、フーラ 385

ナチングンペワイン

アズグみ デラウエマ

(スピーキング)

Japan

京都国産(ぶどうを用い、酸化防止剤を一切使用せず、濃過もせず、生詰めでほんのり濁り、炭酸がスを感じる蔵)

ボトル 2200

(赤)

Spain

エセンシアルラルパネオ テンプラニート

ブラックチェリーやイチジクなど味も香りも甘いのある果実が特徴で上品さを漂わせるワイン。ウチの常連様の隣町にさうです!!

グラス 605

(赤)

France

エステザルグキョヴェイガレ

南フランスのしかりした飲みごたえのある赤。ブラックチェリーのようなフルーティな果実味が感じられます。

ボトル 3300

(白)

Portugal

A&Dワイン シングラー

現地で夏に飲まれる「ヴィーニョヴェルデ」フレッシュで軽やかな味わいなのでビール代わりにグビグビ飲めます。

グラス 605

(白)

Italia
Piemonte

パンセツト ヌエボピエモンテピエモンテ

北イタリアの柔かくフレッシュな自然派ワイン。フローラルでリンゴを感じさせる果実味。

ボトル 3960

期間限定日本酒メニュー

熱燗できます

「火と月の間」 純米吟醸

蔵元自信作のお燗酒。バランスの良い酸味、お米の旨味が特徴です。ユニークな名前は、「燗」の字の部首から名付けられました。

生産地・愛知県

使用米・山田錦

¥880

「不動」 純米超辛口

米本来の味を重視するため、無炭素濾過、一度火入れで仕上げた純米酒です。香り、キレ味ともにバランスの良いさっぱりとした旨味をお楽しみいただけます。

生産地・千葉県 使用米・美山錦

¥770

「八海山」 特別本醸造

柔らかな口当たり、新潟らしい淡麗の味わい。お燗酒にするとほのかに香る麴の香りが楽しめます。

¥770

生産地・新潟県 使用米・五百万石、トトロキワセ、他