



## 【薩摩知覧鶏】

数量  
限定

# 幻のとろとろ白レバー

幻と言われている、知覧鶏の白レバー。濃厚で全く臭みがなく、とろとろの食感、極上の味を楽しんでください。かなり入手困難のため数に限りがあります。





# 焼鶏 KUSHIYAKI



◆ 鶏皮串	◆ なんこつ	◆ うずら	◆ とろレバー	◆ はつ串 <small>〈限定〉</small>	◆ 砂肝	◆ ぼんぼち	◆ ねぎま串	◆ せせり
900 (900)	1200 (1200)	1200 (1200)	1300 (1300)	1300 (1300)	1300 (1300)	1300 (1300)	1800 (1800)	1300 (1300)



2本オーダーより

※お一人様対応いたします。

一押し

鹿児島より直送ルート幻の絶品

## とろとろ白レバー

幻と言われている、知覧鶏の白レバー。濃厚で全く臭みがなく、とろとろの食感、極上の味を楽しんでください。かなり入手困難のため限りがあります。

260 (273)

数量限定!

一押し

旨みたっぷり希少部位

## 極上ホルモン串焼き

ホルモン串一本を確保するため、鶏30羽が必要になります。すごく貴重な部位であると同時に味も抜群、こりこりした食感と上品な脂のり具合が最高にたまらない…

180 (189)

売切御免!



間違いナシ！

これを頼めば

スタッフ一押し！

ゴールドデンラインナップ  
人気メニュー抜粋！

全国選りすぐりの  
焼酎・梅酒！！

本日のオススメをスタッフに  
聞いて下さい！！

※ お通し代350円いただいております。

名物①

数量限定！早いもん勝ち！

とろとろレバー

飼育期間450日以上。時間をかけて大事に育てられた薩摩知覧鶏。その中でも数羽に1羽しか取れない希少な白レバーをトロトロに焼き上げます。フォアグラのような味わい。数量限定。お早め！



名物②



名古屋流！うみやう

先羽揚げ  
手唐揚げ

名古屋流に仕上げたスパイシーな先羽揚げの唐揚げ！ビールのつまみにはこの上ない逸品！世界の〇〇ちゃんよりも旨いという声多数♪今日は何本行っときますか？

名物③

〈薩摩知覧鶏〉  
溶岩焼き

天然の溶岩石製の溶岩石プレートでふっくらと焼き上がるジューシーな薩摩知覧鶏！九州の甘醤油をかけて仕上げます。香ばしい香りが食欲をそそる一品！



その④

ちかこ母ちゃんの皮ポン酢

創業伝統の味！油抜きした鶏皮をポン酢とおろしてさっぱりと。



その⑤

ツナと揚げワントンのパリパリサラダ

パリパリの揚げワントンの食感がクセになるサラダ。

その⑥

マグロとアボガドの岩のりユッケ

女性人気不動のNo.1！こんな組み合わせアリ！？岩のりが絶妙に合うんです！

一押し

その⑦

季節メニュー

旬な食材を使ったお料理！季節を感じて頂けます！メニューは別紙でご用意しています。

その⑧

地養鶏ふりん

卵のコクがたまらない！自家製のとろけるふりん！居酒屋だから出せる味！





自慢の逸品

# 生つくね



宮崎県日南鶏の軟骨入りこだわりつくね

〈名物〉塩つくね 200<sup>(210)</sup>

月見タレつくね 230<sup>(242)</sup>

とろ〜りチーズつくね 230<sup>(242)</sup>

宮崎県産日南鶏を使用しています。日南鶏は飼料にミネラル、ヨードなどの栄養素をたっぷり含んだ海藻をブレンドし、全く薬品を使用していないため身体に優しい鶏です。



# 肉巻



アスパラ肉巻き

特製醤油で下味をつける事で香ばしく…

180<sup>(189)</sup>



トマト肉巻き

醤油と粉チーズが決め手

180<sup>(189)</sup>



ピーマンチーズ肉巻き

ピーマンの中にとろ〜りチーズ。  
豚とよく合うのです！

180<sup>(189)</sup>



椎茸肉巻き

グレープフルーツの果汁とタバスコを  
大根おろしに…仕上げはポン酢で。

180<sup>(189)</sup>



チーズ肉巻き

チーズに肉バラにくをふんだんに巻き付けてます  
チーズ好きにはたまらん

180<sup>(189)</sup>



# 野菜串

Yasaikushi

にんにく串 130(137)

長ねぎ串 150(158)

トマト串 150(158)

ししとう串 150(158)

椎茸串 150(158)

## おすすめセット串焼き

せせり串に葱塩ダレにネギてんこ盛りが激うま!

### サラリーマン金太郎セット

3本セット!! 480(504)



せせり串に大葉を巻き、梅肉をあわせた絶品

### ウメばあちゃんセット

3本セット!! 480(504)



もう店長に任せるよ～

お任せ5本得盛り 780(819)

お任せ10本盛り 1280(1344)







ビール・ハイボールのお供に

# 手羽唐

うみやう！名古屋流！



赤手羽唐



黒手羽唐

辛旨

## ◆ 赤手羽唐 (4本入り)

一味唐辛子、韓国産の調味料、  
ハバネロで仕上げた旨辛い手羽唐

480

オススメ

## ◆ 黒手羽唐 (4本入り)

黒胡椒、白胡椒など様々な  
スパイスでパンチがきいた手羽唐

480



## 手羽二種盛り

両方食べれるよくばり盛り！

(赤・黒 各種 2本入り)

480





# 肴

sakenosakana



ざくざく山芋漬け 320 (336)

一度食べてみて / 癖になります

4年連続のロングセラー!

常連様リピート100%の商品です。



やみつきピリ辛キュウリ  
やみつきの大人気商品

ごま油と塩で味付けしました。  
お口直しに最適です。

380 (399)



包んで美味しいおつまみ



マグロとアボカドの  
キムチのり巻き 480 (504)

マグロとアボカドを特製の韓国タレで  
和えました! 海苔で巻いて食べるべし!



👑 ロングセラー1番人気商品



千加子母ちゃん皮ポン酢

手間暇かけて作ってます。  
創業当時の大人気商品。  
鶏皮が苦手な方でも食べやすいです。

380 (399)

どっさり葱盛り 320 (336)

特製の葱塩ダレが旨い...

博多葱を使用、  
ごま油と塩でシンプルな味付けに。



◆ 焼酎のお供に 黒糖ソラ豆 320 (340)

◆ 枝付き枝豆 300 (310)

◆ 漬け物盛り合わせ 400 (410)



赤玉子オニオンスライス

地養鶏の赤卵は一味違います

日本一甘いと言われている兵庫県淡路島産玉葱と  
地養玉子でさっぱりした一品。

320 (336)

ツナと揚げワントンのパリパリサラダ



# SALADA

ツナと揚げワントンのパリパリサラダ 560 (568)

和風明太子サラダ 630 (661)

韓国風キムチ豆腐サラダ 680 (714)



# CREATIVE COOKERY

# 入魂創作

絶品チーズ豆腐 480(504)

クリームチーズを豆腐風にアレンジ

スパイシーぽてと〈辛口 or 中辛 or 甘口〉 480(504)

自家製バターソースと特製のスパイスが味の決め手

大トロ炙りめさば 560(588)

脂ののったメサバをお席で炙っちゃいます！

渾身

ふ〜んわりとろとろ厚焼き玉子 560(588)

こだわり玉子をふんわりトロトロに！

【宮崎名物】チキン南蛮 560(588)

カリッと揚がった衣とジューシーなチキンに自家製のタルタルがよく合います！



## 人気商品！

◆ マグロとアボガドの岩のりユッケ 560(588)

完熟アボガドとネギトロを自家製岩海苔ソース食べる

〈バケットおかわり〉 200(220)

◆ 【絶品】レバーペースト 480(504)

オススメ

レバー独特なクセが苦手な方でも美味しく食べられる  
自慢のレバーペースト！バケットに付けて食べて下さい

〈バケットおかわり〉 200(220)

【熊本直送】

新鮮

◆ 馬刺し ~馬刺し専用甘醤油~ 780(819)

熊本直送の馬刺し。馬刺し専用の甘醤油でお召し上がり下さい





# 炊き餃子

濃厚コーラーゲンスープ

押

660 (693)

九州名物炊き餃子。九州より取り寄せた米味噌、麦味噌などをブレンドして作りました。たっぷり入ったコーラーゲンでぷるぷる美肌になれちゃうかも？

オリジナル  
〈自家製橙ポン酢〉

橙の果汁で仕上げたほのかな甘味を楽しめるポン酢。スープと割って飲んでみてください。



九州醤油が  
香ばしい

人気商品

薩摩知覧鶏

# 溶岩焼き

天然の溶岩石製の溶岩石プレートでふっくらと焼き上がるジューシーな薩摩知覧鶏！九州の甘醤油をかけて仕上げます。香ばしい香りが食欲をそそる一品！

880 (924)

渾身



# RICE

# メの飯

ご飯ものは鶏スープと漬物付きです



焼きお握り～炭火魚がし醤油～ 230(241)

醤油を塗って炭火で香ばしく焼きあげる

お茶漬け〈明太子・岩海苔・梅〉 380(399)

メの定番のお茶漬けも絶品

**押し** げんこつ茶漬け〈明太子・岩海苔・梅〉 380(399)

焼きおにぎりで作ったお茶漬け。香ばしいです

〈焼き鳥屋名物〉焼き鳥丼 480(504)

自慢の焼き鳥をのせたどんぶり

**渾身** 漁師風! マグロキムチ丼 580(609)

マグロとキムチの旨辛い丼。呑んだ後のメにピッタリ

◇鶏スープ単品 150(159)



# 別腹スイーツ

Sweets



柚子シャーベット

柚子をふんだんに使用メのデザートにさっぱりと柚子の香りを楽しみください

370(389)



チョコレートパフェ

ベリーの酸味とチョコレートが相性バッチリ! おなかいっぱいでも食べられる別腹スイーツ!

480(504)



**お+** 地養鶏の  
こだわりぷりん

地養鶏を使用して作った自家製手作りぷりん  
なめらかで濃厚な味。

420(441)

玉子の濃厚なコクが旨い!



# 旨み濃縮の本格自信作! 夏のスタミナ鍋

## 鍋 スンドゥブチゲもつ鍋

【一人前】1160 (1218円)

全国各地から取り寄せた、こだわりの味噌や醤油。さらに韓国調味料などを加え濃厚な深い味わいを創っています。ふりふりの和牛もつが口の中でとろけます。

トッピング(追加)

和牛もつ追加

660 (660)

野菜追加

420 (420)

ニンニク・唐辛子

500 (500)

ちゃんぽん麺

半玉 210 (210)  
一玉 320 (320)

チーズ雑炊セット

380 (380)

トッピング水餃子《6個》

370 (370)

ざくざく山芋漬け

癖になる旨さ!

320 (320)

ちかこ母ちゃん皮ポン酢

伝統の自慢料理

380 (380)

枝付き枝豆

食べだしたら止まらない...

380 (380)

赤玉子オニオンスライス

血液サラサラ

320 (320)

## 本格韓国市場より取寄せて 作った自信のスープ。

本場韓国のダシとコチュジャンを使用。日本の調味料ではでない深みと味わいがあります。韓国では暑い夏に辛く、ニンニクのきいた鍋を食し、スタミナを付け新陳代謝をよくします。10時間かけて作った濃厚スープの味わいを楽しんで下さい。



〈開発者〉料理人  
林 虎山



たっぷり海のスタミナ牡蠣・あさりに濃厚スープ。  
そこに陸のスタミナ和牛ホルモンとお野菜たっぷり

# スンドゥブチゲももつ鍋

かなりゴトと評判です！

選べる辛さ3段階

- ★……………標準
- ★★……………やや辛
- ★★★……………過激辛

お好みの辛さをご指定下さい。  
ご指定がない場合は  
標準でお作りいたします。





美味しい料理だからこそ盛り上がる！せっかくの宴会こそ！

# 美味しい宴会宣言

全6品 2000円

おつまみコース

- ・枝付き枝豆
- ・ちかこ母ちゃんの皮ボン酢
- ・やみつき胡瓜
- ・ツナと揚げワタンのサラダ
- ・スパイシーポテト
- ・手羽先の唐揚げ

全9品 3000円

色々食べれる串焼きのコース

- ・ちかこ母ちゃんの皮ボン酢
- ・やみつき胡瓜
- ・ツナと揚げワタンのサラダ
- ・串焼盛り合わせ
- ・スパイシーポテト
- ・チキン南蛮
- ・〈濃厚コラーゲン〉炊き餃子
- ・×のラーメン
- ・デザート

押し

全11品 4000円

今夜は贅沢コース

- ・ちかこ母ちゃんの皮ボン酢
- ・やみつき胡瓜
- ・馬刺盛り合わせ
- ・チーズ豆腐
- ・マグロとアボガドの岩のりディップ
- ・ツナと揚げワタンのサラダ
- ・串焼盛り合わせ
- ・チキン南蛮
- ・〈濃厚コラーゲン〉炊き餃子
- ・×のラーメン
- ・デザート

平日限定 3500円

お得な女子会プラン

- ・〈濃厚コラーゲン〉炊き餃子
- ・チーズ豆腐
- ・ツナと揚げワタンのサラダ
- ・アボガド鯖ユッケ
- ・×のラーメン
- ・デザート

2品チョイス

- ・チキン南蛮
- ・手羽先2種盛り
- ・串焼盛り合わせ
- ・溶岩焼き

たっぷり3時間！  
飲み放題込み！

※金・土・祝前日は不可

ご要望にお応えします！  
なんでもご相談ください！

+1280円飲み放題

今夜は呑むぞ！生ビールからカクテルまで多種ご用意！





自家製ワインカクテル

# サングリア

Sangria



〈赤〉サングリア

◆〈赤〉サングリア 480(504)

赤ワインベース。甘くてコクがあります。

◆〈白〉サングリア 480(504)

ちょっと珍しい白のサングリア。赤よりさっぱりめ。

## ワイン

Wine

グラスワイン〈赤・白〉 350(368)

デキャンタ〈赤・白〉 660(693)



フランス  
山崎ハイボール

ちよつと贅沢なハイボールを  
味わってみませんか？  
奥深い美味しさにハマって  
しまうかも…



山崎ハイボール

660(693)

ジンジャーハイボール 450(477)

ブラックハイボール 450(477)

角ハイボール 380(407)

## ハイボール

Highball

◆山崎

580(607)

◆サントリー角

380(407)

## ウイスキー

Whiskey



# サワー

Sour

◆ 酎ハイ	170 <sup>(179)</sup>
◆ 烏龍茶割り	220 <sup>(231)</sup>
◆ 緑茶割り	220 <sup>(231)</sup>
◆ ジャスミン茶割り	220 <sup>(231)</sup>
◆ 紅茶割り	220 <sup>(231)</sup>
◆ ウコン茶割り	220 <sup>(231)</sup>
◆ レモンサワー	270 <sup>(284)</sup>
◆ 青りんごサワー	270 <sup>(284)</sup>
◆ アセロラサワー	270 <sup>(284)</sup>
◆ ゴールデンパインサワー	270 <sup>(284)</sup>
シークァーサーサワー	350 <sup>(368)</sup>
白桃おろしサワー	350 <sup>(368)</sup>
ゆず蜜サワー	350 <sup>(368)</sup>
コラーゲン白ぶどうサワー	350 <sup>(368)</sup>
自家製梅パンチ	470 <sup>(494)</sup>
生絞りグレープフルーツサワー	470 <sup>(494)</sup>



気にせず飲んでほしいから…

エリア  
最安値

すく

あんしんな

ねだん

比ぶとトキゃーの安さー！





〈皇帝梅入り上等梅酒〉

すもみたいな大粒の梅を  
まるかじりできる贅沢な梅酒。


## 梅酒

Ume liquor

ロック・ストレート・水割り  
ソーダ割り・お湯割り

梅酒 320<sup>(336)</sup>

黒糖梅酒 470<sup>(494)</sup>

 皇帝梅入り上等梅酒 560<sup>(588)</sup>

## カクテル

Cocktail

カクテル全品  
370円<sup>(389)</sup>

### 〈GIN BASE〉

- ・ジントニック ・ジンリッキー
- ・ジンバック



### 〈VODKA BASE〉

- ・モスコミュール ・ウォッカトニック
- ・ウォッカグレープフルーツ

### 〈OTER COCKTAIL〉

- ・カシスソーダ
- ・カシスオレンジ
- ・カシスウーロン
- ・カシスグレープ
- ・マリブコーク
- ・マリブパイ
- ・ピーチウーロン

◆ オレンジジュース	2200 <sup>(2200)</sup>
◆ グレープフルーツジュース	2200 <sup>(2200)</sup>
◆ パインジュース	2200 <sup>(2200)</sup>
◆ 柚子レモンスカッシュ	2200 <sup>(2200)</sup>
◆ コーラ	2200 <sup>(2200)</sup>
◆ ジンジャーエール	2200 <sup>(2200)</sup>
◆ ジャスミン茶	2200 <sup>(2200)</sup>
◆ 午後の紅茶	2200 <sup>(2200)</sup>
◆ ウコン茶	2200 <sup>(2200)</sup>
◆ 緑茶	2200 <sup>(2200)</sup>
◆ 烏龍茶	2200 <sup>(2200)</sup>

ソフトドリンク

Softdrink



# 焼酎

Shochu

ロック・ストレート・水割り  
ソーダ割り・お湯割り

- ◆ 松露〈芋〉 370(389)
- ◆ おびの蔵から〈麦〉 370(389)
- ◆ 猫又焼酎〈米〉 370(389)
- ◆ 玉友〈泡盛〉 370(389)

# 焼酎ボトル

Shochu Bottle

- 松露〈芋〉 3380(3549)
  - おびの蔵から〈麦〉 2880(3024)
  - JAPAN〈甲類〉 1680(1764)
- 
- カットレモン 100(105)
  - 梅干し 100(105)
  - 氷 130(137)
  - ミネラルウォーター 140(147)
  - デキャンタ 450(473)

※ ボトルキープ期間は3ヶ月となります

# 日本酒 Japanese Sake

白鹿 超辛 450(473)

辛口ですっきりとした飲み心地

天青〈風露〉 660(693)

突き抜ける様な味わい。地元神奈川のお酒

八海山 660(693)

すっきりキレイの良い淡麗辛口！

鶴齢純米 760(798)

果実を想わせる優しい旨味が特徴のお酒です



◆ ノンアルコールビール 3800(3960)

◆ シャンディガフ 470(494)

◆ 生グラス 300(315)

◆ 生ビール 400(420)

ビール Beer



神奈川の旨い地酒を造る

## 熊澤酒造株式会社

明治5年創業130年の歴史を持つ湘南唯一の酒蔵。明治5年、初代熊澤兵衛が茅ヶ崎の地に造り酒屋として酒造を造りましたそれが熊澤酒造のはじまりです。創業より130年、ひたむきに日本酒を造り続けてきた熊澤酒造も湘南に残された最後の蔵元となりました。「蔵元」という伝統文化と「湘南」という自由で独特な雰囲気という、この一見相反する文化を融合し新たな世界を創りあげています。