戦国やきとり秀吉

やきとり

「塩焼き」・「たれ焼き」をご注文ください

信長	レバー（豚の肝臓）	130円（税143円）
幸村	シロ（豚の大腸）	130円（税143円）
ねね	皮（鳥の皮）	130円（税143円）
利家	もも（鳥のもも肉）	150円（税165円）
長政	せせり（鳥のくび肉）	150円（税165円）
家康	砂肝（鳥の胃）	150円（税165円）
まつ	ポンジリ（鳥の尻肉）	150円（税165円）
光秀	ハツ（鳥の心臓）	150円（税165円）
千姫	子袋（豚の子宮）	150円（税165円）

秀吉	ネギマ（豚のバラ肉）	170円（税187円）
信玄	牛タン（牛の舌）	170円（税187円）
元就	牛サガリ（牛の横隔膜）	170円（税187円）
政宗	アスパラのバラ巻き	170円（税187円）
陣羽織	エノキのバラ巻き	170円（税187円）
お市	ミニトマトのバラ巻き	170円（税187円）

軍扇／つくね	170円	(税155円)
清正／肉入りピーマン	170円	(税155円)
三成／ナンコツ（豚ののど）	170円	(税155円)
勝家／手羽先（鳥の手羽先）	170円	(税155円)
謙信／有頭海老	250円	(税275円)
五右衛門／ラムロース（仔羊のロース）	450円	(税495円)

才蔵／牛タンステーキ	800円	(税880円)
佐助／カエル（カエルの足）	700円	(税770円)
大阪城／しいたけ	150円	(税165円)
墨俣城／ねぎ	150円	(税165円)
本能寺／にんにく	150円	(税165円)

※盛り合わせをご希望の方は、スタッフにお申し付けください。
※ナンコツと皮は、他よりも少々焼きにお時間を頂戴いたします。

お飲み物

ビール

- アサヒスーパードライ生 600円（税660円）
- アサヒスーパードライ中瓶 700円（税770円）
- アサヒドライゼロ（ノンアルコールビール） 400円（税440円）

酎ハイ

- レモンハイ
- ウーロンハイ
- オレンジハイ
- ウメハイ
- グレープフルーツハイ
- ジンジャーエールハイ
- カルピスハイ
- 緑茶ハイ
- コークハイ
- パナハイ

各450円（税495円）

果実酒

- ラフランス
- 温州みかん

各450円（税495円）

梅酒

- 濃醇梅酒 450円（税495円）
- あらごし梅酒 600円（税660円）

ウイスキー

- サントリー角（ロック・水割り・ハイボール） 450円（税495円）

日本酒

●あさ開 本醸造 2合徳利　800円（税880円）

※全国の銘酒は「銘酒メニュー」を御覧ください

焼酎

●かのか
（ロック・水割り・お湯割り）450円（税495円）

※本格焼酎は「焼酎メニュー」を御覧ください

ウィスキーボトル

●サントリー角
4,500円（税4,950円）

焼酎ボトル

●キンミヤ焼酎（甲類）　2,700円（税2,970円）
●かのか（甲乙混和）　2,800円（税3,080円）
●吟麗玄海（麦）　3,200円（税3,520円）
●佐藤 麦（麦）　4,500円（税4,950円）
●ぎんしろ（米）　3,300円（税3,630円）
●たんたかたん（しそ）　3,000円（税3,300円）
●黒霧島（芋）　3,300円（税3,630円）
●赤霧島（芋）　4,000円（税4,400円）
●一刻者（芋）　3,300円（税3,630円）
●佐藤 黒（芋）　4,800円（税5,280円）

■お湯・水・氷　無料
■レモンスライス・梅干し　各150円（税165円）
■割用ウーロン茶・緑茶　各500円（税550円）

※ボトルキープは、6カ月とさせていただきます。
※その他、店内のボトルコーナーをご覧ください。

ソフトドリンク

●オレンジジュース　●コーラ
●ジンジャーエール　●カルピス
●ウーロン茶　●緑茶
●グレープフルーツジュース
各300円（税330円）

お料理

戦国やきとり秀吉

手始め

- 冷しトマト　380円（税418円）
- 冷奴　380円（税418円）
- 枝豆　380円（税418円）
- もろきゅう　380円（税418円）
- おしんこ盛り合わせ　450円（税495円）

珍味

- たこわさび　450円（税495円）
- 塩辛　400円（税440円）
- チャンジャ　450円（税495円）
- 山くらげ　450円（税495円）
- 葉わさび漬　450円（税495円）
- ほたるいか沖漬　480円（税528円）
- 珍味おまかせ三点セット　700円（税770円）

いろいろ

- ししゃも（4尾）　450円（税495円）
- もつ煮込み　450円（税495円）
- 豚足（塩焼・ボイル酢味噌）　480円（税528円）

揚げ物

揚げ出し豆腐	400円	(税440円)
なんこつのから揚げ	480円	(税528円)
川えびの唐揚げ	480円	(税528円)
フライドポテト	480円	(税528円)
たこの唐揚げ	550円	(税605円)
カマンベールチーズフライ	550円	(税605円)
鶏の唐揚げ	580円	(税638円)

飯もの

●梅茶漬け	450円	(税495円)
●鮭茶漬け	450円	(税495円)
●梅おにぎり（1ケ）	250円	(税275円)
●鮭おにぎり（1ケ）	250円	(税275円)
●味噌焼きおにぎり（1ケ）	250円	(税275円)
●味噌汁	150円	(税165円)

デザート

●バニラアイスクリーム	300円	(税330円)

銘酒と本格焼酎

銘酒

●あさ開　水神【純米大辛口】
《盛岡》７００円（税込７７０円）

●鷲の尾　北窓三友【純米】
《八幡平》７００円（税込７７０円）

●浜千鳥　【純米】
《釜石》７００円（税込７７０円）

●久保田　百寿【特別本醸造】
《新潟》７００円（税込７７０円）

●南部美人【純米】
《二戸》８００円（税込８８０円）

●獺祭　４５【純米大吟醸】
《山口》１２００円（税込１３２０円）

芋焼酎

●黒霧島【芋】《宮崎》４５０円（税込４９５円）

●赤霧島【芋】《宮崎》５５０円（税込６０５円）

●㐂六（きろく）【芋】《宮崎》５５０円（税込６０５円）

●一刻者【芋】《宮崎》５５０円（税込６０５円）

●一刻者赤【芋】《宮崎》５５０円（税込６０５円）

●黒一刻【芋】《宮崎》５５０円（税込６０５円）

●一刻者樽貯蔵【芋】《宮崎》５５０円（税込６０５円）

●佐藤　黒【芋】《鹿児島》７５０円（税込８２５円）

●田苑　エンヴェレシーダ【芋】《鹿児島》
６５０円（税込７１５円）

麦焼酎

●中々【麦】《宮崎》５５０円（税込６０５円）

●佐藤　麦【麦】《鹿児島》６５０円（税込７１５円）

●田苑　サンサンホップ【麦】《鹿児島》
５５０円（税込６０５円）

他焼酎

●ぎんしろ【米】《熊本》５５０円（税込６０５円）

●たんたかたん【しそ】《北海道》４５０円（税込４９５円）

MIGUEL TORRES

Pioneer in Chile since 1979

Chile

ORGANIC VITICULTURE & FAIR TRADE WINES

100% FAMILY OWNED WINERY

スペインの名門トーレス社が、その伝統と革新的な技術を携え、チリに設立したワイナリー。
チリという豊穣の大地に惚れ込み、ヨーロッパのワインメーカーとして初めて進出したトーレス。
ヨーロッパのワイン造りの伝統と技術を用いてチリワインの品質向上に大きく貢献した立役者として評されています。

ザ・グリーン・ロード
カベルネ・ソーヴィニヨン

赤 | フルボディ

赤系と黒系の果実のアロマやなめし革のニュアンス。
口当たりが柔らかで、まろやかなタンニンの赤ワイン。

ザ・グリーン・ロード
シャルドネ

白 | フルボディ

柑橘類や熟したトロピカルフルーツの香りが感じられる。
バランスの良いフレッシュな酸味が広がる白ワイン。

フルボトル 各 **¥3,500**
(税込¥3,850)

グラス 各 **¥600**
(税込¥660)