

ビール Beer

生ビール (中)	¥700	瓶ビール	アサヒ	¥700
Draft Beer	Medium	Bottle Beer	Asahi	
(小)	¥500	キリン	¥700	
Small		Kirin		
ノンアルコールビール	¥500			
Non alcoholic Beer				

ハイボール Whiskey

角ハイボール	¥700	ジンジャーハイ	¥700
Suntory Kaku whisky and soda		Whiskey and Ginger ale	
コークハイ	¥700		
Whiskey and Coke			

ワイン・梅酒 Wine・Plum wine

グラスワイン 赤	¥700	グラスワイン 白	¥700
Glass wine	Red	Glass wine	White
ボトルワイン 赤	¥3,500~	ボトルワイン 白	¥3,500~
Bottle wine	Red	Bottle wine	White
自家製 梅酒	¥800	スパークリングワイン	¥3,500~
Original Plum wine		Sparkling Wine	

日本酒 Japanese Sake

日本酒	冷酒	¥700	日本酒	常温	¥700
Japanese Sake	Cold		Japanese Sake	Room temperature	
日本酒	熱燗	¥700	ふぐひれ酒		1,000
Japanese Sake	Hot		Hot sake flavored with Fish fins		

※別メニューにおすすすめの日本酒を書いています！

焼酎 Shochu

芋焼酎	¥700	金宮	¥3,000
Sweet potato Shochu		Kinmiya bottle	
麦焼酎	¥700	神の河 (麦)	¥4,200
Barley Shochu		Kannoko bottle(Barley Shochu)	
米焼酎	¥700	白岳しろ (米)	¥4,200
Rice Shochu		Hakutake Siro bottle(Rice Shochu)	
		赤霧島 (芋)	¥4,200
		Akakirishima bottle(potato Shochu)	

ボトルセット Bottle set

水	¥300	ウーロン茶	¥500
Mineral water set		Oolong tea set	
炭酸	¥300	緑茶	¥500
Soda set		Green tea set	
氷	¥300	麦茶	¥500
Ice		Barley tea set	
カットレモン	¥500	梅干し	¥300
Cut Lemmon		Dried plum	

※ボトルキープは6ヶ月までとさせていただきます。

サワー Sour



ウーロンハイ	¥600	レモンサワー	¥600
Oolong tea High		Lemmon Sour	
緑茶ハイ	¥600	ライムサワー	¥600
Green tea High		Lime Sour	
麦茶ハイ	¥600	カルピスサワー	¥700
Barley tea High		Calpis Sour	
梅干しサワー	¥800		
Dried plum Sour			
グレープフルーツサワー	¥800		
Grapefruit Sour			

ソフトドリンク Non alcoholic drink



ウーロン茶	¥500	コカコーラ	¥500
Oolong tea		Coka Coke	
緑茶	¥500	ジンジャエール	¥500
Green tea		Ginger ale	
麦茶	¥500	カルピス	¥500
Barley tea		Calpis	
100%りんご	¥600	100%オレンジ	¥600
100% apple juice		100% orange juice	

お刺身 Sashimi

まぐろ刺 Tuna Sashimi	¥2,500	刺身ちよい盛り Assorted Sashimi (Small Size)	¥2,500
帆立貝刺 Scallop Sashimi	¥1,500	生くらげ刺 Jellyfish Sashimi	¥1,500
明石産 真たこ刺 Octopus Sashimid	¥1,500		
刺身盛り合わせ Assorted Sashimi	¥3,800		

揚げ物 Fried food

ポテトフライ Poteto fries	¥1,000	若鳥みぞれ揚げ Fried chicken on Grated radish	¥1,200
若鳥竜田揚げ Fried chicken	¥1,000		
		活どじょうの唐揚げ Fried loach	¥2,500



煮物 Boiled food

揚げ出し豆腐 Deep-fried tofu	¥800	鴨ねぎ豆腐 Duck green onion tofu	¥2,800
銀だらの煮付け Boiled sablefish	¥1,500	真鯛かぶと煮 Boiled red sea bream	¥1,800

一品料理 Side dish

もずく酢	¥700	冷奴	¥600
Mozuku vinegar(seaweed)		Chiled tofu	
冷やしトマト	¥700	玉葱トマトサラダ	¥1,000
Tomato slice		Onion tomato salad	
板わさ	¥800	エイヒレ焼き	¥1,000
Processed fish paste with wasabi		Grilled ray fin	
枝豆	¥800	梅水晶	¥800
Green soy beans		Plum crystal	
海鮮五色納豆	¥1,500	うるめいわし	¥800
Seafood natto		Etrumeus sadina	
まぐろ納豆	¥1,500		
Tuna natto			
いぶりがっこクリームチーズ	¥1,000		
Pickles on cream cheese			

お食事 Meals

おにぎり各種 (鮭・梅・おかか)	¥300		
Rice balls In side Salmon・Salted plum・Bonito			
磯辺焼き	¥300	玉子雑炊	¥700
Mochi		Egg porridge	
お茶漬け各種 (鮭・梅・海苔)	¥800		
Ochazuke Salmon・Salted plum・Seaweed			
稲庭うどん	¥1,000	ざるそば	¥1,000
Inaniwa Udon		Zaru Soba	
茶そば	¥1,000		
Chasoba			

季節料理 Seasonal food

とらふぐ皮刺 Blowfish skin sashimi	¥1,500	とらふぐ唐揚げ Fried blowfish	¥3,200
あんこう鍋 Anglerfish hot pot	¥3,500	鴨鍋 Duck hot pot	¥3,500
とらふぐぶつ Blowfish sashimi	¥4,800	とらふぐちり鍋 Blowfish hot pot	¥4,800



この他にも、
『本日のおすすめ料理』
がございます！
(別紙)