

Beer ビール

ザ・プレミアム・モルツ	
小ジョッキ	¥500
中ジョッキ	¥590
大ジョッキ	¥720
スーパードライ	
中瓶	¥720
ノンアルコールビール	
オールフリー	¥550

Highball ハイボール

ハイボール	¥440
ジンジャーハイボール	¥500
コーラハイボール	¥500

Cocktail カクテル

四季のフルーツカクテル … 詳しくはスタッフにお尋ねください ¥720-

カシスウーロン / オレンジ / ソーダ
カンパリオレンジ / ソーダ
ファジーネーブル (ピーチ＆オレンジ)
ジントニック / ジンバック
モスコミュール (ウォッカ＆ジンジャー)
ラムコーク ALL ¥530

0%Cocktail 女性オススメ ノンアルカクテル

四季のフルーツカクテル … 詳しくはスタッフにお尋ねください	¥660-
シャーリーテンプル … ジンジャーとざくろ、甘めのカクテル	¥500
チャイナブルー … ライチの香り、さわやかな柑橘系のカクテル	¥500
ラズベリークール … ラズベリーの香り立つ酸味の利いたカクテル	¥500

Sour レモン半個使用した”生絞り”レモンサワーがお勧め

生絞りレモンサワー	¥590
レモンサワー	¥480
柚子サワー	¥480
巨峰サワー	¥480
桃サワー	¥480

Fruit Wine 果実酒

南高梅 うめ酒	¥500
あんず酒	¥500

Sparkling Sake スパークリング清酒

澪 (みお)	¥1,050
すずね	¥1,870

Soft Drink ソフトドリンク

ウーロン茶　ジンジャーエール　コーラ
オレンジ　グレープフルーツ　ALL¥260

Shochu 焼酎

	グラス	一合	ボトル
白霧島	¥390	¥550	¥2090
黒霧島	¥390	¥550	¥2090
黒霧島 EX	¥500	¥720	¥3080
赤霧島	¥500	¥720	¥3080
茜霧島	¥610	¥1,080	
【芋】			
木挽	¥390	¥550	¥2420
木挽ブルー	¥390	¥550	¥2420
三岳 (みたけ)	¥420	¥660	
魔王	¥700	¥1,210	
【麦】いいちこ	¥390	¥610	¥2530
【米】鳥飼 (とりかい)	¥550	¥990	


茜霧島



魔王


鳥飼

★ 白ワイン



ブェレノージ

4000円



グランバトル

4000円

★ 赤ワイン



マーレマンニョム

4000円



グランバトルルージ

4000円

★ スパークリングワイン



カヴァ

4950円

日本酒

獺祭（二割三分）	一合	二六四〇円	
獺祭（三割九分）	一合	一五四〇円	
獺祭（四割五分）	一合	九四〇円	
梵（三割八分）	一合	一五四〇円	
久保田 千寿	一合	八百八十円	
船中八策	一合	八三〇円	
出羽桜	一合	七七〇円	
八海山	一合	七二〇円	

※おすすめにも入っております

◆ 本日のおすすめ！ ◆

◆ 宮崎牛のたたき ¥1100

鳥たたき ¥750

◆ ウニ握り（2貫） ¥1400

イカ塩レモン（2貫） ¥420

NEW ◆ 串揚げ

うなぎ串 ¥280

生はも串 ¥220

カニ爪串 ¥250

そのままトウモロコシ ¥220

卵焼きめんたいのせ串 ¥220

枝豆しんじょう串 ¥250

◆ おつまみ

水イカ沖漬け

マグロの唐揚げ

フグ皮キムチ 各¥330

手羽スティック ¥450

◆ 白州ハイボール ¥1200

人気 獺祭飲み比べセット（3酒） ¥1700

コースメニュー

人気 No.1

季節のコース ￥3850（税込）

お通し
お刺身３種盛
季節の串揚げ ７本
お寿司３貫
本日のデザート

⬇季節のコースは寿司・刺身もついた
旬の食材を使ったバランスの良いコースです



当店定番

Kコース ￥3300（税込）

お通し
お刺身２種盛
おまかせ串揚げ ９本
ごはんもの（梅茶/昆布茶/
本日のデザート

特上串揚

Iコース ￥5500（税込）

お通し
(上) お刺身２種盛
宮崎牛タタキ
おまかせ串揚げ ９本
(特上) お寿司３貫
本日のデザート

⬇あつあつの串揚げをご提供するため
串揚げは数回に分けてお持ちいたします



串揚

おまかせ串盛り ￥2200（税込）

※このコースには飲み放題をつけることができません。

お通し & おまかせ串揚げ ７本

女性限定

レディースコース ￥2200（税込）

※このコースには飲み放題をつけることができません。

お通し
おまかせ串揚げ ７本
ごはんもの（梅茶漬け/昆布茶漬け）
本日のデザート

レディースコース
オプション

1 お刺身２種盛追加	+440円
2 ごはんもの→寿司３貫	+550円

飲放

飲み放題付

いこいコース ￥4400（税込）

２時間飲み放題（L.O20分前）
お通し
お刺身２種盛
おまかせ串揚げ ６本
お寿司２貫

※飲み放題のビールは金麦となっております

ビール（金麦）	カシスオレンジ
ハイボール	ファジーネーブル
ワイン（赤・白）	ジントニック
焼酎（白霧島・黒霧島）	モスコミュール
日本酒	ウーロン茶 ・オレンジ グレープフルーツ ペプシコーラ ジンジャーエール
梅酒	

▲飲み放題メニュー

寿司・刺身など

寿司

並にぎり（6貫）	¥1,100	並皿（3貫）	¥610
上にぎり（8貫）	¥2,200	上皿（3貫）	¥940
特上にぎり（7-8貫）	¥3,300	特上皿（3貫）	¥1,430

※他、お好みのネタを単品でご注文可能です！！

オススメ握り

北海道産　ウニ握り（2貫）	¥1,080〜
水イカ塩レモン握り（2貫）	¥420
宮崎牛タタキ握り（2貫）	¥660


【北海道産 生ウニ刺】

刺身

北海道産 生ウニ刺	¥1,520〜
宮崎牛のタタキ	¥1,080〜
刺身盛り　（並）　1人前	¥1,000
刺身盛り　（上）　1人前	¥1,500
刺身盛り　（特上）1人前	¥2,000


【宮崎牛のタタキ】

馬刺し（赤身）	¥970
鳥タタキ	¥750
バチエビ刺	¥750


【刺身５種盛り 特上】
※写真は3~4人前です。

ご飯もの

海老レタスまき（4切）	¥440
鉄火 中まき（4切）	¥440
やまいも梅肉 細まき	¥330
梅茶漬け	¥390
昆布茶漬け	¥390
鯛の漬け茶漬け	¥440


【特上にぎり】

※季節やその日の仕入れ状況により内容が異なる場合や、欠品の商品がある場合がございます。ご了承ください。

一品料理・デザート

冷製

海鮮サラダ	¥970
季節の野菜サラダ	¥770
生ハムとオリーブのサラダ	¥810
トマトとモッツァレラチーズのサラダ	¥660
サーモンのマリネ	¥860
天然タイと鮪のカルパッチョ	¥970


【サーモンのマリネ】

つまみ

さつまいもスティック	¥440
豚トロの塩こうじ漬け	¥530
特製フライドポテト	¥530
枝豆ペペロンチーノ	¥530
芝海老の唐揚げ	¥530


【豚トロの塩こうじ漬け】


【芝海老の唐揚げ】

一品

舌平目のムニエル	¥830
鯛のお吸い物	¥330
特製チキン南蛮	¥660
フォアグラソテー	¥1,210


【舌平目のムニエル】

その他

お子様プレート （オムライス・ハンバーグ・海老フライ ミニドッグ・ジュース一杯＆アイス付）	¥1,080
アイスクリーム	¥280
コーヒーゼリー	¥280
北海道小樽市の ガトーショコラ	¥310


【フォアグラソテー】

※前日までの要予約

サプライズケーキ	¥1980〜

［人数に応じてサイズ変更可能
メッセージプレート付き］


【サプライズケーキ】

Drink Menu



胃もたれが少なく、安心して楽しめる
「純国産こめ油」100%使用

唯一の国産油である米油は、油切れが非常に良く、胃もたれやムカつきが起こる成分も少なくなっています。また、食物繊維とスーパービタミンEを豊富に含んでいるため、美容美肌・血液サラサラ・コレステロール低下などの効能があります。女性からお子様、ご年配の方まで、安心して楽しんでいただける串揚げとなっております。



海老（天使の海老）



アスパラ豚肉巻き



子持ち昆布（ニシン卵）



宮崎牛（A4以上）



ヒレ（観音池ポーク）



チキン南蛮



牡蠣



サーモンいくら



ホタテいくら

お任せ串盛り7本　2200円

※串揚げは全て一本ずつの価格（税込）となっております。



オクラ豚肉巻き



エリンギ豚肉巻き



アボカド生ハム巻き



トウモロコシさくさく揚



塩トマト生ハム巻き



やまいも梅肉



ヒラメみょうが



桜えびしんじょう



ホタテうに



カマンベール豚肉巻き



アボカドカマンベール



ささみチーズ



しいたけしんじょう



ウズラ豚肉巻き



渋皮栗ベーコン巻き



もちめんたい



かもねぎ南蛮



ししゃも

※単品のみのご注文の場合、チャージ料金としてスティックサラダと小鉢代（500円）を頂戴いたします。ご了承ください。

Drink Menu



日向（ひむか）

1人前
7150円（税込）

熱々の串揚げ、宮崎牛ステーキ
新鮮なお寿司。当店自慢の贅沢なコース

～お品書き～

前菜盛り合わせ
お刺身五点盛り
厳選串揚げ五選
　海老・観音ポークのヒレ肉
　佐土原茄子のフォアグラ乗せ
　子持ち昆布・日向夏ヒラメ巻
　など
宮崎牛ステーキ
茶蕎麦
特上握り三貫
デザートプレート

串工房 憩 -kei-