

LUNCH MENU



ステーキランチ

黒毛和牛赤身肉ステーキが
120g付きのランチです。

【内容】

- ・ 前菜 3種
- ・ 旬のくわ焼 2本
- ・ 定番のくわ焼 1本
- ・ 黒毛和牛
赤身肉ステーキ (120g)
- ・ ご飯、お漬け物、お味噌汁
- ・ デザート

¥3,950 (税込)

【黒毛和牛赤身ステーキ 単品】

- ・ 赤身ステーキ (80g) ¥1,800 (税込) ・ 赤身ステーキ (120g) ¥2,800 (税込)

くわ焼ランチ

¥1,800 (税込)

くわ焼きが8本ついた定番ランチです。

【内容】

前菜 3種、旬のくわ焼 2本、定番のくわ焼 6本、
ご飯、お漬け物、お味噌汁、デザート



平日限定ランチ

¥1,500 (税込)

くわ焼きが8本付きの平日限定のお得なランチです。

【内容】

前菜 1種、くわ焼 8本、ご飯、お漬け物、お味噌汁、デザート

LUNCH MENU



写真はイメージになります。季節により内容が替わります。

旬菜ランチ

大阪名物のくわ焼6本と
黒毛和牛ステーキ付きのランチです。

【内容】

- ・ 前菜 3種
- ・ 旬のくわ焼 2本
- ・ 季節の鉄板焼
- ・ 旬のくわ焼 2本
- ・ 定番のくわ焼 2本
- ・ 黒毛和牛赤身肉
ミニステーキ(40g)
- ・ ご飯、お漬け物、お味噌汁
- ・ デザート

¥2,900 (税込)

旬菜ミニランチ

¥2,500 (税込)

旬菜ランチより季節のくわ焼が2本少ないミニランチです。
旬菜ランチではボリュームが多い方はこちらをどうぞ。

【内容】

前菜 3種、旬のくわ焼 2本、季節の鉄板焼、定番のくわ焼 2本、
黒毛和牛赤身肉ミニステーキ(40g)、ご飯、お漬け物、お味噌汁、デザート

お子様ランチ

¥900 (税込)

ソフトドリンク付きのお子様限定のミニランチです。

【内容】

ソフトドリンク、ふわとろ出汁巻き、くわ焼 3本、ご飯、お味噌汁、デザート

九志焼亭の くわ焼



くわ焼きとは

昔の日本では仏教の影響から

肉をおおっぴらに食べられませんでした。

そこで農作業の合間に捕まえた野鳥の肉や魚、

野菜などを納屋に隠れて、農具の鍬や鋤で

焼いたのが始まりだとされています。

現在のくわ焼は、フライパンや鉄板の上で焼き

手軽に楽しめるようになりました。

発祥の地はここ大阪だと言われています。

当店では、食感の違いを楽しんで頂けるよう、

様々な食材を組み合わせています。

ただ焼くというだけではなく、

蒸す、揚げる、炙るなどして

一本の串へと仕上げていきます。

また、くわ焼によく合うワインや地酒を

ソムリエ&利き酒師の当店オーナーが

こだわりの持ってご用意しております。



ご注意

食物アレルギーについて

食品アレルギーがご心配なお客様は、

特定原材料の使用内容について係員におたずね下さい。

こーすめにゅー

コース

COURSE MENU



【くわ焼きコース】写真はイメージになります。季節により内容が替わります。

くわ焼コース

ご飯物あり 二、八五〇円
ご飯物なし 二、五〇〇円

当店名物のくわ焼が八本ついた定番コースです。

コース内容

- ・前菜 三種
- ・旬のくわ焼 四本
- ・定番のくわ焼 四本
- ・選べるご飯もの（左記よりいずれかをお選びください。）
※ご飯もの不要な方はご注文の際にお申し付けください。
- ・ご飯セット（白米、味噌汁、お漬物付き）
- ・法隆寺醤油の卵かけご飯
- ・デザート

旬菜コース

ご飯物あり 三、八五〇円
ご飯物なし 三、五〇〇円

くわ焼六本に黒毛和牛のステーキが付いたコースです。

コース内容

- ・前菜 三種
- ・旬のくわ焼 四本
- ・季節の鉄板焼
- ・定番のくわ焼 二本
- ・黒毛和牛赤身肉ミニステーキ (40g)
- ・選べるご飯もの (左記よりいずれかをお選びください。)
※ご飯もの不要な方はご注文の際にお申し付けください。
- ・ご飯セット (白米、味噌汁、お漬物付き)
- ・法隆寺醤油の卵かけご飯
- ・デザート

ステーキコース

ご飯物あり 三、九五〇円
ご飯物なし 三、六〇〇円

黒毛和牛ステーキ二〇グラム付きのコースです。

コース内容

- ・前菜 三種
- ・旬のくわ焼 二本
- ・定番のくわ焼 一本
- ・黒毛和牛赤身肉ステーキ (120g)
- ・選べるご飯もの (左記よりいずれかをお選びください。)
※ご飯もの不要な方はご注文の際にお申し付けください。
- ・ご飯セット (白米、味噌汁、お漬物付き)
- ・法隆寺醤油の卵かけご飯
- ・デザート

お子様ランチ

一、〇〇〇円

お子様限定のミニセットです。

コース内容

- ・ふわとろ出汁巻き
- ・くわ焼 二本
- ・ご飯、味噌汁
- ・デザート

※全ての金額表記は税込価格となります。

くわ焼
KUWAYAKI

くわやき たんびん



柿の木茸の
ベーコン巻

ブリ大根

銀杏

白子とカブ

牡蠣ベーコン巻

【11月の限定 旬のくわ焼】

This month limited kuwayaki

NOVEMBER LIMITED
【十一月限定 旬のくわ焼】

白子とカブ

三〇〇円

牡蠣ベーコン巻

三〇〇円

ブリ大根

二八〇円

銀杏

二八〇円

柿の木茸のベーコン巻

二二〇円

FISH AND SHELLFISH
【魚介串】

とろけるタコホイル蒸し	四四〇円
海老の湯葉巻	三〇〇円
サーモンとエリンギ	二八〇円

MEAT
【肉串】

和牛	三三〇円
豚バラ醤油漬け焼き	二八〇円
鶏むねガーリック醤油	二二〇円

VEGETABLES
【野菜串】

まるごと一本アスパラ豚肉巻	三三〇円
蓮根の肉詰	二八〇円
かきの木茸のベーコン巻き	二二〇円

OTHER
【その他串】

ラーメン串	二二〇円
ガーリックトースト	一八〇円
餅とチーズ春巻アンチョビソース	一八〇円
よもぎ生麩田楽	一八〇円

※全ての金額表記は税込価格となります。

鉄板焼

てっばんやき

TEPPANYAKI



【鉄板焼】

TEPPANYAKI

白子

九八〇円

牡蠣

九八〇円

カマンベールチーズ

六八〇円

トマトチーズ

六八〇円

ふわトロ出汁巻き

五八〇円

かぶら

三八〇円

エリンギ

二八〇円

玉ねぎ

二八〇円

STEAK

【黒毛和牛赤身肉ステーキ】

ハ〇グラム

一、八〇〇円

二二〇グラム

二、七〇〇円

OKONOMIYAKI

【お好み焼】

昔ながらの豚玉

九八〇円



黒毛和牛ステーキ

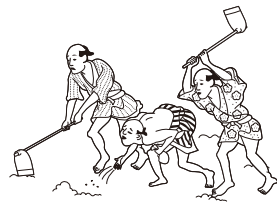


昔ながらの豚玉

そのた、いっぴん

其の他

OTHER FOOD



A LA CARTE

【一品】

和牛タタキ

八八〇円

カルパッチョ

七八〇円

生ハム

六八〇円

RICE DISH

【ご飯物】

法隆寺醤油の卵かけご飯

五五〇円

ご飯とお味噌汁

五五〇円

白御飯

二〇〇円

DESSERT

【甘味】

アイスクリーム

二五〇円



法隆寺醤油の卵かけご飯

※全ての金額表記は税込価格となります。

※食品アレルギーがご心配なお客様は、特定原材料の使用内容について係員におたずね下さい。

お飲物

おのものの

DRINK MENU



BEER

【ビール】

生ビール（スーパードライ）…………… 六四〇円

アサヒプレミアム熟成中瓶…………… 七七〇円

ノンアルコール（ドライゼロ）…………… 五〇〇円

WHISKEY WITH SODA

【ハイボール】

ハイボール…………… 五〇〇円

竹鶴 ピュアモルト…………… 七〇〇円

CHUHA

【酎ハイ】

プレーン

レモン

ライム…………… 各五〇〇円

FRUIT LIQUOR

【果実酒】

立山梅酒…………… 五〇〇円

GLASS OF WINE

【ワイン】

グラスワイン…………… 五五〇円

品種等、詳しくはスタッフまで。

※全ての金額表記は税込価格となります。



SHOCHU
【焼酎】

麦情け嶋（八丈島）

五五〇円

芋情け嶋（八丈島）

五五〇円

SAKE
【日本酒】「1合」「冷・燗」

都娘羽衣（大阪・泉州）

六〇〇円

JIZAKE
【地酒】（一〇〇ml）



地酒メニューから
お選びください。
銘柄等、詳しくはスタッフまで。

SOFT DRINK
【ソフトドリンク】

ウーロン茶

オレンジジュース

ジンジャエール

コーラ

各二二〇円

※全ての金額表記は税込価格となります。

WHITH WINE

WHITE
04



ローンバーチ ピノグリ

葡萄品種 ビノグリ

辛口。トロピカルな香り、パイナップルや洋梨などの熟した果実の風味。



四、八〇〇円

WHITE
03



金徳葡萄酒 デラウエア

葡萄品種 デラウエア

やや辛口。フレッシュな香りと、広がりのある酸味が特徴のワインです。



四、八〇〇円

WHITE
02



トカイフルミントドライ白

葡萄品種 フルミント、シャルガ・ムシユコタイ

スツキリドライな辛口。きれいな酸とやわらかな口当たり、奥深い果実味。



三、九〇〇円

WHITE
01



レアヴィンヤーズブランドブラン

葡萄品種 コロンバル

かすかな白い花の香り、柑橘系のフレッシュなアロマが特徴。



二、九八〇円



02

白ワイン

WHITE WINE

おのみの



SPARKLING

SPARKLING
02



アレクサンドルプネ

葡萄品種 ビノムニエ、シャルドネ、ピノノワール

辛口。フレッシュな味わいがリッチでミネラル感の高い優れたバランス。



九、九〇〇円

SPARKLING
01



ナ・ソル・デ・レケーナブリュット

葡萄品種 マカベオ、シャルドネ

辛口。適度な酸味を持つキリッとした爽やかな飲み口の、辛口のカヴァです。



五、〇〇〇円



01

スパークリング

SPARKLING WINE

おのみの



WHITE WINE

WHITE
05



ワイルドロック・ソーヴィニヨン・ブラン

五、五〇〇円

葡萄品種

ソーヴィニヨン・ブラン

辛口。様々な柑橘類、ハーブや

優雅な花の風味と共にフレッシュな味わい。



WHITE
06



ティレルズオールドワイナリーシャルドネ

四、五〇〇円

葡萄品種

シャルドネ

品種の個性を十分に引き出した、

フレッシュながらもリッチな味のワインです。



WHITE
07



ルバイヤート 甲州シヌールリー

五、五〇〇円

葡萄品種

甲州

やや辛口。シヌール・リー製法で

はつらつとした香り、厚みのある味わい。



WHITE
08



エスクード・ロボ・レゼルヴ・シャルドネ 六、五〇〇円

葡萄品種

シャルドネ

辛口。ミネラルが豊富に感じられ、

密度があり、エレガントな味わいです。



WHITE
09



マコン・ヴィラージュ・シヤムロワ

八、五〇〇円

葡萄品種

シャルドネ

売れたりんごのような香りが特徴的。

味わいはドライで、長く滑らかな余韻。



WHITE
10



グラン・アルデニツシユ・シャルドネ 九、五〇〇円

葡萄品種

シャルドネ

オーク樽で熟成させてます。

複雑で深みのあるエレガントな味わい。



03



赤ワイン

RED WINE



RED
01



ドモードモンテプルチアーノ・ダブルツオD.O.P. 二、九八〇円

葡萄品種

モンテプルチアーノ

ミディアムボディ

ジュシーでなめらかな果実味が特徴。



RED WINE

RED
02



パールピノ・ノワールリザーブオーク・エイジド

四、五〇〇円

葡萄品種

ピノ・ノワール

ミディアムボディ

苺やバナラの香りを思わせる、滑らかな舌触り。



RED
03



CHマルスカベルネ・ベリーA 穂坂

四、八〇〇円

葡萄品種

カベルネソーヴィニヨン、マスカットベリーA

ミディアム・ボディ

柔らかい渋みを感じさせる、ほどほどの酸味。



RED
04



ラヤ

葡萄品種

ガルナツチャティントレラ モナストレル

フルボディ

樽をかけた若いタイプのワイン。エレガントな香り。



四、八〇〇円

RED
05



ハロンシオン

葡萄品種

シラー／フルボディ

ラズベリーなどの香り、タンニンがよく溶け込んだスムーズな口当たり。



五、〇〇〇円

RED
06



金徳葡萄酒 マスカットベリーA

五、〇〇〇円

葡萄品種

マスカットベリーA／辛口

華やかな果実の香り、軽やかな

口当たりと爽やかに広がる余韻。



RED
07



ミツシエル・リンチ・ルージュ

五、五〇〇円

葡萄品種

メルロー、カベルネソーヴィニヨン／ミディアムボディ

熟した果実やスパイスの香り、繊細な

タンニン。心地よい余韻が楽しめます。



RED
08



キュヴェ・ニコラ・グルナツシュ・ノワール 八、〇〇〇円

葡萄品種

グルナツシュ／フルボディ

しつかりした凝縮感、スマートな果実感に

伸びやかなミネラルの感じる。



RED
09



シャトー・ラネッサン

八、〇〇〇円

葡萄品種

カベルネソーヴィニヨン、メルロー、プティ・ヴェルド／フルボディ

濃厚な果実のアロマ、ハーブやスパイス、

タンニンは非常にしなやかで適度な酸。

