

# 炭火焼き



つくね 二四〇円  
 「つくねのトッピング」  
 龍の卵 十五〇円  
 チーズ 十五〇円  
 大山がいな鶏  
**ねぎま** 二四〇円  
 お酒の肴...  
 炙りエイヒレ 六〇〇円

手羽先 二四〇円  
 極上肝 二二〇円  
 むね山葵 二二〇円  
 こころ 二〇〇円  
 すり 二二〇円  
 ヤゲン軟骨 二二〇円  
 せせり 二二〇円  
 むね肉 二〇〇円  
 皮 二〇〇円



味噌漬鯖 八三〇円  
 茄子 一〇〇円  
 椎茸 一〇〇円  
 玉ねぎ 一七〇円  
 トロモロシ 二〇〇円  
 万願寺 二二〇円  
 唐辛子 二二〇円

おまかせ十本盛り 一九五〇円  
 おまかせ五本盛り 一〇〇〇円

# 発酵スープ おでん



おでん盛合せ 六種 九〇〇円  
 ツクネ 二二〇円  
 大根 二二〇円  
 玉子 一七〇円  
 厚揚げ 一七〇円  
 ごぼ天 二〇〇円  
 ちくわ 一七〇円  
 むねやん 二〇〇円

発酵スープ(出汁)とは  
 出汁は、添加物や化学調味料を使用せず、  
 甘酒、塩麹、味噌床、酒粕床、ニンニク醤油麹の五種類の  
 自家製発酵調味料をブレンドしたオリジナル出汁。  
 コクがあり、奥深い味わいの究極の出汁です！

# 発酵おばんざい

ALL 四二〇円

- 発酵おでん入りポテサラ
- 塩麹トマト
- チーズの酒粕漬け
- 鶏ハムの朝天味噌かけ



その他、別メニューにも記載  
 しています。ご参照下さい。

## 当店のこだわり

当店ではできる限り添加物や化学調味料を使用せず、国産原材料にこだわっております。  
 【甘酒・塩麹】福井県の契約農家「保志さん」の麹米を使い、出来るだけ栄養価を逃さないように、非加熱の自家製仕込みのものを使用。

【醤油・ニンニク醤油麹】昔ながらの天然醸造で製造された、広島県の「岡本醤油」を使用。

【味噌】保存料・化学調味料無添加の自家製味噌を使用。

【酒粕】「北庄司酒造」の大吟醸の酒粕を使用。

※表記は税込価格となります。

各種宴会受付中!!

コースや飲み放題もご用意しております。詳しくはスタッフまで。

店内限定

ちよい飲みセット 1,950円  
 ドリンク一杯、おばんざい一品、おでん二品、焼き鳥三本

# その他一品



- 地鶏のタタキ 九八〇円
- 地鶏のユツケ 九八〇円
- 低温でじっくり トロレバー 五八〇円
- 発酵唐揚げ 六八〇円
- 手羽先餃子 一本三二〇円
- フライドポテト 五〇〇円
- 軟骨唐揚げ 五〇〇円
- 焼き鳥井 八六〇円
- 黄金の卵かけご飯 四二〇円
- 焼きおにぎりの 玄米ご飯 二二〇円
- 白ご飯 二〇〇円
- お味噌汁 一七〇円

## 《麦酒》

- メガ生ビール 八八〇円
- 生ビール(中) 五五〇円
- 生ビール(小) 四二〇円

## 《酎ハイ》

- メガ酎ハイ 八二〇円
- レモン 四二〇円
- 巨峰 四二〇円
- カルピス 四二〇円
- ブレイン 四二〇円

## 《ハイボール》

- メガハイボール 八五〇円
- ハイボール 五二〇円
- コークハイ 五二〇円
- ジンジャーハイ 五二〇円

## 《果実酒》

- 玄山梅酒 五五〇円
- 玉露梅酒 六〇〇円

## 《焼酎》

- ウーロン割り十五〇円
- 電猫(芋) 五二〇円
- 豪気(麦) 五二〇円

## 《発酵ドリンク》

- フルーツ養膳サワー 七五〇円
- 甘酒レモンチューハイ 五三〇円
- 甘酒ミックスジュースチューハイ 六四〇円
- 甘酒レモンハイボール 六四〇円

## 《レムアルコール発酵ドリンク》

- 甘酒ミックスジュース 五三〇円
- 甘酒 四二〇円

こだわりの発酵調味料



塩麴・甘酒  
福井県の契約農家「保志さん」の麴米を使い、出来るだけ栄養価を逃さないように、非加熱で自家製仕込みのものを使用しています。

## 《地酒》

100ミリリットル

地酒は、別紙メニューにて記載しておりますので、ご参照下さい。

## 《カクテル》

- カシスビール 六五〇円
- カシスオレンジ 六〇〇円
- カシスソーダ 五五〇円
- ピーチウーロン 六〇〇円
- フাজーネーブル 六〇〇円

## 《ソフトドリンク》

- ウーロン茶 三二〇円
- コーラ 三二〇円
- ジンジャーエール 三二〇円
- カルピス 三二〇円

## ちよひ飲みセット

ドリンク一杯、おばんざい一品、おでん二品、焼き鳥二本

店内限定

一九五〇円

その他メニュー以外にも取りそろえています。詳しくはスタッフまでお尋ねください。

※表記は税込み価格となります。

①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。  
特定原材料：小麦・そば・乳・卵・落花生・えび・かに・くるみ

# 発酵定食

保存料・防腐剤無添加の  
自家製調味料を使用。  
体にやさしいランチです。

ご飯

・大盛り無料  
・お替わり  
150円

白米か玄米を  
お選び下さい



色々な物を少しずつ

## 一献六菜定食

和発酵調味料を使ったおばんざいで旨味もお腹も満喫!

- ・主菜: 主菜3種 (詳細は黒板にて記載しております)
- ・副菜: おばんざい3種
- ・主食: 玄米 or 白米 (お漬物付き)
- ・汁物: 自家製味噌のお味噌汁

¥1,380 [税込]

【ランチタイム限定特別価格】

- ・生ビール
- ・ハイボール
- ・酎ハイ

ランチタイム  
限定

380円

[税込]



## 鯖の味噌漬け焼きと 発酵唐揚げ定食

自家製味噌床で漬けた鯖と柔らかくジューシー発酵唐揚げ。

- ・主菜: 鯖の味噌漬け、甘酒とニンニク醤油麴漬けの発酵唐揚げ
- ・副菜: おばんざい1種
- ・主食: 玄米 or 白米 (お漬物付き)
- ・汁物: 自家製味噌のお味噌汁

¥1,380 [税込]



## 自家製味噌で漬けた 鯖の味噌漬け焼き定食

自家製味噌床で漬けた鯖。旨味とふわふわの食感。

- ・主菜: 鯖の味噌漬け
- ・副菜: おばんざい1種
- ・主食: 玄米 or 白米 (お漬物付き)
- ・汁物: 自家製味噌のお味噌汁

¥1,100 [税込]

オフィスワーカー ¥1,000 [税込]



## 甘酒と醤油麴で漬けた 発酵唐揚げ定食

甘酒とニンニク醤油麴のパワーで柔らかくジューシーな発酵唐揚げ!

- ・主菜: 甘酒とニンニク醤油麴漬けの発酵唐揚げ
- ・副菜: おばんざい1種
- ・主食: 玄米 or 白米 (お漬物付き)
- ・汁物: 自家製味噌のお味噌汁

¥1,100 [税込]

オフィスワーカー ¥1,000 [税込]

鶏火焼鳥  
発酵おばんざい

一献三菜

●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。  
特定原材料: 小麦・そば・乳・卵・落花生・えび・かに・くるみ

発酵の力で  
体がイキイキ元気に！

発酵調味料



塩麴・甘酒

福井県の契約農家「保志さん」の麴米を使い、出来るだけ栄養価を逃さないように、非加熱で自家製仕込みのものを使用しています。



《発酵ドリンク》

- フルーツ薬膳サワーぶどう ..... 七五〇円
- フルーツ薬膳サワー沖繩フルーツ ..... 七五〇円
- 甘酒レモンチューハイ ..... 五三〇円
- 甘酒ミックスジュースチューハイ ..... 六四〇円
- 甘酒レモンハイボール ..... 六四〇円

《ノンアルコール発酵ドリンク》

- 甘酒ミックスジュース ..... 五三〇円  
自家製の甘酒とフルーツ。
- 薬膳茶 ..... 四二〇円
- 甘酒 ..... 四二〇円  
非加熱の自家製仕込みの甘酒になります。

《麦酒》

- 生ビール(中) ..... 五五〇円
- 生ビール(小) ..... 四二〇円

《酎ハイ》

- レモン ..... 四二〇円
- 巨峰 ..... 四二〇円
- カルピス ..... 四二〇円
- プレーン ..... 四二〇円

《ハイボール》

- ハイボール ..... 五三〇円
- コークハイ ..... 五三〇円
- ジンジャーハイ ..... 五三〇円

《果実酒》

- 立山梅酒 ..... 五五〇円  
ウーロン割り + 五〇円

《焼酎》

- 電猫(芋) ..... 五三〇円  
ウーロン割り + 五〇円
- 豪気(麦) ..... 五三〇円

《地酒》

- 100ミリリットル
- 梵・艶純米大吟醸 ..... 六六〇円
- 開運純米無濾過生酒 ..... 五五〇円
- 百楽門特別純米超辛「牙」雄町米 ..... 五五〇円
- 荘の郷純米山田錦 ..... 五五〇円
- 荘の郷純米 ..... 四四〇円

《ソフトドリンク》

- ウーロン茶 ..... 三二〇円
- コーラ ..... 三二〇円
- ジンジャーエール ..... 三二〇円
- カルピス ..... 三二〇円

地酒、その他メニュー以外にも取りそろえています。  
詳しくはスタッフまでお尋ねください。

休日限定ランチメニュー



# 発酵定食

保存料・防腐剤無添加の  
自家製調味料を使用。  
体にやさしいランチです。

当店  
名物

色々な物を少しずつ

## 一献六菜定食

和発酵調味料を使ったおばんざいで旨味もお腹も満喫!

- ・主菜: 主菜3種 (詳細は黒板にて記載しております)
- ・副菜: おばんざい3種
- ・主食: 玄米 or 白米 (お漬物付き)
- ・汁物: 自家製味噌のお味噌汁

¥1,600 [税込]

ご飯

- ・大盛り無料
- ・お替わり 150円

白米か玄米を  
お選び下さい



## 当店一番人気の 焼き鳥定食

休日  
限定

炭火で焼き上げた本格焼き鳥5本の盛り合わせ!

- ・主菜: 焼き鳥盛り合わせ5本
- ・副菜: おばんざい1種
- ・主食: 玄米 or 白米 (お漬物付き)
- ・汁物: 自家製味噌のお味噌汁

¥1,500 [税込]

店内  
限定

## ちょい飲みセット

- 内容: お好きなドリンク1杯  
おばんざい1品  
おでん2品、  
焼き鳥3本

¥1,950 [税込]



## 鯖の味噌漬け焼きと 発酵唐揚げ定食

自家製味噌床で漬けた鯖と柔らかくジューシー発酵唐揚げ。

- ・主菜: 鯖の味噌漬け、甘酒とニンニク醤油麴漬けの発酵唐揚げ
- ・副菜: おばんざい1種
- ・主食: 玄米 or 白米 (お漬物付き)
- ・汁物: 自家製味噌のお味噌汁

¥1,450 [税込]



## 甘酒と醤油麴で漬けた 発酵唐揚げ定食

甘酒とニンニク醤油麴のパワーで柔らかくジューシーな発酵唐揚げ!

- ・主菜: 甘酒とニンニク醤油麴漬けの発酵唐揚げ
- ・副菜: おばんざい1種
- ・主食: 玄米 or 白米 (お漬物付き)
- ・汁物: 自家製味噌のお味噌汁

¥1,200 [税込]

麴と炭火焼鳥  
発酵おでん

一献三菜

① 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。  
特定原材料: 小麦・そば・乳・卵・落花生・えび・かに・くるみ