



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。

店内飲食はご飯
お替り自由!!
店外飲食はご飯
大盛り無料!!

白米か玄米を
お選び下さい



色んな物を少しずつ

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: 砂糖不使用の肉じゃが、甘酒とひしお漬けの発酵唐揚げ
- ・副菜: おばんざい4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

¥1,320 [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、甘酒とひしお漬けの発酵唐揚げ
- ・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

¥1,320 [税込]



具沢山タルタルの チキン南蛮定食

人気の甘酒漬チキン南蛮!

- ・主菜: チキン南蛮
- ・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

¥990 [税込]



甘酒とひしおで漬けた 発酵唐揚げ定食

甘酒とひしおのパワーで柔らかくジューシーな発酵唐揚げ!

- ・主菜: 甘酒とひしお漬けの発酵唐揚げ
- ・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

¥940 [税込]

鶏と炭火焼鳥
発酵おばんざい

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

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縄フルーツ 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
- ギネス(缶) 七七〇円

《耐ハイ》

- 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》

- ウーロン割り+五〇円
- 立山梅酒 五五〇円

《焼酎》

- ウーロン割り+五〇円
- 竜猫(芋) 五三〇円
- 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
- 庄の郷純米山田錦 五五〇円
- 庄の郷純米 四四〇円

《葡萄酒》

- グラスワインは黒板をご覧ください。
- (白) ボルサオカンポ・カステイロ・ジョブランコ 三、〇八〇円
- (白) シャトー・メルシャン アンサンブル萌黄 四、一八〇円
- (赤) ボルサオカンポ・カステイロ・ジョテイント 三、〇八〇円
- (赤) カッシエロ・デビルズ・コレクションレッド 四、一八〇円
- (シャンパン) アレクサンドル・プネ 七、四八〇円

《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。

炭火焼き



つくね	二二〇円
「つくねのトッピング」	
龍の卵	+100円
モツ煮込み	+100円
大山がいな鶏	
ねぎま	二四〇円
手羽先甘酒	
朝天醬味噌	二五〇円

極上肝	二二〇円
手羽先	二二〇円
むね鷄	二〇〇円
むね山葵	二〇〇円
こころ	二〇〇円
ずり	二〇〇円
ヤゲン軟骨	二〇〇円
せせり	二〇〇円
むね肉	一七〇円
皮	一七〇円



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
うずら	一七〇円
万願寺	
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 おでん

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、塩麴、味噌床、酒粕床、ひしおの五種類の
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！



おでん盛合せ

お種 九〇〇円

甘酒手羽	二五〇円
ネ子	二二〇円
ツク	二二〇円
大根	二二〇円
玉子	一七〇円
厚揚げ	一七〇円
ちくわ	一七〇円
ごぼ天	一七〇円
こんにゃく	九〇円

発酵おばんざい



ショーケースの中から
お選びください。

ALL 四二〇円

- ・糠漬け入りポテサラ
- ・塩麹トマト
- ・チーズの酒粕漬け
- ・自家製コチジャンキムチ
- ・漬け物盛り合わせ
- ・砂糖不使用の肉じゃが

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・塩麴】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・ひしお】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

ちょい飲みセット 1,700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



鶏胸の叩き



発酵唐揚げ



焼き鳥丼

鶏胸のタタキ 八三〇円

発酵唐揚げ 六八〇円

チキソ南蛮 七五〇円

焼き鳥丼 八六〇円

黄金の
卵かけご飯 四二〇円

焼きおにぎり 二二〇円

玄米ご飯 二二〇円

白ご飯 一〇〇円

お味噌汁 一七〇円



発酵の力で
体がいキイキ元気に！

《発酵ドリンク》

フルーツ禁膳サワー 七五〇円

フルーツ禁膳サワー 神縄フルーツ 七五〇円

甘酒しもんチューハイ 五三〇円

甘酒ミックスジュースチューハイ 六四〇円

甘酒しもんハイボール 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

甘酒 四二〇円

自家製の甘酒とフルーツ。

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》 一〇〇ミリリットル

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「匠」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

《葡萄酒》 グラスワインは黒板をご覧ください。

《白》ボルサオカンボカスチージョブランコ 三、〇八〇円

産地：スペイン／辛口／マカベオ

《白》シャトーメルシャンヤンサンブル 四、一八〇円

産地：日本／辛口／トシャルドネ、甲州

《赤》ボルサオカンボカスチージョニメント 三、〇八〇円

産地：スペイン／フルボデー／ガルナッチャ、カベルネ・ソーヴィニヨン、他

《赤》カッシエロニブルズニレクシオンレッド 四、一八〇円

産地：チリ／フルボデー／シラー、カベルネ、カルメネール

《白》アレクサンデル・ブネ 七、四八〇円

産地：フランス／辛口／シャルドネ、ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ



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。

※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