## 平日限定

・その他 ・チキン南 ・トンヒレ コーン 海 老のしそ巻き 四 蛮 本

サラダ

お味噌汁

お替わり自由のご飯

1,100円



当

店

気 0 天 使 Ø) 海 老

ŧ

季 当

節 店

串 人

ŧ 気

Ø)

和

牛

13

活

車

海

老

入った串

十二本コース

入った串八本コース

・その他 三本 ・アスパラ豚肉 ・天使の海老 ・サーモンタルタル 牛 海老のしそ巻き 卷

サラダ

お味噌汁

お替わり自由のご飯

お口直しのアイス

1,650円

サラダ・ お味噌汁 お替わり 170円 季和

節 牛

串

ŧ 天

λ 使

0

海

老

は

った串

十

本コース もちろん

牛

IJ お

ズナブルな串八本コ

1

ス

手 1

軽

に味わえる

・その他 季節物 活車海 海 アスパラ豚 和 老のしそ巻き 牛 四 老 四 本 肉 卷

サラダ

お味噌汁

お替わり自由のご飯

お口直しのアイス

3,300円

## ランチ内容



串カツ



サラダ



お味噌汁

※庵ランチにはお口直しのアイスは付いておりませんのでご注意くださいませ





お口直しアイス

## 人一当 気番店

・その他 季節物 サーモンタルタル アスパラ豚 天使の海老 和 海老のしそ巻き 三本 二本 肉 卷

サラダ

お味噌汁

お替わり自由のご飯

お口直しのアイス

2,200円 (税込)

ビール

BEER

Draft Beer

生ビール【中】

¥640(税込)

Bottle beer

瓶ビール【アサヒ熟成】

¥770(稅込)

Non-alcoholic beer

ノンアルコールビール

¥500(粉込)

ハイボール

HIGHBALL

Highball

ハイボール

¥500(粉込)

Taketsuru Highball

竹鶴プレミアムハイボール ¥830(環)

チューハイ

**CHUHAI** 

Plane / Lemon / Lime / Citron / Kyoho grape / Plum

・プレーン

· 柚子

・レモン

•巨峰

・ライム

• 梅

all ¥420(稅以)

リキュール

FRUIT LIQUOR

TATEYAMA-UMESYU(plum liquor)

立山梅酒

KURO-UMESYU(plum liquor)

黒梅酒

UMENOYADO(Citron liquor)

梅乃宿 ゆず酒

ARAGOSI(Orange liquor)

あらごし みかん all ¥550(稅込)

ワイン WINE

Glass of wine

グラスワイン

¥550~(税込)

※品種やボトルワインはスタッフまで。

SHOCHU (100ml)

SAKURAJIMA[Sweet potato]

さくらじま【芋】

¥550(粉込)

CHISUIKAFUU[Barley]

地水火風【麦】

¥550(稅込)

¥720(稅込)

日本酒

SAKE

MIMURASUGI[from Nara]

金陵 濃醇純米【香川】

(1合) 「冷・燗]

地 酒

JIZAKE (100ml)

KAIUN[from Shizuoka]

開運【静岡】無濾過 純米生酒 山田錦 ¥550(概込)

HAKKAISANIfrom Niigatal

八海山【新潟】本醸造

¥550(₩iλ)

ソフトドリンク

SOFT DRINK

Oolong tea / Orange Juice / Ginger ale / Ramune / Cola

・ウーロン茶

・ラムネ

・オレンジジュース

コーラ

・ジンジャエール

all ¥330(稅込)





ご注意 特定原材料の:

き品アンドーがごねせないを乗れ、食物アレルギーについて

ザミミオ斗) 走月 Nギニウェニ系量 こび良品アレルギーがご 心配 なお客様は、

使用内容につ

特定原材料 … 小麦・そば・乳・卵・落花生・えび・



Course menu



CHEF'S CHOICE COURSE

# お任せコース

応じて変わります。価格は串の本数に

串カツが堪能できる当店イチ押 コー

# サノー スティック野菜

# クニ オススメの串カツ

宜しいところでお止めください。オススメの串カツを順にお揚げします。活車海老や季節物など

SHUNSAI COURSE

# (旬菜コース)

人気の車海老や和牛、 旬の串 十二本コ ス!

- 其二 スティック野菜
- 串カツ 十二本
- ·活車海老
- ·和牛
- ・アスパラの豚肉巻
- 季節物、他 九本
- ハイスクリーム

、七〇〇円

(税込)

SHUNSAI MINI COURSE

## 旬 菜

ボリユ ムをおさえた女性に人気の八本コー ス!

スティック野菜

串カツ

活車海老

アスパラの豚肉巻

季節物、 他 五本

イスクリ

二、九〇〇円

(税込)

AGEHA COURSE

## 揚 ハコ

当店人気の定番串がはいった十二本コ ス

スティック野菜 串カツ 十二本

海老の紫蘇巻

アスパラの豚肉巻

スク

〇円

(税込)

お茶漬け セット

じゃこ飯とお味噌汁 法隆寺醤油の卵かけ御飯

550円 (税込)

各コースにお付けできますのでお気軽に申し付け下さい



Kushikatsu

大阪名物串カツ。ふんわり した軽い口当たりです。

活車海老 ※全ての金額表記は税込価格となります。	六八〇円
子持ち昆布ウニソース	三三〇円
海老の紫蘇巻	二八〇円
サーモンタルタル	二二〇円
イカとオクラ	二二〇円
(肉串)	
和牛	三三〇円
豚バラ赤ワイン煮込み ――――	三三〇円
牛肉	二八〇円
豚ヒレ肉	二二〇円
鶏のアンチョビソース	一八〇円
鶏むね肉カレーソース	一八〇円
【野菜串】	
アスパラの豚肉巻	三三〇円
椎茸海老ミンチ詰	二二〇円
大根ブイヨン煮	二二〇円
蓮根肉詰	二二〇円
コーンバター	一八〇円

OTHER
ORO 串

カマンベー ルト 二二〇円

うずら卵 一八〇円

チーズ 一八〇円

よもぎ生麩

もち明太子

一八〇円

一八〇円



## a la carute 口口

OTHER DISH 一酒の肴

ホタルイカの沖漬け 五三〇円

漬け物盛り合わせ 五三〇円

チーズの味噌漬 五三〇円

カマンベールチーズ 五三〇円

【御飯物】

お茶漬け 五五〇円

じゃこ飯と味噌汁 五五〇円

法隆寺醤油の卵かけご飯 五五〇円

世味 」

バニラアイスのベリーソース 四二〇円

揚げわらび餅の黒蜜ソース 四二〇円

※全ての金額表記は税込価格となります。



Drink menu

## BEER ビール

生ビール(中)	
六四〇円	

瓶ビール(アサヒ熟成) 七七〇円

ノンアルコールビール

五〇〇円

【ハイボール】

ハイボール 五〇〇円

竹鶴プレミアムハイボ 八三〇円

## 【チューハイ】

プレーン/レモン /ライ

柚子/巨峰/ 各四二〇円

## 果実酒

立山梅酒 五五〇円

黒梅酒 五五〇円

梅の宿 柚子酒 五五〇円

あらごし みかん酒 五五〇円

•	$\Box$
•	LASS
	OF
/	∑
4	Z
	$\Box$

グ
ラ
ス
ワ
1
>
五
五
〇円
(

品種等、詳しくはスタッフまで。

【焼酎】(100m)

さくらじま(芋) 五五〇円

地水火風(麦) 五五〇円

# 【日本酒】[1合][冷·燗]

金陵 濃醇純米(香川) 七二〇円

【地酒】(一〇〇吧)

開運 無濾過 純米生酒 山田錦 五五〇円

八海山 本醸造 五五〇円

## 【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

ラムネ 各三三〇円

※全ての金額表記は税込価格となります。

## WINE LIST



## Bottle ¥3500 均一(稅込)



バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド ヴァラエタル・シャルドネ Baron Philippe De Rothschild Varietal Chardonnay

原産地:フランス / 辛口

やさしい → キレ

Bottle ¥3.500(税认)



テヌータ・サン・アントニオ ソアーヴェ フォンタナ **Tenuta Sant'Antonio Soave Fontana** 

原産地:イタリア / 辛口 品種:ガルガネーガ.トレッビアー

やさしい → キレ

Bottle ¥3.500(税认)



パゴ・カサ・グラン カサ ベナサル ブランコ

Pago Casa Gran Casa Benasal Blanco

原産地:スペイン / 辛口

品 種: ゲヴェルツトラミネール、モスカテル

Bottle ¥3.500(稅込)



ケープ・ハイツ・ヴィオニエ

## Cape Heights Viognier

原産地:南アフリカ / 辛口

甘口 → 辛口 やさしい → キレ スッキリ→しっかり

Bottle ¥3,500(稅込)



【白ワインの主な品種】

- ◇ソーヴィニヨン・ブラン: しっかりとした酸味のあるフレッシュな辛口ワインです。 セミヨンとブレンドされることも多い。
- ◇シャルドネ:香り高く.酸味とコクのバランスがとれたキレのよい辛口ワインになります。
- ◇セミヨン:ソーヴィニヨン・ブランとブレンドされ、ワインの酸味を和らげ辛口ワインにもなります。



バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド ヴァラエタル・ピノ・ノワール Baron Philippe de Rothschild VIN DE PAYS D'OC Pinot Noir

原産地:フランス / ミディアムボディ 品 種:ピノノワール

甘辛度 ★★★★☆ 渋味 ★★☆☆☆ おだやか → しっかり ライトB → フルB

Bottle ¥3,500(稅込)



アトランティコ レゼルヴァ

## Atlantico Tinto Reserva

原産地:ポルトガル / フルボディ

品 種: アリカンテ・ブーシェ、カベルネ・ソーヴィニヨン、アラゴネス

甘辛度 ★★★☆☆ 渋味 ★★★★☆ 甘口 → 辛口 おだやか → しっかり ライトB → フルB

Bottle ¥3,500(稅込)



エル・コンベルティード テンプラニーリョ

## El Convertido Tempranillo

原産地:スペイン / ミディアムボディ 品 種:テンプラニーリョ

甘辛度 ★★☆☆☆ 渋味 ★★★☆☆ #D → 辛D おだやか → しっかり ライトB → フルB

Bottle ¥3,500(稅込)

## WINE LIST



## Bottle ¥4500 均一(稅込)



カンフォラレス シャルドネ

**Canforrales Chardonnay** 

原産地:スペイン / 辛口 品 種・シャルドネ

やさしい → キレ スッキリ→しっかり

Bottle ¥4.500(稅込)

サンタ・クリスティーナ ファットリア・レ・マエストレッレ

Santa Cristina Fattoria Le Maestrelle

原産地: イタリア / ミディアムボディ 品 種:サンジョヴェーゼ、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ

甘辛度 ★★★★☆ 洗味 ★★☆☆☆ 味の厚み ★★★★☆ #□ → 辛□ おだやか → しっかり ライトB → フルB

Bottle ¥4.500(稅込)



ヴィーニャ・エスメラルダ VINA ESMERALDA

原産地:スペイン / 辛口

:モスカテル. ゲヴェルツトラミネール

やさしい → キレ スッキリ→しっかり

Bottle ¥4.500(税认)



ポストカード・シリーズ カベルネ・ソーヴィニヨン

**Postcard Series Cabernet Sauvignon** 

原産地:南アフリカ / フルボディ 品 種・カベルネ・ソーヴィニヨン

味の厚み ★★★★☆ #D → 辛D おだやか → しっかり ライトB → フルB

Bottle ¥4.500(税込)



【赤ワインの主な品種】

◇カベルネ・ソーヴィニョン: タンニンが多く、渋みが強く、酸味と渋みのバランスのとれた濃厚な味わいのワインです。

◇メルロー:カベルネ・ソーヴィニヨンに比べ口当たりがまろやかなワインです。赤ワインの中でも飲みやすい品種です。

◇ピノ・ノワール: 渋みが少なく酸味があります。糖度が高いのでフルーティな香りで、なめらかな飲み口です。

## Bottle ¥6000均一概込



アンリ ブルゴーニュ・シャルドネ

## Henri Bourgogne Chardonnay

原産地:フランス / 辛口 品 種:シャルドネ

#D → 辛D やさしい → キレ スッキリ→しっかり

Bottle ¥6,000(稅込)



ラ・フォルジュ・エステート・シャルドネ

## La Forge Estate Chardonnay

原産地:フランス / 辛口 品 種:シャルドネ

甘辛度 ★★★★☆ 酸味 ★★☆☆☆ やさしい → キレ スッキリ→しっかり

Bottle ¥6,000(稅込)



フェウド・マッカリ ネロ・ダーヴォラ シチリア

## Feudo Maccari Nero d'Avola Sicilia

原産地:イタリア / ミディアムボディ 品 種:ネロ・ダーヴォラ

甘辛度 ★★★☆☆ 渋味 ★★★★☆ 甘口 → 辛口 おだやか → しっかり ライトB → フルB

Bottle ¥6,000(稅込)

## WINE LIST



## **Henri Bourgogne Pinot Noir**

アンリ ブルゴーニュ・ピノ・ノワール

原産地:フランス / ミディアムボディ

品 種・ピノ・ノワール

甘辛度 ★★★★☆ 渋味 ★★☆☆☆ おだやか → しっかり ライトB → フルB

Bottle ¥6.000(税认)



Bottle ¥6000 均一概込

シャトー・ラ・クロワ・デュ・デュック Ch. La Croix du Duc

原産地:フランス / フルボディ 品 種:カベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィニヨン

ライトB → フルB

Bottle ¥6.000(税认)



アンティノリ ペポリ キャンティ・クラッシコ

## **Antinori Pèppoli Chianti Classico**

原産地:イタリア / フルボディ 品 種:サンジョヴェーゼ、メルロ、シラー

甘辛度 ★★★★☆ 渋味 ★★★★☆ おだやか → しっかり ライトB → フルB

Bottle ¥6.000(稅込)



## 串カツと Mariage (マリアージュ)

マリアージュとは、フランス語で「結婚」のこと。ワインはお料 理とともに楽しむ飲み物です。当店ではソムリエのオーナーが 厳選した串カツと相性がよいワインをご用意しております。



プロジェクト・クワトロ・カヴァ ブリュット

## **Provecto CU4TRO Cava Brut**

原産地:スペイン / 辛口

品 種:マカブー、チャレッロ、パレリャーダ、シャルドネ

甘辛度 ★★★★☆ 酸味 ★★★★☆ 甘口 → 辛口 スッキリ→しっかり

Bottle ¥4,800(稅込)



ジャン・クロード・コルトー シャブリ

## Jean Claude Courtault Chablis

Bottle ¥8000~(稅込)

原産地:フランス / 辛口 品 種:シャルドネ

甘口 → 辛口 やさしい → キレ

Bottle ¥8,000(稅込)



スッキリ→しっかり

レ・ディフェーゼ・サッシカイア

## Le Difese Sassicaia

原産地:イタリア / フルボディ

品 種:カベルネ・ソーヴィニヨン、サンジョヴェーゼ

甘口 → 辛口 おだやか → しっかり ライトB → フルB

Bottle ¥8.800(稅込)



アレクサンドル・プネ エクストラ・ブリュット

## Alexandre PENET Extra Brut NV

原産地:フランス / 辛口

品種:シャルドネ、ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ

スッキリ→しっかり

Bottle ¥9,000(稅込)



モエ・エ・シャンドン ブリュット アンペリアル MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL

原産地:フランス / 辛口

品 種:ピノノワール,ピノムニエ,シャルドネ

酸味 ★★★★☆ やさしい → キレ

Bottle ¥10,000(稅込)