

お昼のメニュー



ランチ内容



くわ焼



サラダ



お味噌汁



ご飯



お口直しアイス

彩ランチ

いろどり

【内容】

- ① サラダ
- ② くわ焼 **十本**
 - ・フオアグラ大根
 - ・タコのホイル蒸
 - ・和牛
 - ・天使の海老
 - ・アスパラ豚肉巻
 - ・その他 五本
- ③ 味噌汁
- ④ お替わり自由のご飯
- ⑤ お口直しのアイス

二、九七〇円

(税込)

雅ランチ

みやび

【内容】

- ① サラダ
- ② くわ焼 **十本**
 - ・タコのホイル蒸
 - ・和牛
 - ・天使の海老
 - ・アスパラ豚肉巻
 - ・その他 六本
- ③ 味噌汁
- ④ お替わり自由のご飯
- ⑤ お口直しのアイス

二、四二〇円

(税込)

道頓堀ランチ

どう どん ぼり

【内容】

- ① サラダ
- ② くわ焼 **八本**
 - ・和牛
 - ・天使の海老
 - ・アスパラ豚肉巻
 - ・その他 五本
- ③ 味噌汁
- ④ お替わり自由のご飯
- ⑤ お口直しのアイス

一、八七〇円

(税込)

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

大阪名物 九志焼亭の くわ焼



九志焼亭では焼くというシンプルな調理法にとどまらず、蒸す、揚げる、炙るなど様々な調理法を用いて一本の串に仕上げます。また旬の食材を使用した四季を感じる串をご提供しております。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ちつてご用意しております。



チャージ 330円(税込)

※コースはチャージ込みとなります。
(おまかせくわ焼コース含みません)

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。

特定原材料…小麦・そば・乳・卵・落花生・えび・かに

ていばんコース

STAPLE COURSE

コース



CHEF'S CHOICE COURSE

【おまかせくわ焼コース】

ステイック野菜付き

季節の限定串など、
本日オススメのくわ焼を
順にお焼きします。
お客様の宜しいところで
ストップをおかけください。

□おまかせくわ焼コースでのお約束事

※最低本数は5本以上となります。

※他のサービス・クーポンの併用は不可となります。

SHUNSAI COURSE

【旬菜コース】

人気の定番串に、旬の串がはいった十二本コース！

其ノ一 ステイック野菜

其ノ二 くわ焼 十二本

- ・ 和牛
- ・ 天使の海老
- ・ アスパラの豚肉巻
- ・ とろけるタコホイル蒸し
- ・ 今月の限定串 五本
- ・ その他 三本

其ノ三 アイスcream 三、八〇〇円

(税込)



SHUNSAI MINI COURSE

【旬菜ミニコース】

ボリユームをおさえた女性に人気の八本コース！



其ノ一

ステイック野菜

其ノ二

くわ焼 八本

・和牛

・天使の海老

・アスパラの豚肉巻

・とろけるタコホイル蒸し

・今月の限定串 四本

其ノ三

アイスクリーム

三、一〇〇円

(税込)

KUSHIYAKITEI COURSE

【九志焼亭コース】

当店人気の定番串がはいった十二本コース！

其ノ一

ステイック野菜

其ノ二

くわ焼 十二本

・鶏むねトマト

・アスパラの豚肉巻

・とろけるタコホイル蒸し

・その他 九本

其ノ三

アイスクリーム

三、一〇〇円

(税込)

【ご飯物】

・お茶漬けセット

・じゃこ飯とお味噌汁

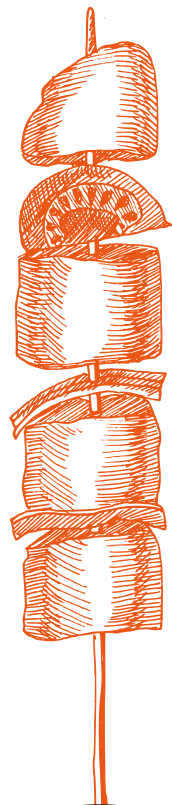
・法隆寺醤油の卵かけ御飯

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。

鶏むねトマト	焼鳥	豚バラ漬け焼	和牛マッシュルーム	すき焼き串	フォアグラ大根
二二〇円	二八〇円	二八〇円	四五〇円	四五〇円	四五〇円

MEAT
【肉串】



■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。そこで農作業のあいまに捕まえた野鳥などの肉や魚、野菜などを納屋に隠れて、農具の鋤や鍬で焼いたのが始まりだとされています。現在のくわ焼きは、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。発祥の地は大阪だと言われています。

くわやき たんびん
KUWAYAKI
くわ焼



FISH AND SHELLFISH

【魚介串】

とろけるタコホイル蒸し	四五〇円
天使の海老の湯葉巻	四五〇円
キスのタルタルソース	四五〇円
サーモンとエリンギ	二八〇円
イカとオクラ海栗ソース	二八〇円
子持ちコンニャクと山芋	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
山芋鶏肉巻	二八〇円
椎茸海老ミンチ詰	二二〇円
かきの木茸ベーコン巻	二二〇円
里芋と海老	二二〇円

OTHER

【その他串】

ラーメン串	二八〇円
海老パン	二八〇円
餅チーズ明太子ソース	一八〇円
うずらトマトベーコン巻	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。

其の他

OTHER FOOD

そのた、いっぴん



【酒の肴】

RELISH

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

【ご飯物】

RICE DISH

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

【甘味】

DESSERT

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



ホタルイカの沖漬け

カマンベールチーズ



揚げわらび餅の黒蜜ソース

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。

お飲みもの
お飲物

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

WHISKEY WITH SODA
【ハイボール】

ハイボール

五〇〇円

竹鶴プレミアムハイボール

八三〇円

SOUP
【サワー】

プレーン／レモン／ライム

柚子／巨峰／梅

各四二〇円

FRUIT LIQUOR
【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

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。

SHOCHU
【焼酎】

さくらじま(芋)

五五〇円

地水火風(麦)

五五〇円

SAKE
【日本酒】「1合」「冷・燗」

金陵 濃醇純米(香川)

七二〇円

SPARKLING WATER
【地酒】(100ml)

開運

五五〇円

八海山

五五〇円

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

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

01

Bottle ¥3500 均一(税込)



白

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

品 種: シャルドネ

甘辛度 ★★★★★☆ 酸味 ★★★★★☆ 味の濃さ ★★☆☆☆
甘口 → 辛口 やさしい → キレ スッキリ→しっかり

Bottle ¥3,500(税込)



白

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、トレッピア

ノ・ディ・ソアーヴェ、シャルドネ

甘辛度 ★★★★★☆ 酸味 ★★☆☆☆ 味の濃さ ★★☆☆☆
甘口 → 辛口 やさしい → キレ スッキリ→しっかり

Bottle ¥3,500(税込)



白

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

甘辛度 ★★☆☆☆ 酸味 ★★★★★☆ 味の濃さ ★★☆☆☆
甘口 → 辛口 やさしい → キレ スッキリ→しっかり

Bottle ¥3,500(税込)



白

ケーブ・ハイツ・ヴィオニエ

Cape Heights Viognier

原産地: 南アフリカ / 辛口

品 種: ヴィオニエ

甘辛度 ★★★★★☆ 酸味 ★★☆☆☆ 味の濃さ ★★☆☆☆
甘口 → 辛口 やさしい → キレ スッキリ→しっかり

Bottle ¥3,500(税込)



【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。



赤

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 ★★☆☆☆ 味の厚み ★★☆☆☆
甘口 → 辛口 おだやか → しっかり ライトB → フルB

Bottle ¥3,500(税込)



赤

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 ★★★★★☆ 味の厚み ★★★★★☆
甘口 → 辛口 おだやか → しっかり ライトB → フルB

Bottle ¥3,500(税込)



赤

エル・コンベルティード テンブラニーリョ

El Convertido Tempranillo

原産地: スペイン / ミディアムボディ

品 種: テンブラニーリョ

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

Bottle ¥3,500(税込)

WINE LIST



Bottle ¥4500 均一(税込)



白

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

甘辛度 ★★★★★

甘口 → 辛口

酸味 ★★★★★

やさしい → キレ

味の濃さ ★★★★★

スッキリ→しっかり

Bottle ¥4,500(税込)



白

ヴィーニャ・エスメラルダ

VINA ESMERALDA

原産地:スペイン / 辛口

品 種:モスカテル、ゲヴェルツトラミネール

甘辛度 ★★★★★

甘口 → 辛口

酸味 ★★★★★

やさしい → キレ

味の濃さ ★★★★★

スッキリ→しっかり

Bottle ¥4,500(税込)



赤

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

甘辛度 ★★★★★

甘口 → 辛口

渋味 ★★★★★

おだやか → しっかり

味の厚み ★★★★★

ライトB → フルB

Bottle ¥4,500(税込)



赤

サンタ・クリスティーナ ファットリア・レ・マエストレルレ

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 ★★★★★

甘口 → 辛口

渋味 ★★★★★

おだやか → しっかり

味の厚み ★★★★★

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・ソーヴィニヨン: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(税込)



白

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

甘辛度 ★★★★★

甘口 → 辛口

酸味 ★★★★★

やさしい → キレ

味の濃さ ★★★★★

スッキリ→しっかり

Bottle ¥6,000(税込)



白

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 ★★★★★

甘口 → 辛口

酸味 ★★★★★

やさしい → キレ

味の濃さ ★★★★★

スッキリ→しっかり

Bottle ¥6,000(税込)



赤

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 ★★★★★

甘口 → 辛口

渋味 ★★★★★

おだやか → しっかり

味の厚み ★★★★★

ライトB → フルB

Bottle ¥6,000(税込)

WINE LIST



Bottle ¥6000 均一 (税込)



赤 アンリ ブルゴーニュ・ピノ・ノワール

Henri Bourgogne 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 ★★☆☆☆ 味の厚み ★★★★★
甘口 → 辛口 おだやか → しっかり ライトB → フルB

Bottle ¥6,000 (税込)



赤 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

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

Bottle ¥6,000 (税込)



赤 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 ★★★★★ 味の厚み ★★★★★
甘口 → 辛口 おだやか → しっかり ライトB → フルB

Bottle ¥6,000 (税込)

Bottle ¥8000~ (税込)



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。



泡 プロジェクト・クワトロ・カヴァ ブリュット

Proyecto 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 ★★★★★ 味の濃さ ★★☆☆☆
甘口 → 辛口 やさしい → キレ スッキリ→しっかり

Bottle ¥4,800 (税込)



白 ジャン・クロード・コルトー シャブリ

Jean Claude Courtault Chablis

原産地: フランス / 辛口

品 種: シャルドネ

甘辛度 ★★★★★ 酸味 ★★★★★ 味の濃さ ★★☆☆☆
甘口 → 辛口 やさしい → キレ スッキリ→しっかり

Bottle ¥8,000 (税込)



泡 アレクサンドル・ブネ 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

甘辛度 ★★★★★ 酸味 ★★★★★ 味の濃さ ★★☆☆☆
甘口 → 辛口 やさしい → キレ スッキリ→しっかり

Bottle ¥9,000 (税込)



赤 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

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

Bottle ¥8,800 (税込)



泡 モエ・エ・シャンドン ブリュット アンペリアル

MOËT & 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

甘辛度 ★★★★★ 酸味 ★★★★★ 味の濃さ ★★☆☆☆
甘口 → 辛口 やさしい → キレ スッキリ→しっかり

Bottle ¥10,000 (税込)