

難波ランチ

三、三〇〇円(税込)

当店自慢のくわ焼が五本と、一品料理が選べるランチです。

【内容】

- ・前菜、サラダ
- ・一品（ホタテバター or 和牛味噌煮込みを選び下さい）
- ・くわ焼 五本（当店名物とろけるタコホイル蒸し付き）
- ・ご飯、味噌汁、お漬物、デザート

宗右衛門ランチ

二、二〇〇円(税込)

当店自慢のくわ焼九本に前菜が付いた人気ランチです。

【内容】

- ・前菜、サラダ
- ・くわ焼 九本（当店名物とろけるタコホイル蒸し付き）
- ・ご飯、味噌汁、お漬物、デザート

道頓堀ランチ

一、六五〇円(税込)

当店自慢のくわ焼が八本付いた定番ランチです。

【内容】

- ・サラダ
- ・くわ焼 八本
- ・ご飯、味噌汁、お漬物、デザート

黒毛和牛ランチ

四、九五〇円(税込)

くわ焼三本に前菜と黒毛和牛のステーキが付いたランチです。

【内容】

- ・前菜
- ・サラダ
- ・くわ焼 三本
- ・黒毛和牛のサーロインステーキ（八〇グラム）
- ・ご飯、味噌汁、お漬物
- ・デザート

プラス1760円でステーキのグラム数を120グラムに変更できます。
プラス3410円でステーキのグラム数を160グラムに変更できます。

◎黒毛和牛のサーロインステーキ単品

黒毛和牛ステーキのご注文は単品でもご用意いたしております。

八〇グラム 三、八五〇円(税込)

一二〇グラム 五、六一〇円(税込)

一六〇グラム 七、二六〇円(税込)

※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

※価格表記は税込となります。

九志焼亭の くわ焼



当店について・・・

食感の違いを楽しんでいただけるよう、
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、塩麴や甘酒、お味噌や、酒粕などの
和発酵調味料を活かしたくわ焼は、
利き酒師のオーナーが全国から集めた
日本酒ともよく合います。



ご注意

食物アレルギーについて

食品アレルギーが心配なお客様は、
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

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

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

CHUHA

【酎ハイ】

プレーン

レモン

ライム

柚子

各五〇〇円

FRUIT LIQUOR

【果実酒】

立山梅酒

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。

※全ての金額表記は税込価格となります。

SHOCHU
【焼酎】

山翡翠(米)

五五〇円

山ねこ(芋)

五五〇円

山猿(麦)

五五〇円

神座(芋)

五五〇円

銀の水(麦)

五五〇円

JIZAKE
【地酒】(100ml)



地酒メニューから
お選びください。

品種等、詳しくはスタッフまで。

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

各二三〇円

※全ての金額表記は税込価格となります。

ていばんコース

コース

STAPLE COURSE



おまかせくわ焼コース

くわ焼を楽しみたい方はこちらをお勧めいたします。

季節の串など、本日オススメのくわ焼を順にお焼きます。
お客様の宜しいところで「ストップ」とおかけください。

コース内容

サラダ +

前菜

+

オススメのくわ焼

おまかせくわ焼コースをご注文のお客様は、**デザート**をサービスさせていただきます。

□ おまかせくわ焼コースでのお約束

※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。



九志焼亭コース 三、一九〇円

当店名物のくわ焼が十本ついた定番コースです。

コース内容

全13品（くわ焼 10本）

- ・ 前菜
- ・ サラダ
- ・ くわ焼 十本
- ・ デザート



宗右衛門コース 三、一九〇円

和牛、天使の海老、旬物等のくわ焼が七本ついたコースです。

コース内容

全10品（くわ焼 7本）

- ・ 前菜
- ・ サラダ
- ・ くわ焼 七本
- ・ デザート

※全ての金額表記は税込価格となります。



黒毛和牛ステーキと



くわ焼コース

六、一六〇円

くわ焼三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

全9品(くわ焼 3本)

- ・前菜
- ・サラダ
- ・くわ焼 三本
- ・本日の鉄板焼
- ・黒毛和牛のサーロインステーキ(80g)
- ・選べるご飯もの(左記の三つの中よりお選びください。)
- ・白ご飯セット(味噌汁、お漬物付き)
- ・お茶漬けセット
- ・法隆寺醬油の卵かけご飯
- ・デザート

プラス1760円でステーキのグラム数を120グラムに変更できます。
プラス3410円でステーキのグラム数を160グラムに変更できます。

黒毛和牛のサーロインステーキ単品

和牛ステーキのご注文は単品でもご用意いたしております。

八〇グラム	三、八五〇円
一二〇グラム	五、六一〇円
一六〇グラム	七、二六〇円



※全ての金額表記は税込価格となります。

くわ焼

くわやき たんびん

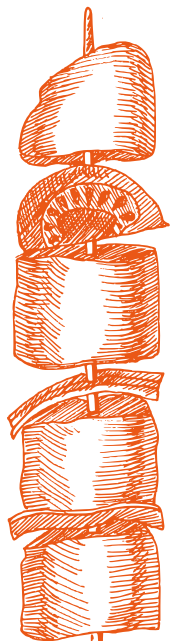
KUWAYAKI



【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、農具の鋤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。



【魚介串】 FISH AND SHELLFISH

とろけるタコホイル蒸し 四四〇円

天使の海老の湯葉巻 四四〇円

鰻とセロリの湯葉巻き 三九〇円

帆立ベーコン 三九〇円

サーモンの味噌漬け 二八〇円

イカとオクラの雲丹ソース 二二〇円

MEAT
【肉串】

和牛マツシユルーム	四四〇円
すき焼き串	四四〇円
モツツアレラ塩麴ハンバーグ	二八〇円
豚バラ	二八〇円
焼鳥	二八〇円
鶏ムネトマト	二二〇円

VEGETABLES

【野菜串】

まるごと1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
椎茸の海老ミンチ詰め	二八〇円
かきの木茸のベーコン巻き	二二〇円
里芋と小海老	二二〇円

OTHER

【その他串】

海老パン	二八〇円
ラーメン串	二八〇円
子持ちこんにやくと山芋	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。

そのた、いっぴん

其の他

OTHER FOOD



RELISH

【酒の肴】

- イカの塩辛のひしお漬け 四二〇円
- 漬け物盛り合わせ 四二〇円
- チーズの酒粕漬け 四二〇円
- 豆腐の味噌漬け 四二〇円

RICE DISH

【ご飯物】

- 焼きおにぎり 一個三〇〇円
- お茶漬けセット 五五〇円
- 法隆寺醤油の卵かけご飯 五五〇円



※お米の産地情報に関しては、スタッフまでお問い合わせください。

DESSERT

【甘味】

- 最中アイス 四二〇円
- シャーベット 二二〇円

※全ての金額表記は税込価格となります。