KUWAYAKI&TEPPANYAKI

Lunch Menu

全てのランチにサラダ、味噌汁、ご飯が付いてきます。

ご飯のお替わり自由!!

今週の週替わりランチ

トッピング
・チーズ
・目玉焼き
各¥100（税込）

限定15食

自家製デミグラス ハンバーグ

サラダ、味噌汁、ご飯付き

¥1,100（税込み）

岩手県産

岩中豚の肩ロースステーキ

サラダ、味噌汁、ご飯付き

¥1,100（税込み）

あっさりヘルシー

鶏むねガーリック醤油ステーキ

サラダ、味噌汁、ご飯付き

¥1,000（税込み）

国産鶏肉

自家製タルタルチキン南蛮

サラダ、味噌汁、ご飯付き

¥1,000（税込み）

海老&サーモンフライとハンバーグ

サラダ、味噌汁、ご飯付き

¥1,200（税込み）

ボリューム満点！ロースとんかつ

サラダ、味噌汁、ご飯付き

¥1,200（税込み）

発酵唐揚げと肉じゃが

サラダ、味噌汁、ご飯付き

¥900（税込み）

LUNCH DRINK

生ビール（小）	¥300-
ノンアルコールビール	¥300-
ウーロン茶	¥100-
オレンジジュース	¥100-

【店内飲食でのご注意】ご協力よろしくお願い致します。

※お会計は伝票御座いませんので、
　入口付近レジにてお会計お願い致します。
※店内お席のご利用は30分迄とさせて頂きます。
※店内でのお待ち合わせはお断りしております。
※お食事以外はマスクの着用をお願い致します。

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を持ってご用意しております。

チャージ　300円(税別)

※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

コース

こーすめにゅー
COURSE MENU

お試しコース　一、九〇〇円

当店名物くわ焼が五本付きのお試しミニコースです。

コース内容

・季節の前菜
・プレーンサラダ
・くわ焼　五本

九志焼亭コース　三、八〇〇円

当店名物くわ焼にだし巻きや和牛などが付いた定番コース。

コース内容

・季節の前菜
・魚介のくわ焼　二本
・ふわトロだし巻き
・季節のくわ焼　二本
・プレーンサラダ
・一番人気！アスパラのくわ焼
・和牛ステーキ（50g）
・選べるご飯もの（左記よりいずれかをお選びください。）
※ご飯もの不要な方はご注文の際にお申し付けください。
（ご飯セット（白米、味噌汁、お漬物付き）
宮崎産 マルミヤ醤油の卵かけご飯
・デザート

和牛ステーキコース 三、八〇〇円

和牛ステーキ一〇〇グラム付きのコースです。

コース内容

- 季節の前菜
- ふわトロ出汁巻き
- くわ焼 三本
- 和牛ステーキ（100g）
- 選べるご飯もの（左記よりいずれかをお選びください。）
  ※ご飯もの不要な方はご注文の際にお申し付けください。
  （ご飯セット（白米、味噌汁、お漬物付き）
  宮崎産 マルミヤ醤油の卵かけご飯
- デザート

極みコース 四、五〇〇円

くわ焼三本に和牛ステーキや魚介・野菜の鉄板焼付きコース。

コース内容

- 季節の前菜
- 季節のくわ焼 三本
- プレーンサラダ
- 魚介の鉄板焼
- 野菜の鉄板焼
- 和牛ステーキ（50g）
- 選べるご飯もの（左記よりいずれかをお選びください。）
  ※ご飯もの不要な方はご注文の際にお申し付けください。
  （ご飯セット（白米、味噌汁、お漬物付き）
  宮崎産 マルミヤ醤油の卵かけご飯
- デザート

全てのコースは、

＋ 四〇〇円（税込）で、

お好み焼き（豚玉）または、

鉄板焼きそばに変更可能です。

※全ての金額表記は税込価格となります。

くわ焼

くわやき たんぴん

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。

本場大阪の味。当店名物くわ焼。

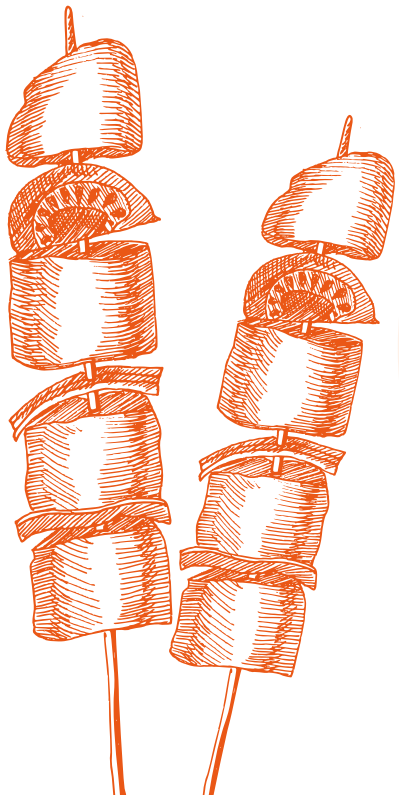
【盛り合せ】

ASSORTED KUWAYAKI

名物くわ焼
盛り合せ

十二本 二、四〇〇円

六本 一、三二〇円



MEAT
【肉串】

和牛とニンニクの芽 …… 三〇〇円
岩中豚と玉葱 …… 二九〇円
鶏ムネトマト …… 一九〇円

FISH AND SHELLFISH
【魚介串】

とろけるタコホイル蒸し …… 四五〇円
海老の湯葉巻 …… 四〇〇円
鰻とセロリゆば巻 …… 三〇〇円

VEGETABLES
【野菜串】

まるごと一本アスパラ豚肉巻 …… 三九〇円
蓮根の肉詰 …… 二七〇円
子持ちコンニャクと長芋 …… 二四〇円
コーンバター …… 一八〇円

OTHER
【その他 串】

ラーメン串 …… 二四〇円
よもぎ生麩田楽 …… 一九〇円

※全ての金額表記は税込価格となります。

其の他（そのた、いっぴん）

OTHER FOOD

【サラダ】 SARADA

豆腐サラダ …… 七五〇円

シーザーサラダ …… 七五〇円

バリバリキャベツとみょうが味噌 …… 五三〇円

冷やしトマト …… 三九〇円

ミニプレーンサラダ …… 一八〇円

【一品】 A LA CARTE

和牛タタキ …… 八八〇円

和牛すじ煮込み …… 六四〇円

クリームチーズの味噌漬け …… 六〇〇円

カリカリチーズスティック …… 六〇〇円

岩中豚の肉じゃが …… 五〇〇円

彩野菜の変わり浅漬け五種 …… 六五〇円

【揚げ物】 FRIED FOOD

ひしおと甘酒で漬け込んだ
発酵唐揚げ …… 七五〇円

チキン南蛮
自家製タルタルソース …… 八五〇円

ポテトフライ …… 五三〇円

TEPPANYAKI
【鉄板焼】

和牛ランプステーキ（80g）……一、九八〇円
フォアグラ大根（限定五本）……九八〇円
岩中豚の豚肩ロース……九八〇円
とん平焼……八九〇円
トマトチーズのオムレツ……七八〇円
ふわトロだし巻き……六四〇円
トマトチーズ……五八〇円
長芋……四八〇円
玉ねぎ……三八〇円

OKONOMIYAKI
【お好み焼】

牛すじネギ焼……一、三〇〇円
豚モダン焼……一、三〇〇円
お好み焼きと焼そばのミルフィーユです。
昔ながらの豚玉……一、一〇〇円

RICE AND NOODLE
【締め】

目玉焼のせ 鉄板ソース焼きそば……八九〇円
鉄板で焼おにぎり……五九〇円
こだわり醤油の卵かけご飯……四九〇円
ご飯と味噌汁のセット……四〇〇円
お味噌汁……二九〇円
ご飯……二五〇円

※全ての金額表記は税込価格となります。

お飲物（おのみもの）

DRINK MENU

【ビール】 BEER

生ビール（中）……六六〇円

瓶ビール（キリン）……七七〇円

ノンアルコールビール……四四〇円

【ハイボール】 WHISKEY WITH SODA

樽薫るハイボール……六六〇円

【サワー】 SOUR

レモン

グレープフルーツ

梅干し

トマト……各 五五〇円

【果実酒】 FRUIT LIQUOR

豊潤梅酒……五五〇円

梅の宿　柚子酒……六六〇円

梅の宿　みかん酒……六六〇円

カシス……六六〇円

【ワイン】 GLASS OF WINE

グラスワイン……六六〇円～

品種等、詳しくはスタッフまで。

SPARKLING WINE
【スパークリングワイン】

グラス …… 七七〇円
ボトル …… 四、二〇〇円

SHOCHU
【焼酎】

吉助 黒（芋） …… 六六〇円
一粒の麦（麦） …… 六六〇円

SAKE
【日本酒】［1合］［冷・燗］

三諸杉 本醸造 超辛口（奈良） …… 八四〇円

LOCAL SAKE
【地酒】

銀盤 純米大吟醸（富山）
南部美人 純米（岩手）
秋鹿 純米（大阪） …… グラス 各九〇㎖ 六九〇円
徳利 各一五〇㎖ 一、〇〇〇円

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
トマトジュース …… 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 of White Wine

オーナーのこだわり

くわ焼と *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。

白

ドモード ピノ・グリージ
Domodo Pinot Grigio
原産地：イタリア / 辛口
品　種：ピノ・グリージョ
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 ¥2,980（税込）

白

エスト レセルヴァ ソーヴィニヨン ブラン
EST Reserva Sauvignon Blanc
原産地：チリ / 辛口
品　種：ソーヴィニヨンブラン
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 ¥3,200（税込）

白

ゴーツ・ドゥ・ローム 白
Goats do Roam White
原産地：南アフリカ / 辛口　品種：ヴィオニエ、クロウシェン・ブラン、シュナン・ブラン、ピノ・グリ、マスカット
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 ¥4,200（税込）

白

ランベルティ　シャルドネ
Lamberti Chardonnay
原産地：イタリア / 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 ¥4,200（税込）

白

ミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌ シュール・リー ヴィエイユ・ヴィーニュ
Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie Vieilles Vignesc
原産地：フランス / 辛口
品　種：ミュスカデ
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 ¥5,200（税込）

白

グラン・アルディッシュ シャルドネ
Grand Ardeche Chardonnay
原産地：フランス / 中辛口
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 ¥6,200（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。

WINE LIST

Bottle of White Wine

白

カルタン ソーヴィニヨンブラン

KALTERN Sauvignon Blanc

原産地:イタリア / 辛口
品　種:ソーヴィニヨンブラン

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 ¥7,200(税込)

白

マルセル・セルヴァン シャブリ プルミエ・クリュ ヴァイヨン

Marcel Servin Chablis 1er Cru Vaillons

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 ¥17,000(税込)

Bottle of Red Wine

赤

デ・ボルトリ・ロリマー・シラーズ・カベルネ

De Bortoli Lorimer Shiraz Cabernet

原産地:オーストラリア / ミディアムボディ
品　種:カベルネ・ソーヴィニヨン、シラー

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 ¥2,980(税込)

赤

エスト レセルヴァ シラー

EST Reserva Syrah

原産地:チリ / ミディアムボディ
品　種:シラー

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 ¥3,200(税込)

赤

アルトスル・マルベック・レゼルバ

Altosur Malbec Reserva

原産地:アルゼンチン / フルボディ
品　種:マルベック

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 ¥4,200(税込)

赤

ロバート モンダヴィ ツインオークス カベルネソーヴィニヨン

Robert Mondavi Cabernet Sauvignon

原産地:アメリカ / ミディアムボディ
品　種:カベルネ・ソーヴィニヨンラ

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 ¥4,200(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。

WINE LIST

Bottle of Red Wine

赤

キャンティ・デル・バローネ・リカーゾリ

Chianti Barone Ricasoli

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

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 ¥5,200(税込)

赤

ドメーヌ・ド・ヴァルモワシン・ピノ・ノワール

Domaine De Valmoissine 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 ★★★☆☆ 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 ¥6,200(税込)

赤

マルケス・デ・リスカル・ティント・レゼルヴァ

Marques de Riscal Tinto Reserva

原産地:スペイン / フルボディ
品　種:テンプラニーリョ, グラシアーノ, マスエロ

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 ¥7,200(税込)

赤

バローロ“ピッタトーレ”2014　ブリック・チェンチュリオ

Barolo DOCG “Pittatore” 2014 Bric Cenciurio

原産地:イタリア / フルボディ
品　種:ネッビオーロ

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 ¥9,700(税込)

赤

シャトー・ペイラボン

CH.PEYRABON

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

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 ¥11,000(税込)

Sparkling&Champagne

泡

バルディビエソ　リミテッド　ブリュット

Valdivieso Limited Brut

原産地:チリ / 辛口
品　種:シャルドネ、ピノノワール

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 ¥4,200(税込)

泡

エグザンテ　by　アレクサンドル・プネ　NV

EX-ANTE by Alexandre PENET NV

原産地:フランス / 辛口
品　種:ピノムニエ、シャルドネ、ピノノワール

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 ¥9,700(税込)