

# 麺のおばん菜

黒きくらげと赤こんにやくのキンピラ

**お薦め**  
出汁巻き玉子

しらたき真砂和え  
※真砂和え：  
たらこの和え物

茄子の揚げびたし

鳴門ワカメと胡瓜のナムル

さきいかとセロリのマリネ

牡蠣のオイル煮

530  
(税込583)

520  
(税込572)

470  
(税込517)

500  
(税込550)

430  
(税込473)

590  
(税込649)

750  
(税込825)

# 酒の肴

しらす鬼おろし

板わさ

蒸し豆辛子添え

葱明太子

**お薦め**  
鶏皮ポン酢

煮穴子

**お薦め**  
人参のマリネ

彩り野菜の浅漬け

480  
(税込528)

530  
(税込583)

480  
(税込528)

530  
(税込583)

650  
(税込715)

480  
(税込528)

590  
(税込649)

# 珍味

日本酒と合わせて  
お楽しみください

梅水晶  
500  
(税込550)

ホヤとクラゲの  
雲丹和え  
500  
(税込550)

ホタルイカの  
沖漬け  
550  
(税込605)

イカの塩辛  
470  
(税込517)

# 温

**名古屋名物**  
手羽先の唐揚げ(三本)  
540  
(税込594)

**名古屋名物**  
味噌串カツ(一本)  
※ソースもできます  
150  
(税込165)

牛すじ煮  
580  
(税込638)

鶏ももの唐揚げ  
690  
(税込759)

炙り鶏

釜揚げしらすと  
絹ごし豆腐のアヒージョ  
620  
(税込682)

フライドポテト  
550  
(税込605)

**お薦め**  
豚なんこつ  
アーリオ・オーリオ  
650  
(税込715)

# 女

**名古屋名物**

台湾ラーメン

唐辛子の辛さがやみつきに！  
アメリカン(辛さ控えめ)もあります



730  
(税込803)

**お薦め**  
鯛の塩麹出汁茶漬け  
590  
(税込649)

# 甘

季節のアイス  
400  
(税込440)

わらび餅  
500  
(税込550)