



시만토 토종닭

꼬치편의 맛있는 물과 온화한 기후, 목초, 정제염, 쌀조, 쌀 등을 채택한 사료로 키워서 닭 특유의 잡내가 나지 않습니다. 꼬치편, 저칼로리

수제

완자

시만토 토종닭 완자 <명란젓> 780원

시만토 토종닭 완자 <치즈 구이> 680원



시만토 토종닭 납만 780원



시만토 토종닭 튀김 580원



시만토 토종닭 꼬치 1개 180원



뼈 있는 시만토 토종닭 하카타풍 백숙 980원

소·돼지

구르게와규 그릴 1,980원

소스를 선택하십시오

레드 와인 소스 유자 폰즈

구르게와규

구르게와규는 고기 전체에 섬세한 마블링이 들어 있는 것이 특징으로, 육질이 매우 부드럽습니다.



시만토 코메부타 돼지 후추 구이 1,080원

시만토 코메부타 돼지

시만토는 구르게와 지역에서 세배되는 니다나 쌀을 먹고 자란 돼지는 지방에 감질만 가득히 있으며 육질이 부드럽고 마블링이 풍부합니다.

생선

오늘의 회 모듬

<2~3인분> 1,980원

하프 <1~2인분> 1,080원

*인원수에 맞춰서 반분이 드립니다



생 가다랑어

한번도 냉동하지 않은 생 가다랑어를 직송

한번도 냉동하지 않고 양구에서 직송한 신선한 생 가다랑어를 가제에 잘라서, 껍질 생 타타키로 반쯤이나, 굵이 일도로 구워내서 구운 후에 먹이리지 않는 '아키키리'의 따뜻한 타타키는 가다랑어의 맛을 살립니다.



생 가다랑어 타타키 <소금> 1,280원

시코쿠의 발렌트 소금



생 가다랑어 타타키 <양념> 1,280원

수제 폰즈 양념



생 가다랑어 회 1,280원

술안주

모두 380원

고통

꼬치에서는 술안주로 익숙한 고통



생햄



슈토 치즈

슈토... 가다랑어의 내장으로 만든 것



치즈 모듬

한번도 냉동하지 않습니다

*밤 영업 시간에는 기본 안주 요금은 받지 않습니다. (밤 영업시간에는 기본 안주 요금 (450원)을 받습니다.)

*표시 가격은 부가세 별도 가격으로 표기되어 있습니다

야채



가제마치 샐러드 780원

단품 요리



쇠고기 힘줄 두부 조림 680원

일본식 산마즙
오믈렛 680원



계란말이 580원



바지락 독매기 술찜 880원



가지 토마토 치즈 구이 680원

튀김



연근 명태알 튀김 580원



강새우 튀김 580원



시만토 고메 돼지고기 꼬치 튀김 1개 480원



게 크림 고로케 680원



곰치 튀김 780원



파래김 튀김 580원

마무리 식사



한다 소면 580원
온냉 선택할 수 있습니다



멸치 채소밥 580원



오므라이스 780원



도사마키 (초절임 생선 초밥)
1개 980원 하루 580원
산박 구운 가다랭이 초밥 1개



미트소스 스파게티 1,280원



디저트



단밤 크림 치즈 580원



진한 바닐라 아이스크림 280원

소스를 선택하십시오
베리 소스 초콜릿 소스
※서리탄 베리 소스

※낮 영업 시간에는 기본 안주 요금은 받지 않습니다. (밤 영업시간에는 기본 안주 요금 (450원)을 받습니다.)

※표시 가격이든 부가세 별도 가격으로 표기되어 있습니다

₩1만도
할증하십시오