FOOD　MENU

焼肉
昇家
Shoya

前菜
ZENSAI

まずはお刺身、生野菜、漬物からどうぞ。
Please start your dinner with Sashimi,fresh vegetables,and Japanese style pickles.

刺身
SASHIMI

本日の新鮮お刺身。刺身は鮮度を食すのです!
Fresh raw meat (sashimi) dish of the day. Raw meat is all about freshness!

センマイ刺し 自家製酢みそで、独特の舌触りをどうぞ。 ¥880(税込¥968)
Raw senmai : With special handmade vineger miso dressing ; a unique,inimitable taste.

ハツ刺し 新鮮なハツは、歯応えが違います。 ¥880(税込¥968)
Raw heart of beef : Fresh heart has a unique chewy-ness.

ミノ刺し サッパリしたミノは、食感がバツグン。 ¥980(税込¥1,078)
Sliced Raw Beef Tripe : Tasty light-textured sliced raw beef tripe.

ミックス刺し ミノ、ハツ、センマイと、それぞれの違う食感を楽しんでください。 ¥980(税込¥1,078)
Mixed sliced raw beef : Beef tripe, heart and curled leeks give pleasure with their contrasting textures.

赤身ユッケ 炭火で表面を香ばしく焼きあげました。ユッケ味です。 ¥1,180(税込¥1,298)
Akami yukhoe : Seared on charcoal to enhance the aroma. Yukhoe-flavor.

赤身炙り ～ユッケソース～ ¥1,880(税込¥2,068)
厳選した和牛の赤身を炭火でサッと炙った前菜です。
Seared Lean Wagyu Beef with Yukhoe Sauce :
An appetizer of carefully selected lean wagyu beef,
quickly seared over a charcoal fire.

赤身炙り ～ユッケソース～

ハラミユッケ 横隔膜をユッケでどうぞ。 ¥1,880(税込¥2,068)
Harami yukhoe : Try the diaphragm cut of beef, Korean yukke style.

サーロインユッケ ¥2,200(税込¥2,420)
(1～2 人前)
炭火でサッと炙ったキングオブユッケです。
Sirloin yukhoe (1 to 2 servings) :
The King of Yukhoe, lightly seared over charcoal.

サーロインユッケ

生野菜
NAMAYASAI

お肉と一緒にネギ盛とサラダをどうぞ。
Please have our specialty, meat with marinated green onion salad.

名物ネギ盛 ¥680(税込¥748)
ネギをたっぷりのゴマ油で風味豊かに仕上げました。
いくらでも食べられます。
Green Onion : Green onions are cooked zestfully with
sufficient sesame oil.You can eat as much as you want.

名物ネギ盛

サンチュ 肉を包んで、お召し上がり下さい。 ¥580(税込¥638)
Asparagus Lettuce : Lettuce filled with beef.

昇家サラダ・白 生野菜を自家製とろろドレッシングで。 ¥720(税込¥792)
Shoya white salad : Fresh vegetables with a handmade dressing of graded yams.

昇家サラダ・海苔 韓国海苔をたっぷりの緑で和えました。塩味です。 ¥720(税込¥792)
Shoya Laver Salad : Korean laver is dressed with green salad. It is a salty taste.

昇家サラダ・ゴマ ゴマたっぷりのグリーンサラダです。 ¥720(税込¥792)
Shoya sesame salad : Green salad with lots of sesame seeds.

漬物
TSUKEMONO

漬物は、程良い辛さに仕上がっています。
Pickles are served in a moderate hot flavor.

キムチ盛り合わせ 3 種類の盛り合わせです。 ¥880(税込¥968)
Assorted kimuchi : Three kinds of kimuchi.

キムチ 人気の秘密は、程良い辛さ。 ¥580(税込¥638)
Kimuchi : Agreeable but challenging spices are the secret of its popularity.

カクテキ 大根のキムチです。 ¥480(税込¥528)
Kakuteki : Radish kimuchi.

オイキムチ キュウリのキムチ、辛さ控えめです。 ¥480(税込¥528)
Oikimuchi : Cucumber kimuchi pickles. (not hot)

ナムル お野菜の和え物です。 ¥580(税込¥638)
Namuru : Vegetables with dressing.

焼きのり ゴマ油と塩で、味付けました。 ¥320(税込¥352)
Toasted seawecd : Seasoned with salt and sesame oil.

のマークは、当店のお薦めの逸品です。
Mark is recommended menu.

塩
SHIO

まずは塩焼からどうぞ。
To start your BBQ,please start with salted foods.

名物塩ホルモン ¥880（税込¥968）
他店にない味、ぜひ一度お召し上がり下さい。
Salty beef specials:An exciting set of taste treats unlike anything you've experienced before.

名物塩ホルモン

塩タン レモン汁にて、サッパリと。 ¥1,380（税込¥1,518）
Salty tongue : With fresh lemon.

特選タン ¥2,680（税込¥2,948）
生のタン１本から、わずか３～４人前
特に良い所だけ厚切りにしました。
Signature dish - Choice Tan Strips :
Thick strips of tongue from the choice portions.
Serving size from 1 strip to 3-4 people.

特選タン

塩ミノ ¥1,380（税込¥1,518）
身の厚い部分だけを、薄切りにしました。
Salty mino : Sliced thick part.

塩ミノ

塩なんこつ 一頭からわずかしか取れない希少部位。 ¥780（税込¥858）
Salty nankotsu : This is a rare cut that is only present in a small quantity in a single cow.

塩ハツ 新鮮なハツは塩が美味い。 ¥780（税込¥858）
Salty heart : Fresh heart tastes great with salt.

塩奥三河地鶏 地元奥三河の自然で育った地鶏です。 ¥780（税込¥858）
Salty Okumikawa-jidori chicken : Chicken raised in the natural environment of the local Okumikawa area.

塩カルビ 肉の柔らかさと、脂肪の旨さが身上です。 ¥2,280（税込¥2,508）
Salty karubi : Tender deliciously marbled meat.

塩ロース 塩、胡椒で肉本来の旨味をどうぞ。 ¥2,280（税込¥2,508）
Salty roast : Delicious beef seasoned with salt and pepper.

塩はらみ 牛の横隔膜、肉汁がジューシーです。 ¥2,480（税込¥2,728）
Salty harami : Juicy wagyu diahragm.

生わさび
NAMAWASABI

生の本わさびは、風味が違います。
Notice the different flavor of real wasabi fresh from the root.

特選カルビのわさび焼き ほどよい脂がわさびとベストマッチ。 ¥2,480（税込¥2,728）
Choice of Beef Rib grilled with Wasabi :
Combination of this juicy meat and Wasabi makes the best match.

特選ロースのわさび焼き ¥2,480（税込¥2,728）
すりおろした生の本わさびをたっぷりのせてお醤油でどうぞ。
Choice Sirloin grilled with soy sauce seasoned with grated wasabi :Enjoy with soy sauce putting grated fresh Japanese horseradish on meat.

特選ロースのわさび焼き

特選はらみのわさび焼き 貴重なはらみを生の本わさびで。マジ旨です。¥2,680（税込¥2,948）
Choice Harami grilled with Wasabi : Precious Harami is grilled with raw Wasabi.
This is really delicious.

一枚焼き
ICHIMAIYAKI

両面焼きすぎ注意。
Beware of overcooking both sides.

特選サーロインの一枚焼き ¥2,280（税込¥2,508）
大判のサーロインを、玉子とからめてどうぞ。
Special sirloin grilled in a single piece :
Large sirloin, served with an egg.

特選サーロインの一枚焼き

当店のアミは無料です。おいしく召し上がって頂く為に何枚でもお取り換え致します。
Free gridiron available. We prepare a new one so that you can enjoy your meal.

炙り（数量限定）
Limited quantities.

ABURI

全てが希少部位。お好みの加減でサッと炙ってお召し上り下さい。
All rare cuts. Enjoy it quickly broiled however you like.

和牛シンシン シンシンとは赤身肉のシンタマの中心部分。まさにシンの芯。うまいです。 ¥2,280（税込¥2,508）
Shinshin : Shinshin is the center part of lean beef round. "Shin" means center in Japanese.
This is very delicious.

和牛イチボ イチボとはももからお尻にかけての非常に味のある希少部位。絶品です。 ¥2,280（税込¥2,508）
Ichibo : Ichibo is a part of upper beef round and rump. This is very tasty and scarce meat.
This is exquisite.

和牛トモサンカク ¥2,280（税込¥2,508）
トモサンカクとはモモで一番脂のバランスの良い部分。
まさに牛肉のトロ。
Tomo-sankaku : Tomo-sankaku is the center part of beef round with well-balanced fat.
This is the best and fatty part of beef.

和牛トモサンカク

たれ

TARE

たれはあっさりと仕上げてあります。
Sauces are very simple and tasty.

和牛カルビ 老化防止のビタミンＥを含みます。食べ過ぎ注意。 ¥1,380（税込¥1,518）
Wagyu karubi : Vitamin E slows the aging process.(Avoid overeating)

和牛ロース 黒毛和牛の赤身肉はビタミン、ミネラルたっぷり。 ¥1,380（税込¥1,518）
Kuro wagyu roast : The red meat of Japanese black wagyu cattle is rich in vitamins and minerals.

特選カルビ これぞ焼肉の王道。 ¥2,280（税込¥2,508）
Choice karubi : Prime yakiniku grillade.

特選ロース 赤味と脂がほどよく混ざり合った和牛特選部位。 ¥2,280（税込¥2,508）
Choice roast : Prime marbled wagyu.

特選はらみ ¥2,480（税込¥2,728）
肉厚の、特に良い部分です。
Choice harami :
The best thickest part of the diaphragm.

特選はらみ

レバー

LIVER

新鮮なレバーです 必ず焼いてお召し上がり下さい。
This is raw liver.
Please make sure to cook thoroughly before eating.

特選レバー ¥1,380（税込¥1,518）
新鮮素材、品切れご免。
Top Liver :
The freshest of the fresh. Limited stock.

特選レバー

焼きレバー ビタミンの王様、女性の方におすすめです。 ¥780（税込¥858）
Grilled liver : Full of vitamins,recommended for ladies.

のマークは、当店のお薦めの逸品です。
Mark is recommended menu.

み そ

MISO

味噌は八丁味噌がベースです。
Miso is based on Haccho-miso.

上ホルモン ¥880（税込¥968）
通称てっちゃん。焼きすぎ注意。
The best organ meat :
Popularly known as Tetchan. Take care not to overcook it.

上ホルモン

上ミノ 和牛の第一胃の上等部を使用しています。 ¥1,080（税込¥1,188）
The best mino : The best (upper) part of the stomach.

トロホルモン 脂がうまい!! 煙に注意。 ¥880（税込¥968）
Fatty giblets : Delicious intestine fat (watch the smoke when grilling.)

ギアラ 仕事が違います。 ¥880（税込¥968）
Giyara : Work is different.

ハツ 新鮮なハツは、歯応えが違います。 ¥780（税込¥858）
Heart of beef : Fresh heart has a unique chewy-ness.

なんこつ 一頭からわずかしか取れない希少部位。 ¥780（税込¥858）
Nankotsu : This is a rare cut that is only present in a small quantity in a single cow.

奥三河地鶏 焼鳥感覚でどうぞ。 ¥780（税込¥858）
Okumikawa-jidori chicken : Special grilled chicken.

海

UMI

海の味を炭火でどうぞ。
Please charbroil and eat seafood.

北海道 生タコの塩焼 ¥1,380（税込¥1,518）
昇家名物　通称塩タコ。サッとあぶるだけでレモンだれでどうぞ。
Slices of Raw Octopus grilled with salt from North Sea :
Specialty of Shoya.
Commonly known as Salted Octopus. Enjoy with
lemon juice after roasting quickly.

北海道 生タコの塩焼

珍味 吸盤の味噌焼 生タコのプリプリの吸盤を八丁味噌でどうぞ。 ¥980（税込¥1,078）
Delicary of a Sucker grilled with soybean paste : Enjoy a vigorous sucker of a raw octopus
with Hacho Soybean Paste.

※漁の関係によりご用意できない場合もございます。

昇家自家製 牛タンソーセージ

SHOYA HOMEMADE BEEF TONGUE SAUSAGE

荒びきの牛タンと厳選豚肉の自家製オリジナル牛タンソーセージです。
This homemade original beef tongue sausage is made with minced beef tongue and premium pork.

昇家自家製牛タンソーセージ（4本） ¥880（税込¥968）
牛タンと厳選豚肉の配合は黄金比率。
Shoya homemade beef tongue sausage (Four) :
Savor the perfect blend ratio of beef tongue and premium pork.

焼野菜

YAKIYASAI

野菜は全て安心野菜です。
All vegetables are safe and can be eaten with peace of mind.

長芋の梅味噌焼 韓国海苔添え ¥680（税込¥748）
長芋を炭火で焼いて自家製梅味噌と韓国海苔で包んでどうぞ。
Chinese yam grilled with ume-miso garnished with
Korean seaweed : Grille Chinese yam over charcoal,
then serve it wrapped in Korean seaweed with
home-made ume-miso.

長芋の梅味噌焼 韓国海苔添え

焼野菜ときのこの盛合わせ 焼野菜ときのこでバランスよく。 ¥700（税込¥770）
Assorted grill vegetable and mushroom : It is a balance together as for
grilled vegetable and mushroom.

当店のアミは無料です。おいしく召し上がって頂く為に何枚でもお取り換え致します。
Free gridiron available. We prepare a new one so that you can enjoy your meal.

飯
MESHI

独自配合のブレンド米です。
Shoya serves original blended rice.

ビビンバ お野菜の五目ご飯。よく混ぜてどうぞ。 ¥880（税込¥968）
Bibinba : Rice with vegetables ; Mix and combine well.

テールクッパ 白 塩仕立ての、コクのあるお雑炊です。 ¥980（税込¥1,078）
Tail kuppa white : A porridge of rice and vegetables seasoned with salt.

テールクッパ 赤 スパイシー、栄養満点です。 ¥1,080（税込¥1,188）
Tail kuppa red : A porridge of rice and vegetables seasoned with spicy Korean red pepper.

テールクッパ・海苔 韓国焼きのりと、きざみネギで風味たっぷり。 ¥1,080（税込¥1,188）
Tail kuppa with seaweed : A porridge of rice and vegetables topped with Korean seaweed and finely chopped scallions.

焼おにぎり（2 個） 炭火で焼いてお召し上がり下さい。 ¥500（税込¥550）
Rice balls for grilling (2) : Grill over charcoal, and enjoy.

しそご飯 しそとスリゴマで、風味抜群。 ¥500（税込¥550）
Rice with shiso : With savory shiso and ground sesame.

ご飯 特定農家産、低温貯蔵米です。
Rice : Only from approved rice farmers,low temperature rice storage.
大 ¥400（税込¥440）・中 ¥300（税込¥330）・小 ¥200（税込¥220）

石 焼
ISHIYAKI

熱々をお召し上がり下さい。
This is best eaten hot.

石焼きビビンバ 人気 No.1　熱々をお召し上がり下さい。 ¥1,000（税込¥1,100）
Ishiyaki bibinba : Bibinba in a stone bowl : No.1 popularity ; Taste the hot one.

石焼きガーリックライス 和牛たっぷりのガーリックライスです。 ¥1,000（税込¥1,100）
Stone-grilled garlic rice : Garlic rice with plenty of Japanese beef.

石焼タコご飯 ¥1,380（税込¥1,518）
最初はそのまま食べて途中からヤンニンジャンを加えると味わい 2 倍。
Boiled Rice with Octopus : After eating as it is at first, by adding "Yang Nyom Jang" (Korean spices and sauces), you can enjoy two different tastes.

石焼タコご飯

汁
SHIRU

あっさりは白、しっかりは赤。
If you prefer a simple taste, try White soup, and if you prefer a rich taste, try Red soup.

玉子スープ ふんわり玉子に、ゴマ油の風味。 ¥680（税込¥748）
Egg soup : Egg-based soup seasonied with sesame oil.

テールスープ・白 じっくり 6 時間煮込みました。塩仕立て。 ¥880（税込¥968）
White tail soup : Cooked for six hours,seasoned with salt somewhat spicy soup.

テールスープ・赤 最後のメの、定番です。 ¥980（税込¥1,078）
Red tail soup : Somewhat spicy standerd soup.

麺
MEN

スープのベースは和牛のテールで贅沢にとっています。
The base of soup is a Japanese Cattle tail.

テールラーメン・醤油 ¥980（税込¥1,078）
コクのある醤油がうまい。
Soy sauce-flavored tail ramen :
The full-bodied soy sauce tastes great.

テールラーメン・醤油

テールラーメン・塩 ¥980（税込¥1,078）
あっさりの塩もうまい。
Salty tail ramen :
Light salt is also delicious.

テールラーメン・塩

冷麺 6 時間かけた丁寧なスープは、つい全部飲んでしまいます。 ¥980（税込¥1,078）
Korean cold noodles:
With our special soup that takes 6 careful hours to prepare, you cannot help but drink!

すだち冷麺 さっぱり、すっきり冷麺です。 ¥980（税込¥1,078）
Cold noodles with sudachi citrus :
Light and refreshing cold noodles.

坦々冷麺 ¥1,080（税込¥1,188）
手作りラー油と辛ミンチが冷麺によく合うんです。
Dandan cold noodles :
Homemade chili oil and spicy minced meat go great with cold noodles.

昇家流"坦々冷麺"

菓 子
KASHI

当店のデザート類は手作りです。品切れの際はご容赦下さい。
Desserts are all home-made. Please get yourself one before it runs out.

名物 昇家プリン　¥500（税込¥550）
昇家といえばプリン。売り切れご免。
名古屋コーチンと愛知牛乳の地産地消プリンです。
Special shoya pudding : The pudding we are famous for
— don' t blame us if it's sold out!This pudding is made from Nagoya
Cochin chicken and Aichi milk — produced locally, consumed locally.

名物 昇家プリン

生キャラメルアイス　熱々の生キャラメルを冷たいジェラートにかけました。¥500（税込¥550）
Creamy caramel ice cream : Hot creamy caramel is poured over cold gelato.

生ティラミス　マスカルポーネたっぷり。　¥500（税込¥550）
Fresh tiramisu : With plenty of mascarpone.

宴
UTAGE

A コース ……¥4,500（税込¥4,950） Course
塩タン，塩アゴ，塩ミノ，奥三河地鶏の味噌焼き，和牛カルビ，ライス，テールスープ（赤・白どちらかお選び下さい）
Salty tongue, salty flying fish, salty mino, okumikawa-jidori chicken misoyaki, rib of wagyu, rice, tail soup. (red or white soup)

B コース ……¥5,500（税込¥6,050） Course
塩タン，塩アゴ，塩ミノ，奥三河地鶏の味噌焼き，和牛カルビ，和牛ロース，石焼きビビンバ
Salty tongue, salty flying fish, salty mino, okumikawa-jidori chicken misoyaki, rib of wagyu, round of wagyu, stone bowl bibinba.

C コース ……¥7,500（税込¥8,250） Course
塩タン，塩アゴ，塩ミノ，奥三河地鶏の味噌焼き，和牛上カルビ，和牛上ロース，石焼きビビンバ
Salty tongue, salty flying fish, salty mino, okumikawa-jidori chicken misoyaki, the best wagyu rib, the best wagyu roast, stone bowl bibinba.

おみや
OMIYA

大事な方へのおみやげにどうぞ。
You can take out to someone important.

お持ち帰りプリン
お土産番組でおなじみです。
大事な方へのおみやげにどうぞ。
Special shoya pudding : Shoya is also famous for a handmade pudding.You can take out to someone important.

お持ち帰りプリン（4個入）

2 個入……¥1,000（税込¥1,080）

4 個入……¥2,000（税込¥2,160）

※地方発送も承ります。お気軽にスタッフまでお申し付け下さい。

お弁当
OBENTO

本格的な炭焼焼肉弁当です。
Our bento meals are made with genuine charcoal-grilled yakiniku beef.

和牛カルビ弁当、塩タン弁当、和牛カルビロース弁当 …etc.
Charcoal-grilled Karubi bento made with Japanese beef, salted tongue bento and Karubi roast bento made with Wagyu.

※その他 数種類ご用意いたしております。
お弁当メニューございます。お気軽にスタッフまでお申し付け下さい。
We have several other bento meals available.
Please ask our staff to show you our separate bento menu.

本日のおすすめ、季節のデザート等は別メニューをご覧下さい。
Today's recommendation, a seasonal dessert, etc. should look at another menu.

社是

Company philosophy

愛と勇気

“Love and spirit”

DRINK MENU

ビール
BEER

瓶ビール Bottle of Beer　各 ¥680（税込¥748）
生ビール Draught Beer
ノンアルコールビール Non alcohol Beer

グラスビール Glass Beer　¥420（税込¥462）

生ビールピッチャー Pitcher of Draught Beer　¥1,880（税込¥2,068）

酎ハイ
CHU-HI

レモン Lemon sour　カルピス Calpis sour　各 ¥680（税込¥748）
ライチ Litchi sour　グレープフルーツ Grapefruit sour

お茶ハイ
TEA-HI

ウーロンハイ Oolong tea sour　各 ¥680（税込¥748）
緑茶ハイ Japanese tea sour

黒ウーロンハイ Black oolong tea sour　¥740（税込¥814）

グラスワイン
GLASS WINE

赤・白 red or white　各 ¥700（税込¥770）

泡 sparkling　¥850（税込¥935）

ワインリストは、別でご用意しております。お気軽にお申し付けください。
A separate wine list is available. Please feel free to ask for it.

ウイスキー
WHISKY

バランタイン 17年 Ballantine's 17 Years Old　各 ¥980（税込¥1,078）

酒齢17年以上の長期熟成酒がおりなす奥行きの深い香りと味わい。
Aged for at least 17 years and offers a deep, robust flavor.

ロック / 水割 / お湯割 / ジンジャー割 / ハイボール
Drink can be ordered on the rocks / With water / With hot water / With ginger / Highball

カクテル
COCKTAIL

カシスオレンジ Cassis orange　各 ¥720（税込¥792）
カシスグレープフルーツ Cassis grapefruit
カシスソーダ Cassis soda
カシスウーロン Cassis oolong

シャンディガフ Shandy Gaff

ハイボール
HIGHBALL

ハイボール Highball　各 ¥680（税込¥748）
黒ハイボール（コーラ） Black Highball（Cola）
白ハイボール（カルピス） White Highball（Calpis）
ジンジャーハイボール Ginger Highball

バランタインハイボール Ballantine's Highball　¥980（税込¥1,078）

梅酒
UMESHU

奥武蔵 おくむさし うめ酒 Okumusashi Umeshu　¥650（税込¥715）
ナチュラルで懐かしい風味で優しい酸味が特徴。
This liqueur has a natural, nostalgic flavor, characterized by its gentle sourness.

雑賀 さいか にごり梅酒 Saika Nigori Umeshu　¥700（税込¥770）
にごりがあり濃厚な梅の味わい。意外とさっぱりしていて飲みやすい。
This cloudy liqueur has a thick, rich plum flavor. It is unexpectedly refreshing and easy to drink.

ロック / 水割 / ソーダ割 / ジンジャー割り
Ice / Water / Soda / ginger

ノンアルコール梅酒 Non alcohol Umeshu　¥650（税込¥715）

ソフトドリンク
SOFT DRINK

コーラ Cola　カルピス Calpis　各 ¥350（税込¥385）
オレンジ Orange　ウーロン Oolong tea
グレープフルーツ Grapefruit　ジンジャーエール Ginger Ale
リンゴ Apple　緑茶 Japanese tea

黒ウーロン Black oolong tea　ペリエ Perrier　各 ¥450（税込¥495）

焼酎
SHOCHU

焼酎は全てマイナス0度で冷暗保存されています。
Shochu (local sake of the area) kept in cold storage.

芋
IMO

吉兆宝山 きっちょうほうざん　各 ¥700（税込¥770）
Kitchohouzan
旨味、甘味と深いコクを持ちながらキレの良さとのど越しは抜群です。
Has a rich, sweet and deep taste yet remarkably crisp and smooth.

いも麹 芋 いもこうじ いも
Imokouji-imo
原料も芋、芋100%の味わい。まさに洗練の芋焼酎です。
Offers a pure patato taste. Truly elegant.

麦
MUGI

一粒の麦 ひとつぶのむぎ　各 ¥700（税込¥770）
Hitotsubunomugi
麦本来の風味が光る一本。香り軽快で飲みやすい麦焼酎。
Offers genuine wheat flavour. Easy to drink with a light aroma.

杜の翁 もりのおきな
Morinookina
ほのかな旨味と芳醇なコク、黒麹らしい香ばしさが広がります。喉越しもなめらか。
Mild-tasting and full-bodied, with the lingering aroma of black malt — a drink that goes down smooth.

地酒
JIZAKE

地酒は全てマイナス0度で冷蔵保存されています。
Jizake (local sake of the area) kept in cold storage.

八海山 はっかいさん -辛口-〈新潟〉　グラス ¥460（税込¥506）　1 合 ¥880（税込¥968）
Hakkaisan -Dry- <Niigata>
すっきりした飲み飽きない辛口の清酒。燗も抜群です。
Clean, dry sake that you never grow tired of. Great hot or cold.

獺祭 だっさい -辛口-〈山口〉　グラス ¥520（税込¥ 572）　1 合 ¥940（税込¥1,034）
Dassai -Dry- <Yamaguchi>
上品な深い香り。味わいは優しくふくよかで後味すっきり。
A deep, elegant aroma. A mild, well-rounded flavor with a refreshing aftertaste.

マークのお酒は熱燗にも適しています。
Sake maked 'warm' is good hot

マッコリ
MAKGEOLLI

マッコリとは、高麗の時代から伝わる、韓国のどぶろく酒です。
Makgeolli is non-filtered Korean liquor, a tradition going back a millennium.

マッコリ（グラス） Makgeolli(Glass)　¥680（税込¥748）
マッコリかめ（ボトル） Makgeolli Kame Bottle　¥2,000（税込¥2,200）

焼酎ボトル
SHOCHU BOTTLE

吉兆宝山（芋） きっちょうほうざん いも　¥3,500（税込¥3,850）
Kitchohouzan
キレの良さとのどごしは抜群です。
It is preeminent for sharp merit and over a throat.

いも麹 芋 いもこうじ いも　¥3,300（税込¥3,630）
Imokouji-imo
原料も芋、芋100%の味わい。まさに洗練の芋焼酎です。
Offers a pure patato taste. Truly elegant.

杜の翁（麦） もりのおきな むぎ　¥3,300（税込¥3,630）
Morinookina
ほのかな旨味と芳醇なコク、黒麹らしい香ばしさが広がります。喉越しもなめらか。
Mild-tasting and full-bodied, with the lingering aroma of black malt — a drink that goes down smooth.

ボトルセット
BOTTLE SET

ウーロン Oolong tea　各 ¥600（税込¥660）
緑茶 Japanese tea
ソーダ Soda
グレープフルーツ Grapefruit

梅干 Umeboshi　各 ¥320（税込¥352）
レモン Lemon
キュウリ Kyuri

ワインリストは、別でご用意しております。お気軽にお申し付けください。
A separate wine list is available. Please feel free to ask for it.

経営理念

management philosophy

全てはお客様の笑顔の為に

"Everything is only for customers smile"

2023. 8. 000