

## 料理メニュー

(税込価格)

### おすすめ逸品

#### 海鮮・お造り

※テーブル上の黒板メニューをご覧ください

### おすすめ逸品【逸品】

#### 牛スジどて煮

660円

国産牛と白味噌ベースの合わせ味噌でじっくり煮込み  
ミニ土鍋で熱々をどうぞ！

#### 鶏モモ唐揚げ

748円

手仕込み柔らか仕上げの唐揚げ！  
お子様～大人の肴にもgood！  
辛子マヨとユズ胡椒で味変もできるよヨ！

#### とり皮せんべい 自家製カレー塩でどうぞ～

440円

(^o^)/ハイ  
他店にマネできない一品  
これでもかって位 パリパリなんです！  
自家製カレー塩が旨いんだな～

#### 豚キムチ炒め

550円

ハイ！  
これも酒が進むヤツ！  
おばあのキムチと豚バラにチョイとひと手間かけて  
炒めると！  
出来上がり！是非 宝焼酎でどうぞ！！

#### くんちゃまベーコン炙り焼

550円

沖縄くんちゃま  
「くんちゃま」とは豚の首という沖縄方言  
いわゆる「豚トロ」の部位ですね  
脂はしっかりだけど、しつこくない。  
ベーコンにすると変わるのかな～

### おすすめ逸品【とりあえず】

#### 子持ちこんにゃく からし酢味噌

440円

『広島名物』  
シシャモの卵のプチプチと刺身こんにゃくが合わさった名産品  
からし酢味噌で食べれば！

✕ おすすめ

おばあのかむち

165円

おばあに感謝  
いつも美味しいかむち有難う  
あちこちかむちあるけど、串カツ恵は『おばあ』から買ってます  
韓国のおばあの本漬かむちを皆さんに〜格安で提供

✕ おすすめ

大根 鬼おろし (ポン酢or醤油)

165円

粗めの大根おろしです。 ポン酢か醤油をお選びください  
シャリシャリとした大根がさっぱりで串カツにも  
単独でも良い肴になりますヨ(^^)

おすすめ逸品【メの一品】

茶そば(温玉or鬼おろし)

550円

冷たいヤツですが、冬も出たなあ  
メの飯もんで人気です

うなカツミニ丼

660円

『ウナギのかつ』??と思ってる方!謎でしょう〜!  
表面はサクッとして、中はウナギの旨味でジューシーなんです。  
そこにタレをかけて頂きます!  
不安な方は串カツ「うなぎ」から挑戦してみて

梅お茶漬

528円

定番のお茶漬  
うちのは、おでん出汁ベースのお出汁で作ってます

おすすめ串

子持ちコンニャク

176円

辛子蓮根

242円

よもぎ麩

220円

凄〜くのび〜るチーズ

220円

クリームチーズドライいちじく 生ハムのせ

264円

女性に人気の一本(^^) /

## 野菜の串

ピュアホワイト

220円

白い甘いコーン

ピュアホワイト 炙りバター正油

220円

ニンニク

220円

青森県産

舞茸ベーコン

220円

万願寺とうがらし

176円

里芋炊いたん

220円

リンゴのコンポート バニラアイス添え

418円

エビアボカド

418円

女性人気ベスト3入り

みょうが

220円

うちの茗荷はいい意味で野菜のエグミを取ってくれます。

いい仕事した野菜串

## 肉の串

牛ハラミ（おろしソース）

330円

ソリレス（鶏モモ）

220円

合ガモ白ネギ巻き

308円

白ハム＋味噌＋

220円

## 魚介の串

サワラ西京焼

264円

鯛セロリ巻き

264円

イワシ梅肉シソ巻き

242円

明太子シソ巻き

264円

うなぎ

264円

タコ

242円

## すぴーどメニュー

串カツを1本1本丁寧に上げてる間に、気の利いた一品如何ですか？  
黒板メニューに季節ものもありますので見てくださいね～

### 各種

- ・とりボン酢…308円
- ・トマトスライス…330円
- ・茶豆塩ゆで…330円
- ・大根鬼おろし…220円
- ・手仕込み おぼろのキムチ…165円
- ・冷やっこわさびのせ…330円
- ・しらすとカイワレのサラダ…440円

## 春のおでん

★以外のネタはご注文より出汁に浸けこみますのでお時間頂戴します。

淡路産玉ねぎトロロ昆布のせ

220円

甘味ある淡路産玉ねぎをお出汁とトロロ昆布で召し上がれ♡

竹の子とわかめ

550円

春の味覚 代表

## 八咫

198円

★

みんな大好き おでんの定番  
結構手間ヒマかかっているんですよ

## こんにゃく

154円

★

## 玉子

154円

★

## 国産牛すじ

330円

しっかりアク抜きから煮込んで手打ちしてます  
ご注文頂いてからお出汁に浸けますので  
温まるまでお時間ください

## 沖縄くんちまベーコン串

165円

『くんちま』とは、沖縄の方言で『豚の首』をさします。  
しつこく無い脂身で旨味たっぷり！

## ごぼ天

165円

練物の旨味を味わってほしい  
ご注文頂いてからお出汁に浸けますので  
温まるまでお時間ください

## たこ串

308円

サッとお出汁で～

## 自家製揚げたて 厚揚げ

220円

当店で豆腐から揚げたてを熱々のお出汁で！

## おでん盛り

935円

大根・こんにゃく・玉子・ごぼ天・たこ串

## 串カツ【牛】

### 牛カツ

198円

### 牛ヒレ

352円

刻みワサビ添え



## 串カツ〔豚〕

### 豚ヒレ

176円

串カツ肉系 BEST 3 入り

### 豚バラ（エビスもち豚）

176円

旨味がイイ(^^)// 淡路産恵比寿もち豚

## 串カツ〔鶏〕

### チューリップ

220円

### ささみ 明太子しそ巻き

198円

### ヤゲン軟骨

198円

変わり衣～サクサクです

## 串カツ〔魚介〕

魚介系串は

最先端機器と相性抜群

ジューシーさを保ちます

### ✕ おすすめ

#### 天使の海老

572円

頭から尻尾まで全部旨いやつ

頭にはエビ味噌入ってるよ～

### ✕ おすすめ

#### エビ

330円

天使の海老とは違った食感！

ぜひ食べ比べして欲しい

魚介系は先ずエビを食べて～

#### イカ

132円

オジサン好きBEST 3 入り

「まイッカ」とイヤな事を忘れさせてくれる 1 本(^^)

#### キス

220円

オミツと かんぱんがおいしい！

---

**ベビーホタテ**

**220円**

ウニソース付き

---

**串カツ【その他】**

**ウズラの半熟玉子**

**176円**

ウチの拘りの串カツの一つ・・・

半熟のするのムズイよ(^^;)

当然ウチで仕込んでる証拠なんで是非食べてみて～

---

**紅生姜**

**176円**

大阪串カツの定番～

おじさん好きBEST 5 入り(^^)

おじさんは赤いやつ好きかも

---

**もち**

**154円**

これもね問合せきます

追加 お替り来ます

---

**カマンベールチーズ**

**176円**

**スモークチーズ**

**154円**

大人の味です

---

**赤ウィンナー**

**132円**

でた赤いやつなんで

おじさん好きです

赤星どうぞ～(^^)～

---

**串カツ【野菜】**

野菜串はウチの拘りの一つです

最先端機器と相性抜群

---

**れんこん**

**132円**

野菜串NO 1

シャキシャキの歯ごたえと自家製ソースとマッチ

---

**アスパラ**

**330円**

今日食べても美味しいアスパラ  
なんちゃって(^^)

### なす

154円

相性抜群の筆頭！  
ナスです。表面カリッ！中じゅわーです  
熱いのでご注意を でも熱々の内にね

### ミニトマトベーコン巻き

220円

タコ焼き並みに熱いやつ  
片手に飲みもの持って食べて～  
やっぱプレーンサワーかな！

### インカのめざめ（じゃが芋）

198円

北海道で生まれた国内開発のジャガ芋  
甘味があって旨い

### 玉ねぎ（ペコロス）

176円

小玉ねぎ（ペコロス）です  
旨味甘味がある玉ねぎ

### しいたけ

176円

肉厚だけ選別してます  
ジューシーさを味わってください

### 長芋

154円

芋系はどれも人気です。1位でないけれど・・・

### かぼちゃ

154円

お子様女性に人気

### アボカド

220円

あげるとホクホクです。

### さつまいも

154円

お子様女性に人気  
シーズン毎のイイ品種を  
しっかり蒸して熟成させてます  
甘味と食感を味わって～



### 鶏かわポン酢

330円

ウチのは暖かいタイプで珍しいかな??  
なんか鳥鍋のようにペロリです  
柔らかタイプなんで～

### モッツアレラにんにくオイル漬け

396円

モッツアレラチーズ塩漬けをニンニクオイルに漬けこんで  
ピクルス添えてます

### 自家製ピクルス盛り

396円

パプリカ・きゅうり・季節野菜で漬けこんでます

### ポテトサラダ 山葵そえ

418円

北海道キタアカリ使用  
キタアカリの甘味あるジャガ芋のポテトサラダと  
刻みワサビを添えてます  
お好きに混ぜ海苔でどうぞ

### 生野菜盛り

440円

お付き出しのお野菜 同様  
キャベツ・レタス・パプリカ・紅心大根・青芯大根・ミニトマト  
ビタミン  
栄養たっぷりの生野菜  
辛子マヨや普通のマヨネーズご用意できます

### シラスとカイワレのサラダ

440円

### 白菜浅漬け

418円

自家製の白菜浅漬け  
黒七味をお好みでどうぞ

## おでん

### 各種

- ・大根…165円
- ・こんにゃく…132円
- ・玉子…132円
- ・自家製厚揚げ…220円
- ・ごぼう…165円
- ・牛すじ…330円

## 一品

## 各種

- ・赤ハムチーズカツ…440円
- ・自家製厚揚げ…275円
- ・ポテトフライ インカのめざめ…440円
- ・肉吸い…616円

## めしもん

### 各種

- ・ご飯とお味噌汁…440円
- ・しらすミニ丼…528円
- ・串カツ屋のエビフライおむすび…528円
- ・じゃこご飯とお味噌汁…528円

## 夜の定食

ごはん: 大・中・小選べます。 お替り: +110円

カレールー大盛: 308円

### 各種

- ・串カツ定食…1,430円
- ・とんカツ定食（ガルシア栗豚）…1,320円
- ・とんカツカレー（ガルシア栗豚）…1,540円
- ・串カツカレー…1,430円

## カレートッピング

### 各種

- ・とんかつ1枚…990円
- ・海老フライ1本…330円
- ・温玉…132円
- ・生卵…132円
- ・串カツ（別メニューご覧ください）…132円～

## デザート

### アイスモナカ 1個

308円

（ほうじ茶・バニラ）各

## ■ ■

### 備考

※ご来店されたお客様1名様に付出し代330円頂いております  
生野菜苦手なお客様はお声掛けください。他の品をご提案致します。

## ランチメニュー

(税込価格)

### 定食メニュー

※定食全てですが、日替わり惣菜・白菜漬け・味噌汁付き！

ごはん: 大・中・小選べます

お替り+55円

#### ハンバーグ定食

880円

昼からもがんばりたい！！あなたに！！ボリュームたっぷりの130gです。



#### とんカツ定食

1,100円

ガルシア栗豚

肉質はジューシーで柔らかく、あっさりとした甘みが特徴です。



#### 串カツ定食

1,100円

『牛カツ・豚バラ・ソリレス（鶏モモ）！！赤ウインナー・イカ・玉子焼き・蓮根・ナス』

◎仕入れにより変更の場合あり。

#### 鶏モモ唐揚げ定食

880円

当店オリジナル 2種の醤油仕込み！

#### 生姜焼き定食

880円

タレは隠し味の甘酒！ ご飯が進むこと間違いなし！！

### 自慢のマイルドなスパイスカレー

ごはん: 大・中・小選べます

お替り: +55円

カレールー大盛: 220円

#### カレーライス

770円

丁寧にオニオンソテーし、クミン、コリアンダーやターメリック等店主が選び抜いたスパイスで調合した自慢のマイルドなスパイスカレーです。

#### とんカツカレー

1,320円

ガルシア栗豚

女性でもペロリです

自慢のマイルドなスパイスカレーにジューシーで柔らかいガルシアポークを使用したカツカレーです！  
あっさりとした甘みが特徴！

## 串カツカレー

1,100円

牛カツ・豚ヒレ・イカ・蓮根・ナスなど5種の串カツがカレーソースに合うこと間違いなし！  
◎仕入れにより変更の場合あり。

## トッピング

### とんかつ 1枚

990円

### 海老フライ 1本

330円

### 温玉

132円

### 生卵

132円

### 串カツ

別メニューご覧ください

132円～

## サイドメニュー

### モッツアレラチーズ にんにくオイル漬け

396円

カレーに入れてもgood！

### ピクルス

396円

カレーを更に美味しく！

### 生野菜サラダ

440円

ビタミン野菜をゆずドレで！

### ポテトサラダ

418円

粒マスタードが決め手！

## ランチドリンク

※定食・カレー注文の方のみ

烏龍茶

165円

ジンジャエール

165円

コーラ

165円

オレンジ

165円

紅茶ソーダ

165円

カルピス

165円

カルピスソーダ

165円

炭酸水

165円