

【酒呑みのツボ!】



ちよこつとつまみに

自家製糀納豆

六〇〇

わさびの香りがクセになる

女将のわさきゅう

六〇〇

無添加素干し

ホタルイカ(富山県産)

五八〇

鯛の身をほぐし、赤味噌ベースの練り味噌

じっくりコトコト一時間!

自家製鯛みそ

九八〇

お客様の量を調整可能です。

このマークがついているメニューはカウンターの

【少人数向け酒の肴】

店長の気まぐれ！ 五く六点盛り

珍味盛り

※意外とファンが多いので店長嬉しいです。

一五〇〇

ソフトで優しい塩加減

鮭とば炙り

九〇〇

欲しくなるよね…

漬けもん盛り

一〇〇〇

大分・佐伯の美味しい

めざし三尾

六九〇〓

上質なフライドカナール

鴨炙り

一六四〇



【二品料理】

（別紙のおすすりめもご覧ください）

ひなかの十八番！

鶏の唐揚げ

八〇〇

売り切れ御免！

猪^{イノシシ}メンチカツ

二個＋ミニサラダ付

一六〇〇

島では定番

五島あじつみれ揚げ

八二〇

日替り魚の

あら炊き

一二九〇〓

上品な味 五島名産

サバとカツオ

の燻製

一二九〇



にんにく醤油漬け付き

鹿のタタキ

二二〇〇

特製ダレで味わう

豚タンたれ焼き

一五九〇

鶏の軟骨

唐揚げ

または
てり焼き

九八〇

出汁が決め手

揚げ出汁

豆腐

または
餅

九八〇

知る人ぞ知る。時間がコイツを美味しくする。

その名も……

こつむし

骨蒸し

二八〇〇



甘辛いタレがトロ〜つと絡まる！

鶏の治部煮

一二九〇

ひなかの不動の人気メニュー

鴨の治部煮

一六九〇

自家製味噌 日替り二種盛り

田楽焼き

一四九〇

冷めてもうまい！五島名産（さつまいも）

かんころ餅

天婦羅

七二〇

店長心の俳句

【蒸し時間 待つのも一興 茶碗蒸し】

茶碗蒸し

一二五〇



【迷った時の助け舟】

店長おまかせで三品お出しします

酒呑みセット

三〇〇〇

一名様から承ります。

当日おまかせコース

六〇〇〇

プラス二〇〇〇円でメインを五島牛にできます。

仕入れに合わせてハク九品

アレルギーや、締めは不要などご相談ください。



国産黒毛和牛

〽五島牛〽

【陶板焼さし】

一〇〇〇グラム



モモ

三二九〇

サーロイン

三九五〇

ヒレ

四三五〇

国産牛タン

【希少部位】厚切りステーキ

タン元

四二〇〇

薄切り炙りで

タン先

一八九〇

フランス産

〽鴨〽

フライドカナール

鴨ステーキ

三八〇〇

【野菜を食べよう！】

海鮮サラダ

サラダに付く海の幸を生かバターソテーか選べます

一二九〇

杜の蔵（酒蔵）ドレッシングで食べる

シンプルサラダ

大	小
一〇〇〇	六〇〇

不動の人気定番メニュー
マヨネーズ不使用

生節。ポテサラ

九八〇

音にいい野菜

別紙参照

仕入れ次第です。別紙メニューをご覧ください。



【御食事】

五島列島のお米を釜で炊き上げています。
締めには是非お米を！

白めし

三〇〇

味噌汁

四二〇

塩むすび

二五〇

本日の味噌汁

別紙参照

サバ生節おむすび

三八〇

五島うどん

九八〇

日替り

茶漬け

九八〇

季節の釜飯

別紙参照

お得な締めセット

一二〇〇

茶碗二〜三杯分。
三十分程時間がかかります。

（白飯・みそ汁・漬物・小鉢）