

ホッケ開き	500円
さば塩焼き	300円
軟骨塩焼き	400円
軟骨ねぎポン酢	400円
かしわ照り焼き	400円
蒸し鳥	400円
どて焼	400円
豚角煮	600円
ニシン煮付	500円
そばずし	550円
湯どうふ	500円
冷奴	300円
だし巻玉子	400円
辛子明太子	600円
おひたし	300円
山芋とろろ	350円
山芋短冊	350円
枝豆	300円
梅くらげ	300円
あさり酒むし	500円
うどんサラダ	450円
野菜サラダ	450円
とうふサラダ	450円
焼きなす	300円
きんぴらごぼう	300円
昆布つくだ煮	200円
漬物盛り合わせ	200円
はくさいキムチ	200円
チャンジャ	400円
たこわさ	300円

ホルモン(フク)唐揚げ) 400円

野菜天ぷら盛り合わせ 550円

エビ天ぷら 1匹 400円

穴子天ぷら 1匹 400円

キス天ぷら 1匹 350円

わかさぎ天ぷら 350円

山芋天ぷら 350円

ちくわ天ぷら 250円

紅しょうが天ぷら 300円

トンカツ玉子とじ 650円

トンカツおろしポン酢 650円

マグロカツ 450円

ハムカツステーキ 450円

じゃがもちーズ 2個 300円

軟骨唐揚げ 350円

鶏もも唐揚げ 450円

じゃこ天 400円

チキンバー 400円

メンチカツ 400円



【全て内税】

地酒メニュー

吉野杉の樽酒

精米歩合: 70%
ALC: 16~18度
日本酒度: ±0
酸度: 1.2

グラス ¥500

杉の香りと独特のコクと旨みが絶妙に調和した樽酒です



夜の帝王

原料米: 山田錦、雄町、八反錦
精米歩合: 65%
原料米: 100% 米こしじ
ALC: 16度
日本酒度: +9
酸度: 1.4

特別純米酒
グラス ¥550

軟水仕込みの特性を活かした口当たりまろやかなお酒



黒帯 (くろおび)

ALC: 15度
原料米: 山田錦50%・金時錦40%
精米歩合: 63%
日本酒度: +9
酸度: 1.9
醸造法: 特別純米・純米大吟醸酒造り

特別純米酒
グラス ¥550

吟醸仕込みと純米仕込みとでキレの良い芳醇な旨みを持つ辛口のお酒



無風 (むかで) 別ごしらえ

ALC度数: 16度
原料米: 越前酒造「ひだほね丸」
日本酒度: +9
酸度: 1.0
精米歩合: 65%

純米
グラス ¥500

ほのかに漂う穏やかな香りと米の旨みがしっかり感じられる味口



春鹿超辛口 純米

ALC: 18度
原料米: 五百万石
精米歩合: 60%
日本酒度: +12

グラス ¥600

辛口純米酒の極限まで極めたお酒で雑味を全く感じないキレとコク



加賀鳶 翔 純米吟醸

ALC: 16度
原料米: 本県産の越前酒造「ひだほね丸」
精米歩合: 60%
日本酒度: +4
酸度: 1.4

グラス ¥550

豊に広がる吟醸香と、米の旨みが生きたやわらかな口当たり



久保田 千寿 吟醸

ALC: 18度
原料米: 五百万石
精米歩合: 50%
日本酒度: +5
酸度: 1.1

グラス ¥550

香りは穏やかに飲み飽きしない味わいに仕上げました



【全て税別】