赤身丼
新鮮な肉厚赤身をのせた定番メニュー

中トロ丼
脂がのった中トロをのせた一番人気丼ぶり

中落ち丼
旨みが濃いお値打ちな希少部位

鮪丼 Maguro-Don

赤身丼	Akami	6枚...770円	8枚...880円	16枚...1540円
中トロ丼	Chutoro	6枚...1100円	8枚...1320円	16枚...2200円
中落ち丼	Nakaochi	80g...880円	150g...1100円	

＊当店の表記は全て税込表示になります。
＊テイクアウト別盛りの場合は、容器代として100円頂きます。

海鮮ユッケ丼
特製ダレで漬けたまぐろ、サーモン、かんぱち

海鮮丼
鮪（赤身、中トロ、中落ち）とその日の新鮮な海鮮を

炙り漬け盛り丼
炙り芳ばしい大トロ、サーモン、タコ、イカ

海鮮丼 Kaisen-Don

海鮮ユッケ丼 Kaisen-Yukke	1760円
海鮮丼 Kaisen	2090円
炙り漬け盛り丼 Aburi-Zukemori	2090円

＊当店の表記は全て税込表示になります。
＊テイクアウト別盛りの場合は、容器代として100円頂きます。

もてなし御膳
煮魚、焼魚、漬け焼きの三種から選べます

刺身御膳
その日の仕入れから極上だけを盛り込んで

大トロもりもり御膳
極上の大トロだけをこれでもかと盛り合わせ

御膳 Gozen

もてなし御膳

煮魚 Nizakana ____ 1320円
＊煮魚は銀ダラ、サバの味噌煮のいずれかを選択できます。

焼魚 Yakizakana ____ 1100円
＊焼魚は文化サバ、サケ、あこう鯛のいずれかを選択できます。

漬け焼き Zukeyaki ____ 1320円
＊ブリの照り焼き、銀ダラの西京焼きのいずれかを選択できます。

刺身御膳 Sashimi ____ 4点盛...1100円　6点盛...1540円　8点盛...2200円

大トロもりもり御膳 Otoro-Morimori ____ 2310円

＊当店の表記は全て税込表示になります。

特選御膳 Tokusen-Gozen

特選刺身・煮魚御膳
Tokusen-Sashimi-Nizakana ＿＿＿＿＿＿ 2200円
*煮魚は銀ダラ、サバの味噌煮のいずれかを選択できます。

特選刺身・焼魚御膳
Tokusen-Sashimi-Yakizakana ＿＿＿＿＿＿ 1980円
*焼魚は文化サバ、サケ、あこう鯛のいずれかを選択できます。

特選刺身・漬け焼き御膳
Tokusen-Sashimi-Zukeyaki ＿＿＿＿＿＿ 2200円
*ブリの照り焼き、銀ダラの西京焼きのいずれかを選択できます。

+1100円でご飯を
中トロ丼に
変更可能です。

ランチ限定

漬け三昧 1100円(税込)

まぐろ、サーモン、かんぱち、いかの漬け盛り

＊テイクアウト別盛りの場合は、容器代として100円頂きます。

その他の丼

まぐろカルビ丼		1540円
まぐろ納豆丼	（まぐろ100g）	880円
	（まぐろ180g）	1100円
イカ納豆丼	（イカ80g）	880円
	（イカ150g）	1100円
穴子丼	（１枚）	1430円
	（２枚）	2090円
うな丼	（１枚）	1540円
	（２枚）	2420円
バラちらし		2090円
手ごね寿し	（炙り）	1760円
	（中落ち）	1540円
	（まぐろ赤身）	1540円
海鮮ポンチ		2310円

特選丼

大トロ丼	（６枚）	2200円
	（８枚）	2640円
	（１６枚）	4180円
うな・刺し盛り重		3300円
あな・刺し盛り重		3300円
まぐろ三昧		2860円
わがまま丼	＊午後２時からオーダー可能	2090円
天下一品	＊午後２時からオーダー可能	2640円

＊当店の表記は全て税込表示になります。
＊テイクアウト別盛りの場合は、容器代として100円頂きます。

サクふわ
アジフライ 時価６６０円～（税込）

特大海老フライ １３２０円（税込）

かんぱちカマの西京焼き
１１００円（税込）

中トロの串揚げ
７７０円（税込）

海老天とかき揚げ
６６０円（税込）

アジの
なめろう

１１００円（税込）

スイーツ

ガトーショコラ

もて仁豆腐

各４４０円（税込）

魚介/一品

刺身の盛り合わせ（一人前）	1760円
まぐろカマ塩焼き*大きさに応じた価格	1980円～
まぐろ のど肉塩焼き*大きさに応じた価格	880円～
まぐろ大トロ炙り刺身	1870円
まぐろほほ肉ステーキ	1210円
まぐろハラスの串焼き	770円
まぐろ納豆	770円
ねぎとろ	770円
しめサバ	990円
金華サバ	1100円
トロタク	770円
イカ納豆	770円
明太子	770円
ホタテバター	880円
煮穴子	1430円
イカ塩辛	440円
うなぎ蒲焼	1430円

お肉/一品

サーロインステーキ*大きさに応じた価格	7700円～
牛タンつくね	770円
モツ煮	770円
ローストビーフ	1650円
ビーフシチュー	2530円

揚げ物*夜５時以降オーダー可能

チーズフライ	440円
ポテトフライ	440円
明太チーズコロッケ	880円
サーモンチーズコロッケ	880円
天ぷら盛り	1760円
川エビ唐揚げ	770円
たこ唐揚げ	770円

茶漬け

もてなし茶漬け	880円

＊当店の表記は全て税込表示になります。

握り・巻き

穴子の一本握り	1430円
特製 海鮮太巻き	1540円
サバのバッテラ寿司	1540円
手巻き（一本から）	330円
おにぎり（梅、明太子、鮭）	各330円

サラダ

海鮮サラダ	1210円
とうふサラダ	1320円
ハムハムサラダ	1540円
ローストビーフサラダ	1650円

その他/一品

枝豆	440円
もろきゅう	440円
お新香	440円
梅きゅう	440円

デザート

クレミアソフトクリーム	550円
クレミアぜんざい（冷or温）	770円
クレミアコーヒーゼリー	770円
チーズケーキ各種	440円

＊当店の表記は全て税込表示になります。

DRINK MENU
ドリンクメニュー

気になるお酒がございましたら、
お気軽にスタッフにお声がけ下さい。

ビール

白穂乃香		770円
サッポロ黒ラベル<生>	グラス	550円
	中生	660円
サッポロ黒ラベル	中瓶	660円
サッポロラガー	中瓶	660円
アサヒスーパードライ	中瓶	660円
プレミアムアルコールフリー		440円

ホッピー

ホッピーセット（黒・白）	550円
ホッピーセット追加（黒・白）	330円
ホッピー用焼酎追加	220円

酎ハイ

ウーロンハイ	550円
玉露緑茶ハイ	550円
コーン茶ハイ	550円
アールグレイハイ	550円

カクテル

カシスソーダ	550円
カシスウーロン	550円
カシスアールグレイ	550円
カシスオレンジ	550円
ピーチソーダ	550円
ピーチウーロン	550円
ピーチアールグレイ	550円
ファジーネーブル	550円

ノンアルカクテル

白桃おろし	440円
りんごおろし	440円
アロエおろし	440円
ピンクグレープフルーツ	440円
レモン	440円
抹茶	440円
生姜	440円
ゆずみつ	440円

サワー

白桃おろしサワー	550円
りんごおろしサワー	550円
アロエおろしサワー	550円
ピンクグレープフルーツサワー	550円
レモンサワー	550円
抹茶サワー	550円
生姜サワー	550円
ゆずみつサワー	550円

ハイボール

デュワーズハイボール	440円
もてなしハイボール	440円

果実酒

白加賀でつくった梅酒	440円
北海道産濃いとろ りんご	660円
和歌山産濃いとろ みかん	660円
徳島産濃いとろ ゆず	660円
長野産濃いとろ もも	660円

ウィスキー

デュワーズ１２年	S/660円
	W/990円
ベーシルヘイデン	S/880円
	W/1320円

ソフトドリンク

コーラ	330円
ジンジャーエール	330円
オレンジ	330円
ウーロン茶	330円
玉露緑茶	330円
コーヒー	330円

＊ 価格は全て消費税込のお値段です。

オリジナル焼酎

もてなしや大麦笑	一杯	550円
	ボトル	3850円
もてなしや香れ円	一杯	550円
	ボトル	3850円

プレミアム焼酎

森伊蔵	一杯	2090円
魔王	一杯	2640円
村尾	一杯	2640円
天使の誘惑	一杯	1100円
佐藤 白/黒	一杯	1650円

もてなしやの厳選焼酎

芋	鬼火<25度/熊本>	550円
芋	赤霧島<25度/宮崎>	550円
芋	吉兆宝山<25度/鹿児島>	550円
芋	富乃宝山<25度/鹿児島>	550円
芋	明るい農村<25度/鹿児島>	550円
芋	三岳<25度/鹿児島>	550円
芋	尽空<25度/福岡>	550円
麦	ふしぎ屋<25度/大分>	550円
麦	さそり<25度/鹿児島>	550円
麦	吾空<25度/福岡>	550円
米	吟空<25度/福岡>	550円
黒糖	喜界島<25度/鹿児島>	550円
栗	ダバダ火振り<25度/高知>	550円
泡盛	残波<25度/沖縄>	550円
牛乳	牧場の夢<25度/熊本>	550円
しそ	鍛高譚<20度/北海道>	550円

割りのお茶 玉露緑茶/ウーロン茶

ピッチャー（大）..1100円（小）..550円

氷セット..550円 *初回のみ、以降追加無料

焼酎ボトル<芋>

天使の誘惑	6600円
さつまの風	3740円
紫ゆかり	3740円
魔界への誘い	3740円
からり芋	3190円

焼酎ボトル<麦>

吉四六	4400円
銀座のすずめ	3740円
いいちこ	3190円
二階堂	3190円
和ら麦	3190円

日本酒

プレミアム日本酒<1合>

１４代	3520円
幻の黒	2310円
幻の赤	1650円
幻の白	1320円

お燗 *当店の燗酒は湯煎で温めております。

梅一輪 辛口	440円
梅一輪 純米	660円
八海山	770円
ふぐひれ酒	880円

スパークリング清酒

澪-mio-	990円

黒板にもオススメの日本酒がございます。
是非ご覧下さい！気になる日本酒がございましたら、
お気軽にスタッフにお声がけ下さい！

飲み比べセット

複数のお酒の飲み比べができるセットです。

もてなしや仕込み焼酎（麦仕込み、芋仕込み） 2200円
*１０００cc（約５杯分）

本格乙類焼酎三点飲み比べセット 1100円
*厳選焼酎メニューからお好きな焼酎を三種類お選び下さい。

日本酒で飲み比べ
オススメ日本酒三点飲み比べセット 1760円
*日本酒メニューからお好きな日本酒を三種類お選び下さい。

RED WINE －赤－

ミラマン ピノノワール

Millaman Pinot Noir

淡いルビー色のイチゴやチェリーのアロマと樽のスモーキーな印象。ミディアムボディ、食事にも合わせやすい辛口のピノノワール。オーガニック葡萄を使用。

ボトル ￥3,740

ピエモンテ バルベーラ

Piemonte Barbera

プラムのニュアンスに、スパイスとペッパーのアクセントが伴う。フレッシュで滑らか、果実味のしっかりした味わいのワイン。

ボトル ￥4,070

トソ カベルネ

Toso Cabernet

【オーパスワン】の醸造にも携わったコンサルタントが手掛ける、濃厚カベルネ。カシス、プラムの果実感に加えて樽熟成によるバニラ香。

ボトル ￥4,620

プーリア ジンファンデル

Puglia Zinfandel

個性的で優美な熟成香を持ち、滑らかで柔らかなタンニンと酸味とのバランスが非常に良いワイン。

ボトル ￥4,620

*当店の表記は全て税込表示になります。

WHITE WINE －白－

ピエモンテ　コルテーゼ

Piemonte Cortese

イタリア北部ピエモンテのオーガニックワイン。レモン、紅茶、ハーブのアロマと心地よい酸味。コクがあり、和食にもマッチしやすい。

ボトル　￥3,300

スピナルバ

Spinalba

ほのかに緑がかった、青い果実のアロマが強いソーヴィニヨンブラン。辛口、キレのある味わいが広がり余韻も長い。

ボトル　￥4,070

ミラマン　シャルドネ

Millaman Chardonnay

メロンやリンゴのニュアンスを持ち、熟成によるまろやかさと、心地よい余韻が続く。フルーティーさもあり楽しみやすいワイン。

ボトル　￥3,300

レガードムニョス　シャルドネ

Legado Muñoz Chardonnay

黄金色に輝く、豊かなボディと辛口のトロピカルが楽しめるシャルドネ。グラスでアロマが広がり、ドライな印象で完結する、スペインの陽気な印象のシャルドネ。

ボトル　￥4,070

*当店の表記は全て税込表示になります。