

赤身丼
新鮮な肉厚赤身をのせた定番メニュー



中トロ丼
脂のつ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...990円	8枚...1210円	16枚...2090円
中トロ丼	Chutoro	6枚...1430円	8枚...1650円	16枚...2750円
中落ち丼	Nakauchi	80g...1100円	150g...1430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 Kaisei-Don

海鮮ユッケ丼 Kaisei-Yukke _____ 2200円

海鮮丼 Kaisei _____ 2420円

炙り漬け盛り丼 Aburi-Zukemori _____ 2420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 _____ 1650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 _____ 1320円

*焼魚は文化サバ、サケのいずれかを選択できます。

漬け焼き Zukeyaki _____ 1650円

*ブリの照り焼き、銀ダラの西京焼き、あこう鯛の粕漬けのいずれかを選択できます。

刺身御膳 Sashimi _____ 4点盛...1430円 6点盛...1870円 8点盛...2640円

大トロもりもり御膳 Otoro-Morimori _____ 2970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 _____ 2860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 _____ 2420円

*焼魚は文化サバ、サケ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 _____ 2860円

*ブリの照り焼き、銀ダラの西京焼き、あこう鯛の粕漬けのいずれかを選択できます。

+1320円でご飯を
中トロ丼に
変更可能です。



その他の丼

まぐろ納豆丼	(まぐろ100g)	1210円
	(まぐろ180g)	1430円
イカ納豆丼	(イカ80g)	1210円
	(イカ150g)	1430円
うな丼	(1枚)	1650円
	(2枚)	2420円
バラちらし		2420円

特選丼

大トロ丼	(6枚)	2530円
	(8枚)	2970円
	(16枚)	4840円
うな・刺し盛り重		3850円
まぐろ三昧		3300円
わがまま丼	*午後2時からオーダー可能	2420円
天下一品	*午後2時からオーダー可能	3190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。



ランチ限定 本日の数量が終わり次第終了
漬け三昧 1430円(税込)

まぐろ、サーモン、かんぱち、いか、たこの漬け盛り

*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。

魚介/一品

刺身の盛り合わせ (一人前)	2200円
まぐろ大トロ炙り刺身	2310円
まぐろほほ肉ステーキ	1320円
まぐろハラスの串焼き	880円
まぐろ納豆	880円
ねぎとろ	770円
炙りしめサバ	1320円
サバの味噌煮	1320円
トロタク	770円
イカ納豆	880円
明太子	770円
イカ塩辛	550円
うなぎ蒲焼	1430円
アジのなめろう	1320円
銀ダラの煮付け	1320円
銀ダラの西京焼き	1320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	880円
ローストビーフ	1980円



まぐろほほ肉ステーキ



アジのなめろう

* 当店の表記は全て税込表示になります。

揚げ物

チーズフライ	550円
ポテトフライ	550円
アジフライ (時価)	660円~
特大エビフライ	1870円
明太チーズコロッケ	1100円
サーモンチーズコロッケ	1100円
手羽先唐揚げ	880円
川エビ唐揚げ	880円
中トロの串揚げ	990円
マグロほほ肉のフライ	1320円



特大エビフライ



中トロの串揚げ



手羽先唐揚げ



アジフライ



マグロほほ肉のフライ

* 当店の表記は全て税込表示になります。

握り・巻き

特製 海鮮太巻き	1980円
サバのバッテラ寿司	1980円
手巻き (一本から)	440円~
おにぎり (梅、明太子、鮭)	各330円

サラダ

海鮮サラダ	2200円
海鮮サラダ (ハーフ)	1320円
とうふサラダ	1650円
生ハムサラダ <small>モッツアレラとトマト</small>	2200円
生ハムサラダ <small>モッツアレラとトマト (ハーフ)</small>	1320円
ローストビーフサラダ	2200円
ローストビーフサラダ (ハーフ)	1320円

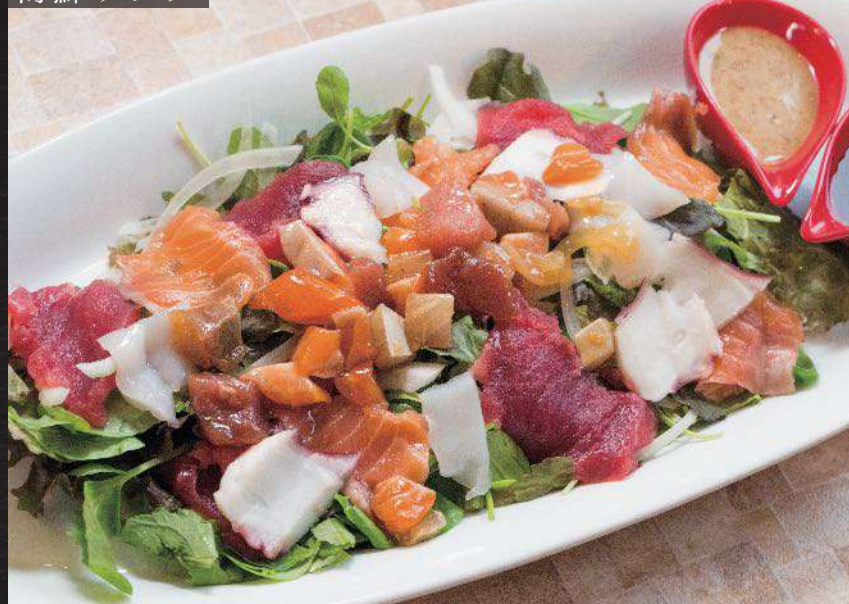
その他/一品

枝豆	440円
もろきゅう	440円
お新香	440円
梅きゅう	440円

茶漬け

茶漬け (塩辛、梅、鮭) 各660円

海鮮サラダ



ローストビーフサラダ



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
ガトーショコラ	660円
杏仁豆腐	550円
日替わりチーズケーキ	660円



* 当店の表記は全て税込表示になります。

* ケーキの種類は日替わりですのでスタッフまでご確認ください。

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 770円
サッポロラガー	中瓶 770円
アサヒスーパードライ	中瓶 770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	660円
カシスウーロン	660円
カシスアールグレイ	660円
カシスオレンジ	660円
ピーチソーダ	660円
ピーチウーロン	660円
ピーチアールグレイ	660円
ファジーネーブル	660円

ノンアルカクテル

白桃おろし	440円
-------	------

無濾過という贅沢

華やかな香りと上品なまみ、そしてきめ細やかな泡を味わえる上質なビール

華やか、まろやか、そして上質。

白穂乃香

し ろ ほ の か



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。

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	660円
りんごおろしサワー	660円
アロエおろしサワー	660円
ピンクグレープフルーツサワー	660円

レモンサワー	660円
抹茶サワー	660円
生姜サワー	660円
ゆずみつサワー	660円

ハイボール

デュワーズハイボール	550円
もてなしハイボール	550円

果実酒

白加賀でつくった梅酒	550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

ウイスキー

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	660円
	ボトル	3850円
もてなしや香れ円	一杯	660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>	660円
芋	赤霧島<25度/宮崎>	660円
芋	吉兆宝山<25度/鹿児島>	660円
芋	富乃宝山<25度/鹿児島>	660円
芋	明るい農村<25度/鹿児島>	660円
芋	三岳<25度/鹿児島>	660円
芋	尽空<25度/福岡>	660円
麦	ふしぎ屋<25度/大分>	660円
麦	さそり<25度/鹿児島>	660円
麦	吾空<25度/福岡>	660円
米	吟空<25度/福岡>	660円
黒糖	喜界島<25度/鹿児島>	660円
栗	ダバダ火振り<25度/高知>	660円
泡盛	残波<25度/沖縄>	660円
牛乳	牧場の夢<25度/熊本>	660円
しそ	鍛高譚<20度/北海道>	660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

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

漣-mio-	990円
--------	------

日本酒

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 1650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 2200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

一赤一



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ムーズな印象。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

WHITE WINE 一白一



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