

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

濃厚な中落ちに卵黄がとろける人気の一杯

鮪丼 Maguro-Don

赤身丼	Akami	6 枚...1100円	8 枚...1430円	1 6 枚...2530円
中トロ丼	Chutoro	6 枚...1650円	8 枚...1870円	1 6 枚...3190円
ハーフ丼	Akami & Chutoro (赤身・中トロ)	6 枚...1430円	8 枚...1650円	1 6 枚...2860円
中落ち丼	Nakaochi	8 0 g...1210円	1 5 0 g...1540円	

ごはん増量▶ 大盛変更：220円 特盛変更：330円

海鮮ユッケ丼

特製ダレ（にんにく入り）で漬けたまぐろ、サーモン
かんぱちに卵黄をのせた、クセになる味わい



海鮮丼

まぐろの三種盛り（赤身、中トロ、中落ち）と
その日の新鮮な海鮮を楽しめる贅沢丼



炙り漬け盛り丼

漬けダレの旨みと香ばしさが引き立つ
大トロ、サーモン、タコ、イカの炙り盛り

海鮮丼 Kaizen-Don

海鮮ユッケ丼 Kaizen-Yukke _____ 2420円

海鮮丼 Kaizen _____ 2640円

炙り漬け盛り丼 Aburi-Zukemori _____ 2420円

ごはん増量 ▶ 大盛変更：220円 特盛変更：330円

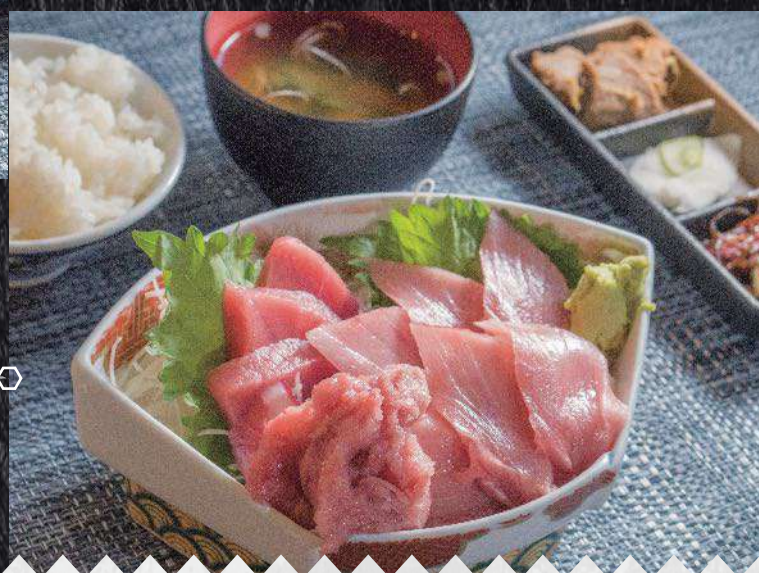
もてなし御膳

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 _____ 1760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 _____ 1760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...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

*ごはん追加 ▶ おかわりごはん：110円 大盛ごはん：220円 特盛ごはん：330円



特選御膳 Tokusen-Gozen

特選刺身・煮魚御膳

Tokusen-Sashimi-Nizakana _____ 2970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 _____ 2530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 _____ 2970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。

御膳のごはんを中トロ
付きに変更できます。

中トロ丼（4枚）+990円

中トロ丼（8枚）+1650円



*ごはん追加 ▶ おかわりごはん：110円 大盛ごはん：220円 特盛ごはん：330円

その他の丼

まぐろ納豆丼	(まぐろ 100g)	1320円
	(まぐろ 180g)	1650円
イカ納豆丼	(イカ 80g)	1320円
	(イカ 150g)	1540円
うな丼	(1 枚)	1650円
	(2 枚)	2420円

特選丼

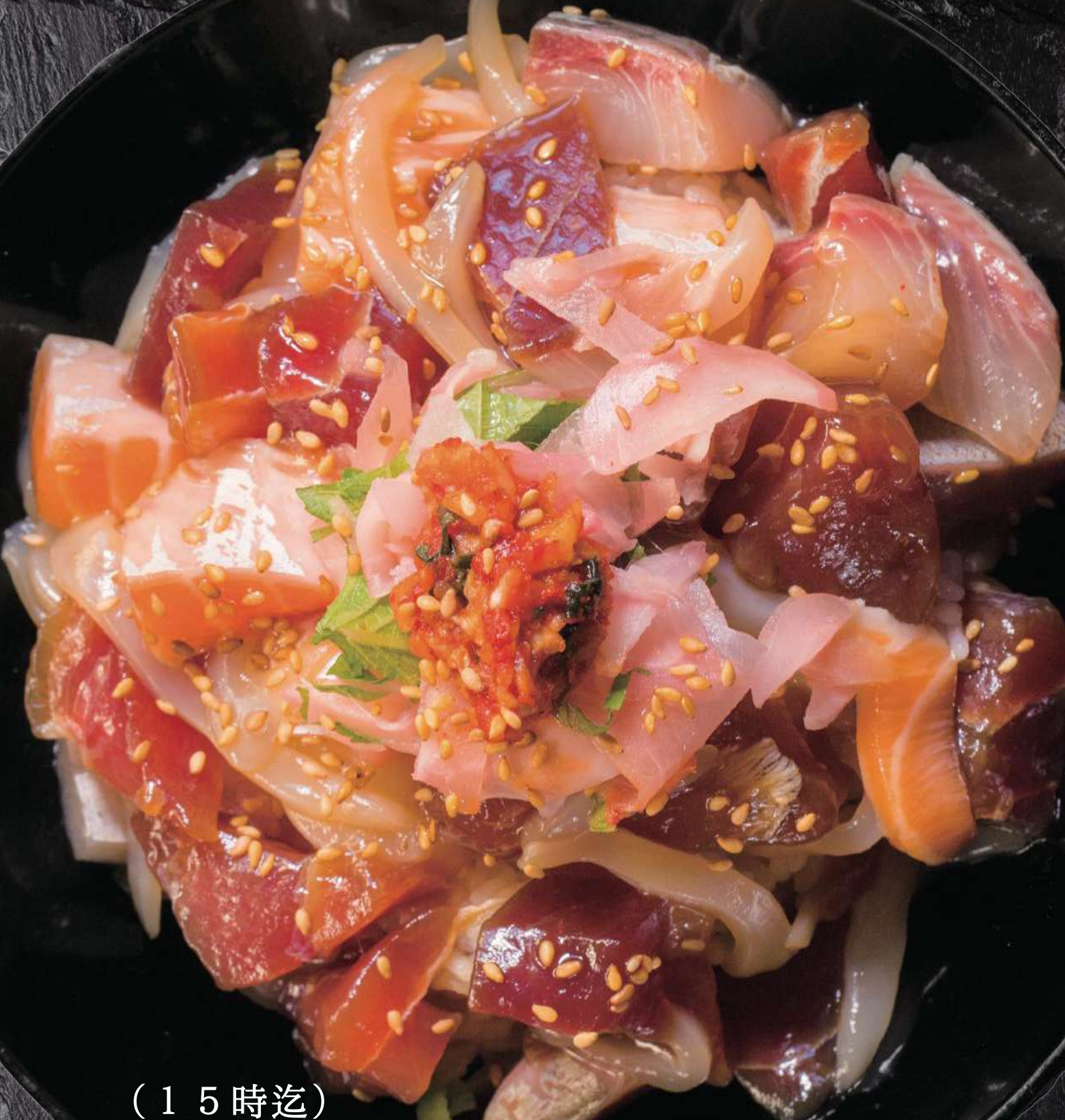
大トロ丼	(6 枚)	2860円
	(8 枚)	3300円
	(16 枚)	5500円
まぐろ三昧	大トロ 3 貫、中トロ 3 貫、中落ち手巻き 2 本	3300円

* 以下午後 2 時からオーダー可能

わがまま丼	バラちらし、中落ち、大トロ炙り、三種の小丼ふり	2420円
天下一品	赤身、中トロ、中落ち(卵黄入り)、バラちらし、大トロ炙り	3190円

トッピング

赤身	(1 枚)	220円
中トロ	(1 枚)	330円
かんぱち	(1 枚)	330円
サーモン	(1 枚)	330円
大トロ	(1 枚)	550円
中落ち		770円



(15時迄)

ランチ限定 本日の数量がなくなり次第終了

漬け三昧 1430円

まぐろ、サーモン、かんぱち、いか、たこの漬け盛り

*仕入れにより食材が変わる場合があります。ごはん増量▶ 大盛変更：220円 特盛変更：330円

魚介/一品

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	1430円
トロタク	770円
イカ納豆	880円
明太子	660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	1430円
銀ダラの西京焼き	1430円



アジのなめろう



まぐろほほ肉ステーキ

刺身盛り合わせ

ちよい盛り (1人前)	1320円
ふつう盛り (1~2人前)	2530円
たっぷり盛り (3~4人前)	4840円
てんこ盛り (4~6人前)	6600円
まぐろ刺盛り (赤身、中トロ、中落ち)	2530円
赤身刺し	1320円
中トロ刺し	2200円
サーモン刺し	2200円
タコ刺し	1100円
イカ刺し	880円



お肉/一品

手羽先唐揚げ	880円
牛タンつくね	880円
特製国産牛ローストビーフ	2200円

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～1540円
*アジの大きさや仕入れにより価格が変動します。	
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
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

+330円で定食に変更できます。
（ごはん、味噌汁、付け合わせ3種）



アジフライ



特大エビフライ



中トロの串揚げ



手羽先唐揚げ



マグロほほ肉のフライ

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	1760円
とうふサラダ (ハーフ)	1100円
ローストビーフサラダ	2310円
ローストビーフサラダ (ハーフ)	1430円



海鮮サラダ



ローストビーフサラダ

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

ごはん

茶漬け (塩辛、梅、鮭)	各660円
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)	
・ 赤身、納豆、きゅうり	330円
・ 中トロ、中落ち、トロタク、ねぎとろ	
・ サーモン、かんぱち、タコ、イカ	440円
・ 大トロ	550円
おにぎり (梅、明太子、鮭)	各330円
ごはん	220円
大盛ごはん	330円
特盛ごはん	440円
味噌汁	55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
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



クレミアソフトクリーム



クレミアぜんざい（冷or温）

* 当店の表記は全て税込表示になります。

ガトーショコラ



杏仁豆腐



日替わりチーズケーキ



* 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
ホッピー外	330円
ホッピー中	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

カクテル

カシスソーダ	660円
カシスウーロン	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
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
-------	------

* お酒をご注文の方には
お通し代440円を頂いております。

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
山崎	S/990円 W/1650円
白州	S/990円 W/1650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

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
しろ 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

水セット..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・お燗

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

冷酒は別紙に載っております。
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！

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。

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）



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。ミディウムボディ、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 バルベール

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

*当店の表記は全て税込表示になります。