

# 自慢の燻製達

## ベーコン

旨味注意報発令!!  
もちろん自家製!

**390円**  
(税込429円)

## ソーセージ

燻製×燻製  
=完成

**390円**  
(税込429円)

## うずら

この小さなBODY  
に旨味がギュっつと!

**290円**  
(税込319円)

## 豚タン

ハイボールに合う!  
スパイシーな  
肉いやツ!

**390円**  
(税込429円)

## とりもも

ヤキトリだけじゃない!  
燻して出る  
味わいとコク!

**390円**  
(税込429円)

## ラム

**390円**  
(税込429円)

ラム好きにはたまらない、  
ラムの香りと燻製の香りのコラボ!!

## 燻製5種盛合わせ

各種3貫付けになります。

**590円**  
(税込649円)



燻煙することで  
ほのかな味と香りが出てきます。

## サーモン

食べて納得  
レモンをキュッと! **390円**  
(税込429円)

## 白レバー

スモーキーな  
香りとコクが  
たまりません **390円**  
(税込429円)

## タコ

クセになる!  
料理長おすすめ **390円**  
(税込429円)

## いぶ 燻りがっこ

別名いぶり漬。  
燻煙乾燥した  
大根のこと **290円**  
(税込319円)

## ホタテ

ねっとりとした  
食感。旨味が凝縮 **390円**  
(税込429円)

## チーズ

THE定番!  
たまりません!! **390円**  
(税込429円)

# 燻製全種盛合わせ

**1,180円**  
(税込1298円)

各種2貫付けになります。+500円で3貫付けにできます。

# こだわりの 焼鳥



※当日売切でやっておりますので  
品切れの際はご容赦下さい！

**490円**  
(税込539円)

## おまかせ5本盛り



・もも

90円  
(税込99円)

・せせり

140円  
(税込154円)

・ねぎま

90円  
(税込99円)

・ぼんじり

140円  
(税込154円)

・砂肝

90円  
(税込99円)

・ささみ

140円  
(税込154円)

・ハツ

90円  
(税込99円)

・レバー

140円  
(税込154円)

・つくね

140円  
(税込154円)



## おまかせ5本盛り

**490円**  
(税込539円)

# イチオシの

# 逸品



## アンチヨビ ポテト

キングオブポテト。  
食べ過ぎ注意!

**490円**  
(税込539円)

## 燻製 炙りしめさば

燻製2時間、炙り10秒  
これぞまさしく  
酒の肴!

**590円**  
(税込649円)



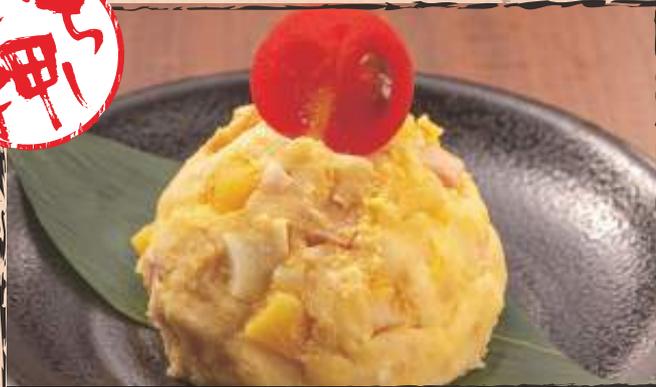
## 燻製のおつまみ カルボナーラ

うちの店に来たら  
燻製カルボナーラ!  
濃厚さと  
スモーキーさがたまらない。  
自慢の逸品です。

**690円**  
(税込759円)



# 燻製のおつまみ



## 燻製ポテトサラダ

オーダー必須!  
国民の三大義務!

**390円**  
(税込429円)

**NEW**



## 燻製ハラスの炙り漬け

炙った鮭が香り高い。  
新潟の郷土料理です。

**390円**  
(税込429円)



## 燻製ねぎトロなめろう

燻製オイルがミソ!!  
(なめろうだけに)

**390円**  
(税込429円)



## 燻製つぶ貝

復活しました。待ってました。ずっと。  
旨味が詰まった美味しいやつ。

**490円**  
(税込539円)



## 燻りがっこクリームチーズ

サクサクねっとりがっこがこ  
奇跡の食感と味のmarriage!!

**390円**  
(税込429円)



## 燻製ひとくちたまご

とろっとした半熟玉子に燻製をぎゅっと  
かけたら、おつまみの出来上がり。

**190円**  
(税込209円)



## 燻製海鮮茶碗蒸し

蓋を開けると秋満開!!  
お出汁効いててほんわか幸せ。

**490円**  
(税込539円)



## 燻製焼売

蓋を開けた時の燻製の香りがあ〜!  
嬉しいシェアサイズ!  
葉味いっぱい乗せてね!

**390円**  
(税込429円)



## 燻製ごまカンパチ

ごまカンパチに燻製かけたら、  
うまかった。

**590円**  
(税込649円)



## 燻製 炙り明太子

燻製よかつ! 炙って旨か!

**490円**  
(税込539円)



## 燻製炙りしめさば

燻製2時間、炙り10秒  
これぞまさしく酒の肴!

**590円**  
(税込649円)



## 燻製だし巻きたまご

世界初(多分)!!!!

**490円**  
(税込539円)

# おつまみ



薬味たっぷりさっぱりおつまみ。  
茄子、ナイスー！

## 秋茄子のたたき

**390円**  
(税込429円)



### ばかうまきゅうり

**290円**  
(税込319円)



### ふつうの冷奴

**190円**  
(税込209円)



### 漬けアボカド

**390円**  
(税込429円)



### 梅水晶

**390円**  
(税込429円)



### ばかうまネギ

**390円**  
(税込429円)



### 旨いチャンジャ

**390円**  
(税込429円)

NEW



## 長芋の唐揚げ

外はホクッ。中はサクッ。  
食べてびっくりシャクサク食感。  
アツアツのうがちが至高!

**390円**  
(税込429円)



## やみつきピーマンしらす

ピーマン嫌いでも食べられる!?  
試してみて!!  
ダメだったらごめんね!!

**390円**  
(税込429円)



おつまみサイズ  
(1-2名向け)

## おつまみ上もつ鍋

もつ鍋食べたい!  
けど、いっぱい食べられない。  
そんな貴方に最高のサイズ。

**490円**  
(税込539円)



## やみつきチキン

病みつき、骨付き、5個付き!!  
恥ずかしがらずに  
骨までしゃぶり尽くせ!!

**390円**  
(税込429円)

# サラダ



## 燻製ポテトサラダ

オーダー必須!  
国民の三大義務!

**390円**  
(税込429円)



## 丸ごと冷やしトマト

いやね、もうね、シンプル。  
切って盛るだけ。

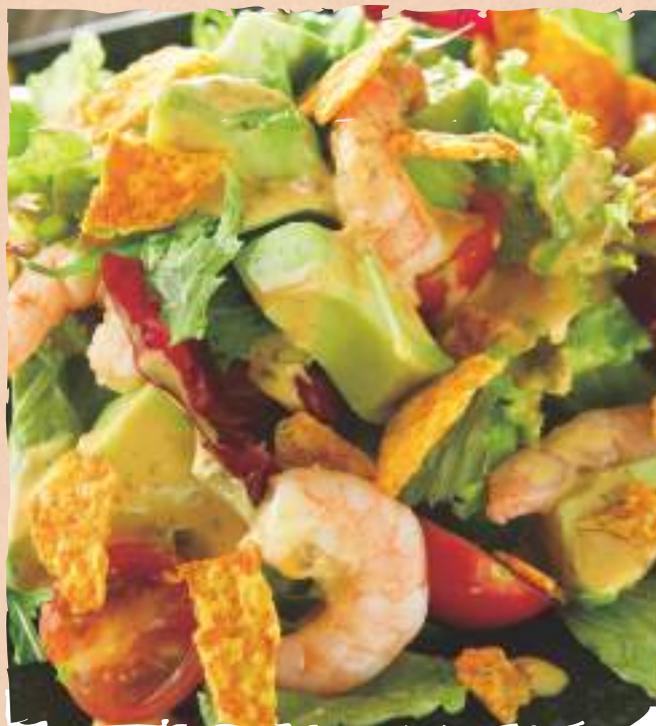
**390円**  
(税込429円)



## 燻製ベーコンの シーザーサラダ

サラダまで燻製!?  
好きだね-----。

**590円**  
(税込649円)



## エビとアボガドの コブサラダ

女子がいるならコレ頼もう!  
いける気がする♪

**590円**  
(税込649円)

# 揚げ物



## ばかうまそら豆

カリカリ旨くて  
ついつい食べちゃう!  
手がそらまめ~!  
(止まらね~!)

**290円**  
(税込319円)



## イカゲソの唐揚げ

~特製わたマヨソース~

イカの肝を使った  
特製マヨネーズがヤバみざわ!!  
ギャルいわく、やばいってこと。

**390円**  
(税込429円)



## 鶏の唐揚げ

特製ダレに漬けて  
ジューシーに!

**490円**  
(税込539円)



## アンチョビポテト

キングオブポテト。  
食べ過ぎ注意!

**490円**  
(税込539円)



NEW

## 燻製秋刀魚の おつまみ蒸籠ご飯

秋といったら秋刀魚でしょ! 餅米入りでモチモチ。薬味をのせて食べてね!

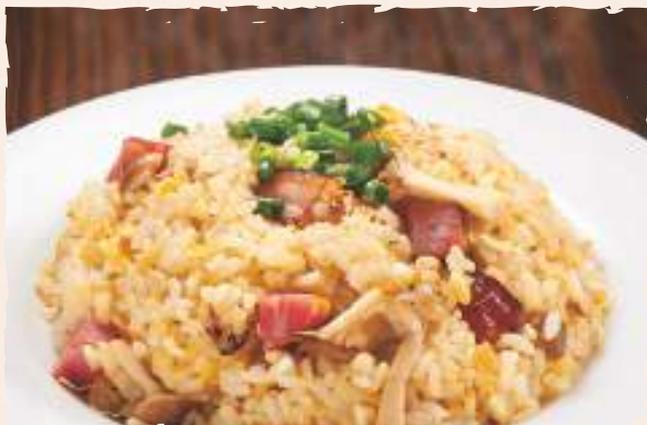
**490円**  
(税込539円)



## 燻製おつまみ ソース焼きそば

もちもちの麺! 特製ソースとマヨネーズに燻製をかけた燻製屋さんの焼そば

**590円**  
(税込649円)



## おつまみ燻製チャーハン

1.1倍美味しくなりました!!  
ご飯物といえばこれ。  
シェアして食べよう!!

**590円**  
(税込649円)



## 燻製のおつまみ ベーコンエッグ飯

『ベーコンでご飯を巻くのよ!』  
〜お蝶夫人〜

**390円**  
(税込429円)



## 燻製のおつまみカルボナーラ

うちの店に来たら燻製カルボナーラ!  
濃厚さとスモーキーさがたまらない。  
自慢の逸品です。

**690円**  
(税込759円)



## 永谷園のおつまみ茶漬け

(鮭・梅・明太子)

メの定番!  
お腹がホッとする温かさです。

**290円**  
(税込319円)

# 冷甘味



アイス付き  
(税抜)  
+100円

燻製さつまいもの  
あつぱり  
アツアツでホクホクでパリパリで  
うまうま

390円  
(税込429円)



燻製  
フレンチトースト  
燻製おやつ第2弾。  
デニッシュでフィニッシュ!!  
(してね)

390円  
(税込429円)



黒蜜きな粉アイス  
牛Oアイスっていわれたら、  
うん、そうなんですけど、

290円  
(税込319円)