

※表記価格はすべて税込みです。

# 名物 京都もつ鍋

一人前 **1580 円**

※二人前からご注文を承ります

## 具材追加

- + 京都産和牛もつ . . . . . 780 円
- + 国産若鶏もも . . . . . 680 円
- + 薩摩茶美豚肩ロースしゃぶしゃぶ 780 円
- + 鍋野菜盛り合わせ . . . . . 780 円
- + 藤野の京豆腐 . . . . . 330 円



- ちゃんぽん麺 . . . . . 480 円
  - 雑炊 . . . . . 480 円
  - チーズリゾット . . . . . 580 円
- ※ちゃんぽん麺の後に雑炊・リゾットもできます



厳選した昆布とかつお節からとる京風出汁に、濃厚な味わいの豚骨スープと塩分が少なくまろやかな甘味の京都の白味噌を独自にブレンドした、こだわりのスープで仕上げました。

# もつイ子鉄板鍋

一人前 **2180 円**

※二人前からご注文を承ります

## 具材追加

- + 黒毛和牛ロース . . . . . 1080 円
- + 京都産和牛もつ . . . . . 780 円
- + トロてっちゃん . . . . . 880 円
- + 薩摩茶美豚肩ロースしゃぶしゃぶ 780 円
- + 鍋野菜盛り合わせ . . . . . 780 円
- + 藤野の京豆腐 . . . . . 330 円



- べのうどん . . . . . 480 円
- べの雑炊 . . . . . 480 円

※うどんの後に雑炊もできます

特注のお鍋に、柔らかな和牛ロースと【京都産和牛もつ】、たっぷりの国産野菜、旨味と甘味を引き出す秘伝の醤油スープを入れて、韓国風のすき焼きに仕立てました。特製の旨味つけダレにつけてお召し上がりください。





# 焼肉

※表記価格はすべて税込みです。

## タン・塩焼き

- 上タン塩 . . . . . 1180 円
- 【特選】厚切りタン塩 . . . . . 1480 円
- 並タン塩 . . . . . 880 円
- タンの味噌ダレ . . . . . 880 円
- 九条葱入りおいなりタン (2個) . . . . . 880 円
- 薩摩茶美豚旨塩カルビ . . . . . 780 円
- 国産若鶏やわらかもも . . . . . 680 円
- 国産若鶏せせり . . . . . 680 円
- 国産若鶏ササミ軟骨 . . . . . 680 円
- 薩摩茶美豚ウインナー . . . . . 580 円



上タン塩



【特選】厚切りタン塩



九条葱入りおいなりタン



茶美豚うま塩カルビ



国産若鶏ササミ軟骨

## 厳選赤身肉

- モツイチカルビ . . . . . 980 円
- 中落ちカルビ . . . . . 980 円
- モツイチハラミ . . . . . 1080 円
- 厚切りカイノミカルビ . . . . . 1280 円
- 霜降りトロカルビ焼きしゃぶ . . . . . 1280 円
- 大判リブローズの一枚もん . . . . . 1380 円
- 厳選焼肉盛り合わせ . . . . . 2980 円



中落ちカルビ



モツイチハラミ



大判リブローズの一枚もん



厳選焼肉盛り合わせ

## 国産牛ホルモン

- 【名物】ホツ . . . . . 780 円
- ホルモン盛り合わせ . . . . . 1380 円
- トロてっちゃん . . . . . 880 円
- ツラミ (天肉) . . . . . 880 円
- 上ミノ . . . . . 880 円
- 赤セン . . . . . 780 円
- マルチョウ一本焼き . . . . . 880 円
- ハツ . . . . . 780 円
- アギ . . . . . 780 円
- 焼きレバー . . . . . 680 円
- コリコリ . . . . . 680 円



【名物】ホツ



赤セン



アギ



## 生もん

生センマイ	780 円
ハツ刺し	880 円
和牛ユッケ	1380 円



和牛ユッケ



ハツ刺し

## 自家製キムチ・ナムル

自家製キムチ (白菜・大根・胡瓜)	各 440 円
キムチ盛り合わせ	780 円
もやしナムル	440 円
ナムル盛り合わせ	780 円



自家製キムチ・胡瓜



盛り合わせ

## サラダ・焼き野菜

淡路の玉ねぎスライス さっぱりドレッシング	380 円
京水菜のチョレギサラダ	680 円
トマトスライス	330 円
サンチュ	480 円
キャベツ (生でも)	330 円
淡路の玉ねぎ	330 円
ぱりぱりピーマン (生でも)	330 円
ポイルとうもろこし	330 円
肉厚しいたけ	440 円
焼き野菜盛り合わせ	780 円
ニンニクオイル焼き	480 円



焼き野菜盛り合わせ



京水菜のチョレギサラダ

## 一品もん

枝豆	380 円
韓国のみ	220 円
チャンジャ	480 円
やみつきホットもやし	480 円
京豆腐の旨たれ冷奴そぼろのせ	480 円
上ミノ湯引きポン酢	880 円

## 自家製チヂミ

海鮮のチヂミ	880 円
九条ネギのチヂミ	980 円
チーズとキムチのチヂミ	1080 円



九条ネギのチヂミ

## ご飯もん

ミニピビンバ	700 円
ピビンバ	880 円
石焼ピビンバ	1000 円
石焼チーズピビンバ	1100 円
ごはん (大)	440 円
ごはん (中)	330 円
ごはん (小)	250 円
ミニ玉子クッパ	580 円
玉子クッパ	680 円
辛口ユッケジャンクッパ	980 円
テールクッパ	1380 円

## スープ

玉子スープ	480 円
ワカメスープ	480 円
牛すじのあっさりおつゆ	580 円
トックスープ	780 円
辛口ユッケジャンスープ	880 円
辛旨豆腐チゲ	980 円
テールスープ	1280 円

## 冷麺

韓国冷麺	1000 円
辛口ピビン冷麺	1000 円



# ドリンク・デザート

※表記価格はすべて税込みです。

## ビール

生中	
アサヒスーパードライ	—580 円
瓶ビール	
アサヒスーパードライ	—700 円
プレミアムモルツ	——700 円
キリン一番搾り	——700 円
シャンディガフ	——550 円
アサヒドライゼロ (ノンアルコール)	430 円

## サワー

プレーン	——480 円
生搾りレモン	——550 円
生搾りライム	——550 円
生搾りグレープフルーツ	—650 円
ゆず酎ハイ	——500 円
カルピス酎ハイ	——500 円
バクダン<赤>	——500 円

## 果実酒

あらごし梅酒	——580 円
--------	---------

## 日本酒

月桂冠 京山水 <常温・燗酒>	
(小)	580 円
(大)	980 円
黄桜 生酒本醸造 (冷酒)	300ml 880 円
月桂冠 生酒 (冷酒)	300ml 880 円
松竹梅 生双麴仕込み (冷酒)	300ml 880 円
富翁 (冷酒)	——850 円
英勲 やどりぎ (冷酒)	——930 円

## ハイボール

ハイボール	——480 円
コークハイボール	——580 円
ジンジャーハイボール	——580 円

## 焼酎

芋焼酎 金黒	——550 円
麦焼酎 二階堂	——550 円
芋焼酎 佐藤 黒	——780 円

## ワイン

グラスワイン<赤・白>	各 550 円
-------------	---------

## マッコリ

韓国産マッコリ	一杯 580 円
	二合やかん 990 円
マッコリビール	——680 円
マッコリソーダ	——580 円
マッコリオレンジ	——580 円
マッコリコーラ	——580 円
マッコリジンジャー	——580 円

## ソフトドリンク

ジンジャーエール	鳥龍茶
オレンジジュース	コーラ
カルピスソーダ	カルピス
	各 330 円

## デザート

バニラアイス	——350 円
抹茶アイス	——350 円
ゆずシャーベット	——350 円