

## 串揚げ

### 〈魚貝類〉

いか	1	50	円
ほたて	1	50	円
海老	1	50	円
車海老	2	80	円
白身魚のタルタル	2	00	円
甘鯛うろこ揚げ	2	60	円
子持ち昆布	2	80	円
海老クリームコロッケ	2	00	円

### 〈肉類〉

豚ロース	1	50	円
牛肉	1	80	円
ウインナー	1	50	円
鶏肉	1	50	円
鶏つくねチーズ	2	00	円
とり皮のニンニク爆弾	2	00	円
黒毛和牛のスジ肉じゃがコロッケ	2	00	円
黒毛和牛ロースおろしポン酢	2	50	円
黒毛和牛ロースガーリックバター	2	50	円

### 〈野菜類〉

玉ねぎ	1	50	円
ししとう	1	50	円
しいたけ	1	50	円
れんこん	1	50	円
れんこん肉詰めカレー風味	2	00	円
ぎんなん	1	50	円
トマト(バジルソース・生ハム・チーズ)	2	50	円
アスパラ	2	00	円
アスパラの豚肉巻き	2	50	円

### 〈その他〉

うずら玉子	1	20	円
お餅	1	20	円
自家製ごま豆腐	1	50	円
カマンベールチーズ(イチジクのジャム)	1	80	円
モッツアレラチーズじゃがバター	1	80	円
生麩田楽	1	50	円
ライスコロッケ	1	80	円
フレンチトースト	1	50	円
アンパン	1	50	円

## 串焼き

一本からご注文いただけます

### 〈串焼き〉

せせり(塩・たれ)	1	80	円
とりねぎ(塩・たれ)	1	80	円
かしわ(塩・たれ)	2	20	円
ささみ(わさび)	2	20	円
砂ずり(塩)	1	80	円
肝(塩・たれ・ごま油)	2	00	円
こころ(塩・たれ)	2	00	円
こころのこり(塩・たれ)	1	80	円
ぼんじり(塩・たれ)	1	80	円
皮(塩)	1	80	円
手羽先(塩)	2	20	円
つくね(たれ)	2	50	円
豚バラ(塩)	2	00	円
厚揚げたれ焼き	2	00	円

### 〈野菜巻き〉

レタス豚肉巻き	2	50	円
にらチーズ豚肉巻き	2	50	円
えのき豚肉巻き	2	50	円
アスパラ豚肉巻き	2	50	円
トマト豚肉巻き	2	50	円
うずら豚肉巻き	2	50	円
モッツアレラチーズベーコン巻き	3	00	円

## アラカルト

自家製ごま豆腐付き出し	600円
自家製焼きごま豆腐の最中	480円
自家製ごま豆腐の揚げ餡かけ	700円
生麩揚げ出し	750円
海鮮ぜいたく納豆	750円
カニみそクリームチーズ	600円
ガーリックトースト	480円
海老マヨ	900円
出し巻玉子	700円
牛すじと大根の煮込み	800円
ちゃんじゃ	420円
たこわさ	420円
漬物盛り合わせ	600円

## 焼き物

さわらの西京焼き	1200円
さわら塩焼き	1200円
甘鯛うろこ焼き	1500円

## 揚げ物

小芋の唐揚げ	600円
とり唐揚げ	800円
とり皮唐揚げ	520円
海老と野菜のかき揚げ	700円
海老とチーズの春巻き(二本)	500円
アンチョビバターのポテトフライ	500円
豚肉の天ぷらピリ辛ガーリックソース	1000円
ビフカツ	1200円

## サラダ

イタリアンなポテサラバジルソース	600円
じゃがいものカリカリサラダ	800円
海鮮カルパッチョのサラダ仕立て	1200円

## 盛り合わせ

串焼き8本盛合せ	1600円
串揚げ10本盛合せ	1800円

## ご飯物

おむすび

梅・かつお・鮭・昆布・明太子各3	300円
------------------	------

雑炊

梅・とり	各900円
------	-------

お茶漬け

のり・梅・鮭・たこわさ・明太各6	600円
------------------	------

釜揚げうどん

	800円
--	------

ビフカツサンド

	1200円
--	-------

ネギトロ太巻き(四貫)

	1200円
--	-------

とろたく太巻き(四貫)

	1200円
--	-------

チャンジャ巻き

	800円
--	------

いくらご飯

	1000円
--	-------

豪華トロ入り海鮮丼ぶり	2000円
-------------	-------

## デザート

バナナ・抹茶・ゆずシャーベット	各300円
ダブル	480円
トリプル	600円
アイス最中	300円
自家製 杏仁豆腐	520円
クレームブリュレ	520円

## ビール

キリン一番搾り生中	650円
キリン一番搾りグラス	500円
ハイネケン瓶	700円
アサヒスーパードライ中瓶	700円
ノンアルコールビールフリー	500円

## クラフトビール

タップマルシェ

本日のクラフトビール	700円
------------	------

※詳しくは別紙をご覧ください

## サワー

プレーンサワー	500円
カルピスサワー	500円
トマトサワー	500円
生絞りレモンサワー	550円
生絞りライムサワー	550円
大人のジンジャーサワー	550円
生絞りグレープフルーツサワー	650円
城陽いちじくサワー果肉入り	600円
城州白梅サワー果肉入り	600円

## ハイボール

角ハイボール	600円
大人のジンジャーハイボール	600円

## 果実酒 (ロック・ソーダ割・水割)

城陽青谷の梅酒	600円
フレッシュ柚子酒	600円

## ワイン

グラスワイン赤・白	各800円
-----------	-------

## 冷酒

グラス(120ml)	650円
一合とっくり	900円

※「季節の冷酒」多数ご用意しております。  
詳しくは別紙をご覧ください

## 焼酎 (ロック・ソーダ・水割・お湯割・ウーロン割)

(麦)青一髪	700円
(麦)中々	700円
(麦)兼八	700円
(芋)佐藤黒	700円
(芋)赤兎馬	700円

## ソフトドリンク

自家製大人のジンジャーエール	600円
京都クラフトコーラ	600円
京都水尾柚子サイダー	600円
城陽いちじくサイダー果肉入り	600円
城州白梅サイダー果肉入り	600円
もりた園の水出し緑茶	600円
エルダーフラワートニックウォーター	600円
ウーロン茶	400円
オレンジジュース・コーラ	
カルピス・カルピスソーダ	各400円
お子様ジュース	各150円
(オレンジジュース・カルピス・カルピスソーダ)	

# 春のお料理

串揚げいなせや

## 本日のお造り

国産牛のたたき	九八〇円
初カツオの塩たたき	一二〇〇円
初カツオ造り	一二〇〇円
さわらの炙り	一二〇〇円
あじたたき	一二〇〇円
あじのなめろう	一〇〇〇円
ネギトロなめろう	一〇〇〇円
ホタルイカ酢味噌	六〇〇円
ホタルイカと新玉ねぎ、 スナッペンエンドウのマリネ	八〇〇円
鯖きずし	一二〇〇円
サーモン造り	一二〇〇円
天然南インドまぐろ	一〇〇〇円
赤身	一〇〇〇円
トロ	一五〇〇円
相盛り(赤身・トロ)	一三〇〇円
お造り盛り合わせ	二二〇〇円

## 季節のおすすめ

春野菜の白和え	八〇〇円
城陽無花果バターバゲット添え	九〇〇円
新しょうがとそら豆のかき揚げ	六〇〇円
若竹煮	八〇〇円
竹の子木の芽和え	七〇〇円
カリフラワーとエビの	八〇〇円
アーリオ・オーリオ	六〇〇円
カチヨカバロのブルスケッタ	六八〇円
釜揚げしらす丼	九〇〇円
アヒージョ(バゲット付き)	九〇〇円
エビとしめじのアヒージョ	九〇〇円
しらすとプチトマトのアヒージョ	九〇〇円

## 季節の串揚げ

白ネギと豚ロース	一八〇円
春菊の豚肉巻き	一八〇円
竹の子	二〇〇円

## 盛合わせ色々

串焼き8本盛合わせ	一六〇〇円
串揚げ10本盛合わせ	一八〇〇円
串揚げコース20本	三八〇〇円

## 季節の冷酒

- ・グラス(120ml) 六五〇円
- ・一合とつくり 九〇〇円

## 利き酒セット(お好きな冷酒三種)

60ml×3 一〇〇〇円

★冷酒の詳しいご説明は裏面へ



# Tap Marché ¥700

## 本日のクラフトビール

### タップマルシェとは？

旬ごとに入れ替える季節のおすすめクラフトビール。常時2種類のクラフトビールをご用意しております。

### 常陸野ネストゆずラガー

フレーバードラガー ALC 5.5%

日本産の柚子をふんだんに使用した、繊細で奥深いシトラスの香りのフレーバードラガー。柚子由来の爽やかな酸味と、ラガーのキレが楽しめます。



### 東京IPA

IPA(ベルジャン IPA) ALC 6.0%

フルーティなエステル香と柑橘系のアロマポップが複雑で重厚なアロマを形成。苦味も飲みごたえもしっかりしている本格派IPAです。



# 季節の冷酒 グラス(120ml) 650円/一合とっくり 900円

## 利き酒セット(お好きな冷酒三種)

お好きな冷酒を三種お選びいただけるお得なセットです。一種類60円ずつ、小グラスに注いでご提供いたします。

1000円

淡麗

辛口

味わい

### 奈良【篠峯(しのみね)】純米吟醸

口当たりは柔らかく、さっぱりとした爽やかなさと共に軽快な甘み、綺麗な酸を楽しめるお酒です。



### 兵庫【香住鶴】きもと純米

穏やかな香りと優しい酸味を感じつつ、旨味のあるコクが後半まで続く純米酒です。



### 新潟【久保田千寿】特別純米酒

綺麗ですっきりとした淡麗な味わい、穏やかな香りに仕上げられた「食事と楽しむ吟醸酒」です。



### 新潟【八海山】本醸造

八海山の代表格。水のように滑らかながら味のふくらみがしっかりとある、バランス良い一本。



### 新潟【菱湖(りょうこ)】純米ドライ

青りんごや梨を思わせる爽やかな上立ち香。心地よい微発泡感があり、飲みやすい辛口酒です。



### 長野【大信州】超辛口純米吟醸

キレがあるのに口中で柔らかくやさしく、フワッと広がるふくよかな味わいが特徴です。



### 奈良【春鹿】純米超辛口

伝統ある技術が生んだ究極の辛口酒。見事に調和したコクとキレをご賞味ください。



### 京都【澤屋まつもと】純米酒

昔ながらの、燗上がりの滑らかな味わい。二十年以上続いている伝統の一本です。



### 京都【英勲(えいくん)】純米吟醸

米のやさしい香りと旨味をふんだんに生かした吟醸酒。口当たりの良さが特徴のお酒です。



### 滋賀【秋の露(あきのつゆ)】超辛口特別純米

生酒ながら飲みあきせず、料理との相性が大変良いです。口当たりが良く、品のある辛口です。



### 京都【玉川】自然仕込純米酒山廃

玉川定番の「山廃」シリーズ。五味が力強く表現され、コクも切れも抜群のお酒です。



### 静岡【開運】無濾過純米

上槽したばかりの出来立ての状態での瓶詰めされた、無濾過の生原酒独特の刺激ある味わい。



### 北海道【十勝】純米

70%精米ながら、雑味なく十分な力感をもった味わいとキレを存分に楽しめる十勝流のお酒です。



### 芳醇

### 三重【作穂乃智(さくほのち)】純米酒

甘く爽やかでバランスのよい、ライチのような香りが特徴。軽快な口越しの純米酒です。



### 滋賀【TeToTe(浪乃音)】純米吟醸

綺麗な甘味とほどよい香りが特徴。ブルーティールで飲みやすく、日本酒初心者の方におすすめです。



### 福島【榮川(えいせん)】純米大吟醸

人気の福島酒。上品な香りとシユネシーで程よい旨味が心地良く、コスバが良すぎる一本です。

