

ご提供時間 11時～22時

冬季  
限定

旨みあふれる

ぐつぐつ、ほかほか

# ご馳走鍋



## ぶりしやぶ鍋

1人前 1,880円

新鮮な刺身用を出汁でしゃぶしゃぶ  
ぶりの旨さが口内でとろけます

愛媛県産ぶり使用  
数量限定



## 博多風水炊き

鳥功の骨付き肉使用

鶏の旨み、出汁の深み

1人前 1,380円



## 豪華寄せ鍋

海と山の美味をぎゅっと

1人前 1,580円



割下で肉も野菜も引き立つ

## 牛すき焼き風鍋

オカダ精肉店の肉使用

1人前 1,480円



## あんこう生姜鍋

旬の魚の濃厚な旨みと生姜

1人前 1,280円



## 麺には

蕎麦

中華麺

うどん



各 110円

## 韓国風チゲ味噌鍋

辛さの中にも滋味あふれる



1人前 1,380円

広島県産  
カキフライ  
3個 480円  
5個 680円



プリっと  
ジューシー  
あんこう唐揚げ  
800円



大海老フライ  
2本 800円  
3本 1,080円



鳥功さんの  
国産やげん軟骨揚げ  
500円



# 冬のおすすめ

提供時間  
11時～22時



the seasonal  
treat

# 冬の デザート



男子スイーツ部



## フルール・ド・クレープ

1枚 680円

2枚 780円

## 旬果クレープ

1枚 880円

2枚 980円



もっちもちのクレープは、  
天ぷら粉で作られたシェフこだわりの生地。  
はちみつとナッツでシンプルに楽しむのはもちろん、  
フルーツとの相性も抜群です。

※フルーツは仕入れ状況により、その日のおすすめのものをセレクトしています。  
本日のフルーツについてはお気軽にスタッフまでお声がけください♪

濃厚でクリーミーなグリークヨーグルトに、  
フルーツやアサイーピューレ、  
コーンフレークを贅沢にトッピング。  
別添えのはちみつでお好みの甘さに。



## グリークヨーグルトボウル

1,000円



提供時間 11時～22時

数量  
限定

メンズフロア限定

2倍のサイズ  
メガジョッキは  
+150円



## 翠ジン ジン

ジン本来の味わいを形成する、  
伝統的なボタニカルと  
柚子、緑茶、生姜の和素材が織りなす  
爽やかな味わいのジャパニーズジン。

ソーダ割	480円
高知柚子・高知生姜おろし・ 北海道青じそ	530円
オロナミンC割・コーラ割	580円

# 湯上がりさっぱり 気分爽快なお酒特集

期間限定

## こびき 木挽BLUE 芋焼酎

おすすめは  
ソーダ割

海から生まれた酵母を使用。  
すっきりキレのあるお芋の甘みと  
爽快感がある飲み心地の本格芋焼酎。  
[ロック・水割・お湯割・ソーダ割] 540円



## れんと 黒糖焼酎

おすすめは  
水割

奄美大島の靈峰「湯湾岳」の伏流水を  
たっぷり使った、希少な黒糖焼酎。  
軽やかな味わいと繊細な喉ごしが魅力です。

[ロック・水割・お湯割・ソーダ割] 540円



## 深い味のお酒も

## どんぐりリキュール リコール・デ・ベリヨータ

おすすめは  
ミルク割

ドングリの香ばしさとキャラメルのような濃厚な甘味。  
アニス・スピリットによる奥行きのある味わい。

[ミルク割・ウーロン割・コーヒー割・ロック] 520円



し  
ぼ  
り  
た  
て  
を  
新  
樽  
か  
ら  
直  
接  
注  
ぐ  
し  
い  
日  
本  
酒



## KEG DRAFT 櫻正宗 無濾過生酒 純米酒

フレッシュな香りとみずみずしい飲み心地。  
まるで蔵元で飲んだかのような生酒です。

110ml 700円

### おすすめの一品

【数量限定】  
愛媛県産 ぶりの刺身  
600円

北海道産  
ほっけのひらぎ  
980円

塩ダレ葱おでん  
おまかせ盛り合わせ  
(牛すじ入り)  
980円

# じんわりしみ込む

ほっと一息、飲んだ後にも

体にやさしい

あたかにゅう麺 1,000円



酸味とコリコリの食感がアクセント

しば漬け出汁茶漬け 600円

お出汁を楽しむ

## 夜食メニュー

提供時間 22時～翌3時

甘いお出汁がしみた玉子とじのかつ丼。  
お肉とご飯がとてもとてもたっぷり

低温熟成ポーク使用

### Wインパクトかつ丼

【みそ汁・漬物付き】

カツ 320g  
ごはん 500g

1,880円



# ガツンと 大満足