

「おばんざい」

・お新香盛り合わせ

350円

・せいたく冷奴

本マグロのユツケ風

夏にピッタリの一品です。

本マグロをビリ辛に仕上げました。

・枝豆

300円

580円

・梅水晶

480円

・おにぎり屋の豚汁

どこか安心する豚汁を目指しました。

680円

・冷やしトマトの

パルミジャーノがけ

480円

・おにぎり屋のポテトサラダ

緑茶のオランダーズ

長芋の入った一風変わったポテサラ。

ポーチドエッグと、自家製ソースと一緒に。

680円

・牛肉のコロッケ

(ソース・トマト・チーズ)

500円

・辛味噌もつ煮込み

辛味噌もつとの相性は抜群。

ビールのお供に。

680円

・厚切りハムカツ

(ソース・トマト・チーズ)

当店一押し。

厚切りのハムはボリューム満点。

580円

・クリームチーズと

アボカドの揚げ浸し

出汁に浸けて良し、塩に着けても良し。

お好みの食べ方でどうぞ。

780円

・若鶏の唐揚げ

定番のにんにく醤油風味。

間違いない一品です。

600円

〔味噌汁〕

・日替わり味噌汁

380円

・銀杏とししとうの

明太ペペロンチーノ

誰もが愛するにんにくと

明太子の組み合わせ。悪魔的です。

580円

〔デザート〕

・黒胡麻のゼラートとモナカ

480円

〔チーズ〕

・スキクイーン（ノルウェー産）

フレッシュチーズ

塩気とミルクの甘みがあり

塩キャラメルのようなチーズ。

500円

・フルムダンベール（フランス産）

ブルーチーズ

程よい刺激と塩気で

比較的マイルドなブルーチーズ。

500円

・グリユイレル（スイス産）

ハードチーズ

チーズフォンデュによく使われ

濃厚なミルクのコクとナッツのような甘みが特徴。

500円

・プチ・プルジエール（北海道産）

フレッシュチーズ

国産チーズらしく

山桜や日本酒由来の酵母使用して熟成。

500円

・チーズ3種盛り合わせ

1300円

テイクアウトおにぎりメニュー

単品おにぎりメニュー

〔おにぎりセット800円〕

具材を次から2品お選びください

〔1品プラス0円の具材〕

- ・昆布
- ・明太マヨ
- ・ツナマヨ
- ・高菜
- ・マヨコーン
- ・梅干し

〔1品プラス200円の具材〕

- ・鮭
- ・焼き鯖
- ・釜揚げしらす
- ・高菜明太子
- ・牛そぼろ
- ・牡蠣のコンフィ
- ・いくら
- ・トロたく
- ・本マグロの赤身漬け
- ・雲丹

※具材の組み合わせは自由です

(例) 銀シャリ+具材+具材 || お値段

〔おにぎり〕

・銀シャリ 160円

〔具材〕

- ・マヨネーズ 50円
- ・味噌(北海道産) 50円
- ・昆布 60円
- ・高菜 60円
- ・おほか 90円
- ・ツナ 90円
- ・梅(和歌山県産) 100円
- ・牛そぼろ 120円
- ・鮭 120円
- ・海老 120円
- ・釜揚げしらす(静岡県産) 120円
- ・焼き鯖 120円
- ・明太子(北海道産) 120円
- ・牡蠣のコンフィ(広島県産) 250円
- ・トロたく 250円
- ・本マグロの赤身漬け 300円
- ・いくら(北海道産) 300円
- ・蟹 350円
- ・キャビア 350円
- ・雲丹 350円

〔汁物〕

- ・日替わり味噌汁 250円
- ・おにぎり屋の豚汁 450円

お新香、惣菜は
つけあわせて全てご提供します。
若手な食材など何かありましたら
スタッフまでお申し付けください。