

話のおばん菜

黒きくらげと赤こんにやくのキンピラ

お薦め
出汁巻き玉子

白滝真砂和え ※真砂和え：たらこの和え物

茄子の揚げびたし

鳴門ワカメと胡瓜のナムル

さきいかとセロリのマリネ

牡蠣のオイル煮

530 (税込583)

520 (税込572)

470 (税込517)

500 (税込550)

430 (税込473)

590 (税込649)

750 (税込825)

酒の肴

しらす鬼おろし

板わさ

蒸し豆 辛子添え

キャロットラペ

お薦め
鶏皮ポン酢

煮穴子

お薦め
葱明太子

彩り野菜の浅漬け

480 (税込528)

530 (税込583)

480 (税込528)

480 (税込528)

570 (税込627)

650 (税込715)

590 (税込649)

珍味

日本酒と合わせて
お楽しみください

梅水晶

500 (税込550)

ホヤとクラゲの
雲丹和え

500 (税込550)

ホタルイカの
沖漬け

550 (税込605)

イカの塩辛

470 (税込517)

温

名古屋名物

手羽先の唐揚げ(三本)

540 (税込594)

名古屋名物

味噌串カツ(一本)

150 (税込165)

釜揚げしらすと
絹ごし豆腐のアヒージョ

620 (税込682)

牛すじ煮

580 (税込638)

フライドポテト

550 (税込605)

鶏ももの唐揚げ

690 (税込759)

お薦め
豚なんこつ
アーリオ・オーリオ

650 (税込715)

炙り鶏

560 (税込616)

女

名古屋名物

台湾ラーメン



730 (税込803)

唐辛子の辛さがやみつきに！
アメリカン(辛さ控えめ)もあります

お薦め
本日の塩麹だし茶漬け

590 (税込649)

甘

季節のアイス

400 (税込440)

わらび餅

500 (税込550)

※お魚の内容はスタッフまで