

ビール



サッポロ黒ラベル 中ジョッキ 690円 サッポロラガー 中瓶 690円
 サッポロ黒ラベル グラス 480円 ノンアルコールビール 500円

サワー各種



酎ハイ 570円
 生レモンサワー 650円 ウーロンハイ 600円
 グレープフルーツサワー 650円 ジャスミンハイ 600円
 すだちほちみつサワー 650円 緑茶ハイ 600円

ハイボール各種

ハイボール 620円 コークハイボール 680円
 ジンジャーハイボール 680円

ウィスキー

デュワーズ12年 750円 サントリー知多 940円

ワイン



グラスワイン 赤・白 620円

ボトルワイン



《スパークリングワイン》

マルティニーニ ブリュット 3,850円

北イタリアで収穫された品質の高いブドウのみを用いたフルボディタイプの辛口。フレッシュなフルーティな味わいを楽しめます。産地：イタリア

《白ワイン》

サンタ・リタ ヒーローズ ソーヴィニヨンブラン 3,000円

フレッシュな果実味にバランスのよい酸味が特徴です。産地：チリ

《赤ワイン》

サンタ・リタ ヒーローズ カベルネ・ソーヴィニヨン 3,000円

プラムのような赤系果実の強いアロマが特徴。心地よい後味も楽しめるワイン。産地：チリ

ソフトドリンク



ウーロン茶 HOT ICE 460円 ジンジャーエール 460円
 ジャスミン茶 HOT ICE 460円 コーラ 460円
 緑茶 HOT ICE 460円 オレンジジュース 460円

さもんの日本酒



国盛 純米吟醸 半田郷 愛知県

吟醸造りでありながら、比較的温旨酸の比率が高く、純米のしっかりした味わいも備えています。

燗 冷 1,080円

司牡丹 船中八策 純米 高知県

切れ味抜群の超辛口の純米酒。日本酒度+8、酸度1.4とサッパリとした口当たりが爽やかな中酒。

燗 冷 1,080円

浦霞 純米 宮城県

心地よい香りとしっとりとした米の旨味、そして後味のキレが感じられるバランスのとれた辛口の味わいです。燗、冷どちらもおすすめです。

燗 冷 980円

上喜元 特別純米 山形県

精米歩合55%の特別純米酒。すっきりとしたのど越しにキレのある味わいのお酒です。

燗 冷 1,080円

鶴齢 純米吟醸 新潟県

米本来の味とフルーティで品の良い吟醸香。ほのかかな香りとふくらみが調和したお酒です。

冷 1,150円

勲碧 五条川桜 桜酵母 愛知県

奇跡の酵母を使用した名品。果実味豊かで華やかな吟醸香と旨みが特徴です。

燗 冷 1,150円

雪の茅舎 秋田県

小んわりと柔らかく深うりんごのような香り。口当たりはやわらか、そこからスッパリとした甘みや雑味の少ないさらりとした旨みが広がります。

燗 冷 1,150円

春鹿 超辛口 奈良県

日本酒度+12の、香りよく切れ良く幅のある味わいはこれぞ辛口の酒。

冷 1,080円

久保田 千寿 特別本醸造 新潟県

吟醸規格の本醸造酒。飲み口の爽やかでスッキリとした辛口のお酒。上品な優しい味わい。

燗 冷 1,000円

酒呑童子 山廃本醸造 鬼辛口 京都府

後口のキレの良さとスッパリ感が特徴の超辛口本醸造酒。ダイナミックな辛さの中にも深みを感じるお酒です。

燗 冷 980円

今月のおすすめ

詳細はスタッフまでお尋ねください。

芋焼酎

からり芋

720円

鹿児島県産の芋「黄金千貫」だけを使用した焼酎。すっきりした後味は料理に合います。

八重桜 芋づくり

720円

腰の強いコクと香りを持った焼酎です。玄人向け。

麦焼酎

和ら麦

720円

選り抜いた大麦を醸し、丁寧に搾りこみました。りんご、バナナのフルーティな香りとみずみずしさが特徴です。

中々

720円

昔ながらの製法込みで飲みやすくすっきりした味わいの麦焼酎。

米焼酎

鳥飼 吟香

780円

華やかな香り、やわらかな味は吟醸酒を感じさせる飲みやすい米焼酎です。

果実酒



黒梅酒

690円

価格はすべて税込です。





さもんのおでんの品々

さもんのおでんは
鶏がらや手羽先、さまざまなお野菜を
長時間煮込み、選び抜いた
お醤油で旨味を引き出しております。



特選鶏串おでん

せせり
鶏の首肉です。絶品です。

380円

もも
ジューシーな部位です。

380円

ねぎ間鶏むね
柔らかく仕上げました。

420円

三角軟骨
むね肉の柔らかい軟骨です。

420円

砂肝

噛みしめるたびに味が出る。

350円

ぼんじり

鶏の尾骨のお肉です。

350円

手羽先

コラーゲンを豊富に含んでいます。

450円

さもんの鶏だし色々おでん

大根

380円

人参

320円

玉ねぎ

340円

じゃがいも

380円

きのこ

300円

キャベツ

320円

かいわれ

300円

はんぺん

350円

名古屋コーチン半熟卵

370円

鶏だしつくね

380円

竹輪

350円

京ゆば

450円

ロールキャベツ

400円

じゃこ天

360円

尾張揚げ

390円

わかめ

340円

水菜

320円

がんもどき

330円

手造りこんにゃく

350円

餅さんちやく

330円

チーズ巻き

330円

車麩

360円

厚揚げ

300円

トマト

390円



本日の季節おでん

詳細はスタッフまでお尋ねください。

野菜、肴、一品料理

クレソンと梅ひじきサラダ
クレソンと梅ひじきの相性は抜群です。



790円

温 明太ポテサラチーズ
ホクホクなじゃがいもを温かいほまサラダにしました。

760円

静岡県焼津産板わさ
日本酒の肴には最高です。

780円

オニスラ
素朴に懐かしく仕上げました。

570円

枝豆

400円

わさび漬け

400円

キムチ

460円

イカの塩辛

560円

ホタルイカ沖漬

560円

つめた〜イトマト

560円

つめた〜いさゆうり

560円

赤かぶ漬け

500円

めもの



すだちのおでんだし茶漬け
濃厚なおでん出汁と酢橋でスルスルと。

650円

おでん屋の名古屋コーチン卵かけごはん
おでん出汁と卵を混ぜてから食べて頂きます。

690円

甘味

季節のモナカ

460円