

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 柚子みつサワー 650円
 男梅サワー 650円 ウーロンハイ 600円
 生レモンサワー 650円 ジャスミンハイ 600円
 グレープフルーツサワー 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

ウイスキー

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 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。心地よい酸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 460円 ジンジャーエール 460円
 ジャスミン茶 460円 コーラ 460円
 緑茶 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、比較的タンパク質の比率が高く、
 純米のしっかりした味わいも備えています。

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。

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、そして酸味の
 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。

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。

1,080円

鶴齢 純米吟醸 新潟県

米本来の味とフルティな品の良い吟醸香。
 ほのかに香りとふんわり感が調和したお酒です。

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。

1,150円

雪の茅舎 秋田県

ふんわりと柔らかく深いうるみのような香り。口当たりは
 やわらかく、そこからスッパリとした甘みと酸味の
 少ないさっぱりとした旨みが広がります。

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。

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。飲み口の爽やかなスッパリとした
 辛口のお酒。上品な優しい味わい。

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大辛口本醸造酒。
 ダイナミックな辛さの中にも深みを感じるお酒です。

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 だいやめ~DAIYAME~ 720円
 鹿児島県産の芋「黄金千貫」だけを
 使用した焼酎。すっきりした酸味が料理に合います。
 「香熟芋」で仕込んだ本格芋焼酎。
 甘くまろやかな味わいとキレの良い酸味が特徴です。

富乃宝山 720円
 爽快感が口当たり、柑橘系の香りで初めて飲まれる方も飲みやすい芋焼酎。

麦焼酎

和ら麦 720円 銀の水 750円
 運び抜いた大麦を醸し、丁寧に搾りこみました。
 うるみ、バナナのフルティな香りとみずみずしさが特徴です。
 上品な甘みでフルティな香りの麦焼酎です。

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



鶯宿梅 690円 匠のにごりもも 630円
 梅のしっかりとした酸味と味わいが特徴の梅酒です。
 匠のにごりりんご 630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

そのぎ 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

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

白滝 340円

粗挽きウインナー 460円

海老団子 340円

ごぼう巻き 330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。

さもんのぶつ刺し

マグロ	ぶつ刺し	870円
たこ	ぶつ刺し	780円
せせり	ぶつ刺し	780円

野菜、肴、一品料理

静岡県焼津産板わさ	780円
日本酒の肴には最高です。	
おでん屋の枝豆	400円
おでん出汁で煮た枝豆を、 熱々のまま召し上がっていただきます。	



春菊サラダ	780円
酒盗のポテサラ	760円
わさび漬け	400円
イカの塩辛	560円
かつおの酒盗	560円
ホテルイカ沖漬	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	650円
濃厚なおでん出汁と酢橋でスルスルと。	
おでん屋の名古屋コーチン卵かけごはん	690円
おでん出汁と卵を混ぜてから食べて頂きます。	



甘味

季節のモナカ	460円
--------	------