

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 500円 ノンアルコールビール 500円

サワー各種



酎ハイ 620円
 レモンサワー 670円 ウーロンハイ 670円
 グレープフルーツサワー 670円 ジャスミンハイ 670円
 すだちほちみつサワー 670円 緑茶ハイ 670円

デュワーズハイボール各種

ハイボール 670円 コークハイボール 690円
 ジンジャーハイボール 690円

ウイスキー

デュワーズ12年 780円 サントリー知多 920円

ワイン



グラスワイン 赤・白 620円

ソフトドリンク



ウーロン茶 490円 ジンジャーエール 490円
 ジャスミン茶 490円 コーラ 490円
 緑茶 490円 オレンジジュース 490円



ボトルワイン

《赤ワイン》

サンタ・リタ ヒーローズ カベルネ・ソーヴィニオン 3,000円
 プラムのような赤系果実の強いブーケが特徴。心地よい酸味も楽しめるワイン。産地：ナリ
 ベリンジャー カルフォルニアメルロー 3,400円
 熟したプラムやカラントの香、甘いトーストの樽の風味が特徴です。程よい厚みとコクのワインです。産地：アメリカ

《白ワイン》

サンタ・リタ ヒーローズ ソーヴィニオンブラン 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：ナリ
 ドメーヌ・タリケ シャルドネ 3,400円
 フレッシュで豊かな味わい、爽やかなシャルドネ100%のワインです。産地：フランス

さもんの日本酒



黒龍 吟醸 いっちょらい 福井県

爽やかで甘やかな吟醸らしいフルーティーな香りは程よく、
 味わいに癖がないのが特徴。
 しっかりと口当たりでありながら、
 軸の引き締まった、軽快な飲み心地です。

冷 1,200円

越の啓 彩 大吟醸 新潟県

名峰米山の清水と澄んだ空気が生み出した銘酒。
 吟醸造りでありながらしっかりと味わいも備えています。

冷 1,260円

まんさとの花 純米大吟醸 秋田県

一切ブレンドをせず低温瓶貯蔵で1年以上寝かせた
 純米吟醸酒。香り豊かでまろやかな口当たりが特徴です。

冷 1,080円

白龍 純米大吟醸 湊屋藤助 新潟県

爽やかで品のある香り。酒米の旨みを引き出した
 厚みのある味わい、奥深いコクが特徴です。

冷 1,180円

真野鶴 辛口吟醸 新潟県

やわらかい吟醸香と、すっきりとした味わいが特徴の
 新潟産辛口酒。日本酒度16、酸度1.4
 料理を邪魔しない、飲みやすくオールマイティーなお酒です。

冷 1,100円

八張鶴 純米吟醸 新潟県

米本来の味とフルーティーで品の良い吟醸香。
 ほのかに香り、ふくらみが調和した爽やかな口です。

冷 1,330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+10、酸度1.4と
 サラリとした口当たりが良い食中酒。

冷 1,070円

米鶴 超辛純米 山形県

日本酒度+10、酸度1.6
 米の旨みとしっかりと酸味が程よく調和し、
 辛口ながらもコクのある味わい。

冷 1,020円

七笑 本醸造 長野県

秀麗でコクのある純米酒系でありながら、華やかで
 フルーティーな香りの吟醸酒の特徴を持つ清酒です。
 アルコール度数14度と低めな為、スッキリと飲みやすく、
 女性にもおすすめです。

冷 1,000円

若竹 鬼ころし 特別純米原酒 静岡県

日本酒度19、酸度1.6。かなりの辛口ですが、
 軟水の仕込み水と適度な熟成により、バランス良く
 とてもまろやかで飲みやすく、深みのある味わいの仕上がり。

冷 1,080円

酒吞童子 山廃本醸造 鬼辛口 京都府

日本酒度+12、酸度1.2
 後口のキレの良さとスッキリ感が特徴の大手日本醸造酒。
 ゲイナミックな辛さの中にも深みを感じるお酒です。

冷 1,080円

本日の日本酒

芋焼酎

からり芋 670円 八重桜 手づくり 690円
 鹿児島産の芋「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。
 豚の強いコクと香りを持った焼酎です。玄米向け

麦焼酎

和ら麦 670円 中々 690円
 選り抜いた大麦を醸し、丁寧に作りこみました。
 りんご、バナナのフルーティーな香りとみずみずしさが特徴です。
 香ながらの爽快感で飲みやすく
 すっきりとした味わいの麦焼酎

米焼酎

鳥飼 吟香 690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

濃厚黒梅酒 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。



※22時以降は深夜料金として
ご飲食代の10%を頂戴いたします。

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。

370円

ねぎ間鶏むね
柔らかく仕上げました。

370円

三角軟骨
むね肉の柔らかい軟骨です。

380円

砂肝
噛みしめるたびに味が出る。

370円

ぼんじり
鶏の尾骨のお肉です。

370円

手羽先
コラーゲンを豊富に含んでいます。

390円

さもんの鶏だし色々おでん

大根	390円	たたみごぼう	390円
人参	340円	水菜	330円
玉ねぎ	340円	厚揚げ	340円
じゃがいも	380円	粗挽きウインナー	580円
えのき	330円	がんもどき	340円
キャベツ	380円	ねぎ薩摩揚げ	340円
かいわれ	320円	手造りこんにゃく	340円
はんぺん	360円	いわしつみれ	330円
ちくわぶ	340円	餅さんちやく	350円
名古屋コーチン半熟卵	390円	海老しんじょ	330円
鶏つくね	380円	白滝	320円
竹輪	340円	ワカメ	330円



ねぎまぐろ揚げ	330円
車麩	340円
焼き豆腐	360円
トマト	380円

野菜、肴、一品料理

特選板わさ
日本酒の肴には最高です。



720円

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。

780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。

740円

オニスラ
素朴に懐かしく仕上げました。

520円

キムチ 460円

イカの塩辛 460円

かつおの酒盗 460円

つめた〜イトマト 600円

つめた〜いきゅうり 640円

お新香 600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。 620円

おでんや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。 700円

甘味

季節のモナカ 480円