

名物東京しやも煮込みおでん

特選鶏串おでん

せせり	鶏の首肉です。絶品です。		880円
しも	ジューシーな部位です。		390円
ねぎ間鶏むね	柔らかく仕上げました。		390円
三角軟骨	むね肉の柔らかい軟骨です。		390円
砂肝	噛みしめるたびに味が出る。		390円
ぼんじり	鶏の尾骨のお肉です。		390円
手羽先	コラーゲンを豊富に含んでいます。		390円

しやもんの水炊き色々おでん

大根	390円
人参	340円
五ねぎ	340円
じゃがいも	380円
えのき	320円
白滝	340円
はんぺん	360円
ちくわぶ	330円
しよん	390円
奥久慈半熟卵	380円
鶏つくね	380円
竹輪	340円
水菜	330円
厚揚げ	340円
がんもどき	340円
ねぎ薩摩揚げ	340円
手造りこんにゃく	340円
いわしつみれ	340円
餅さんちゃん	340円
海老しんじょ	340円
粗挽きウインナー	580円
わかめ	340円
ねぎまぐら揚げ	340円
車麩	340円
京湯葉	420円
焼き豆腐	340円
トマト	390円
とろろ春菊	460円

本日の季節野菜おでん
詳細はスタッフまでお尋ねください。

野菜、肴、一品料理

やみつぎ鶏のネギ醤油	790円
自家製ネギダレが最高です！	
特選板わさ	750円
日本酒の肴には最高です。	
クレソンと梅ひじきサラダ	780円
クレソンと梅ひじきの相性は抜群です。	
しよんの春菊サラダ	780円
シヤキシヤキした春菊と塩昆布が絶妙です。	
温、明太ボテサラチーズ	750円
ホクホクなじゃがいもを温かいままサラダにしました。	
オニスラ	550円
素朴に懐かしく仕上げました。	
キムチ	480円
イカの塩辛	480円
かつおの酒盗	480円
ホタルイカの沖漬け	480円
つめたくいトマト	620円
きゅうりの一本漬け	520円
赤かぶら漬け	520円
お新香	720円
メもの	630円
すだちのおでんだし茶漬け	710円
おでん屋の 奥久慈卵かけごはん	490円
甘味	
季節のモナカ	

※価格は全て税込です。
※裏面にもメニューございます。

ビール

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



サワー各種

自家製梅干しサワー 660円
二杯目梅干しサワー 560円
耐ハイ 620円
カルピスサワー 640円
レモンサワー 640円
グレープフルーツサワー 640円
柚子はちみつサワー 640円
すだちはちみつサワー 640円
ウーロンハイ 620円
ジャズミンハイ 620円
緑茶ハイ 620円



ハイボール各種

ハイボール 650円
ジンジャーハイボール 670円
コークハイボール 670円
ウイスキー 680円
デュワーズ12年 790円
サントリー知多 980円



果実酒

白加賀でつくった梅酒 690円
柚子小町 690円
ソフトドリンク
ウーロン茶 500円
ジャズミン茶 500円
緑茶 500円
カルピスウォーター 500円
ジンジャーエール 500円
コーラ 500円
オレングジュース 500円
グレープフルーツジュース 500円



ワイン

グラスワイン 赤・白 610円
ボトルワイン 赤
サンタ・リタヒーローズ 3500円
カベルネ・ソーヴィニオン 赤 3500円
ブルームのような赤系果実の強いブーケが特徴です。丸みのあるアタックに程よい渋みが感じられます。心地よい後味も楽しめるワインです。



ボトルワイン 白

サンタ・リタヒーローズ 3500円
ソーヴィニオンブラン 赤 3500円
辛やかなハーブの香りが楽しめます。フレッシュな果実味にバランスのよい酸味が特徴です。
ベリンジャーカリーフォルニア 4500円
シャルドネ アメリカ



シャルドネ種の果実味あふれるワインです。洋梨や桃のような香りと爽快感が口当たりが特徴です。

日本酒

銀盤播州50純米大吟醸 富山燗・冷 1180円
名水百選「黒部川」の軟水を使用した吟醸香の香る大吟醸です。
越の峯 大吟醸 新潟燗・冷 1380円
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つかりとした味わいも備えています。
久保田 純米大吟醸 新潟燗・冷 1380円
上質で辛やかな香り、甘みと酸味が調和した味わい、久保田らしいキレの良さ、口の中でハーモニーを生み出します。
まんてんの花 純米吟醸 秋田燗・冷 1280円
一切ブレンドをせず低温貯蔵で一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。
勲碧 純米吟醸 五条川桜 桜酵母 愛知燗・冷 1180円
奇跡の酵母を使用した名品。果実味豊かで辛やかな吟醸香と旨みが特徴です。
銀嶺立山吟醸 富山燗・冷 1280円
越後社氏の技により生み出された吟醸酒。軽快でフルーティー。キレのある味わいのお酒です。
真野鶴 辛口吟醸酒 新潟燗・冷 1180円
柔らかい吟醸香と、すっきりとした味わいが特徴の新潟球磨辛口酒。料理の邪魔をしない、飲みやすいオールマイティーなお酒です。
黒龍 吟醸 いっちょらい 福井冷 1280円
心地よい吟醸香とくせのない旨さが人気の黒龍酒造定番の吟醸酒です。日本酒度15。
真澄 純米 奥伝寒造り 長野冷 1080円
真澄オリジナル酵母で醸した純米酒。INC 2012で銅賞受賞のお酒です。日本酒度12、酸度1.6。
極上吉乃川 特別純米 新潟燗・冷 1180円
新潟の五百万石を使用したこだわりの特別純米酒。口当たりをわらわらから米本来の旨みが活きています。日本酒度13、酸度1.3。
司牡丹 船中八景 純米 高知燗・冷 1180円
切れ味抜群の超辛口の純米酒。日本酒度18、酸度1.4とサラリとした口当たりがよい食中酒。
澤乃井 純米 大辛口 東京冷・燗 1080円
東京地酒・澤乃井を代表する大辛口純米酒。繊細な旨辛のバランスと抜群のキレ味が料理をいっそう引き立てます。日本酒度11、酸度1.8。
大山 特別純米 超辛口 山形燗・冷 1180円
球磨を代表する、ほんのりとした旨みとともに辛口が味わえる奥深い酒です。日本酒度12、酸度1.3。
白雪 伊丹諸伯 兵庫燗 1080円
江戸時代の技術「諸白仕込」で作られる本醸造酒。コクとキレがおでんに合います。日本酒度12、酸度1.4。
一ノ蔵 無鑑査本醸造 超辛口 宮城燗 1080円
超辛口らしい締まりのある辛さと味わいがフランスよみ調和し、喉元のキレが抜群です。日本酒度10、酸度1.4。
酒呑童子 山廃本醸造 鬼辛口 京都燗・冷 1080円
後口のキレの良さとスッキ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。
本日の日本酒
詳細はスタッフまでお尋ねください。

焼酎

からり芋 650円
鹿児島産の芋「黄金千貫」だけを使用した焼酎。すっきりとした後味は料理に合います。
八重桜手づくり 690円
唇の強いコクと香りを持った焼酎です。玄人向け。
和ら麦 650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。
中々 700円
昔ながらの甕仕込みで飲みやすいすっきりとした味わいの麦焼酎。
鳥飼 700円
辛やかな香り、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。

