

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 赤星 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



自家製梅干し サワー 670円 柚子はちみつサワー 650円
二杯目梅なし サワー 570円 ウーロンハイ 630円
酎ハイ 620円 ジャスミンハイ 630円
カルピスサワー 650円 緑茶ハイ 630円
レモンサワー 650円 とうもろこしのヒゲ茶ハイ 630円
グレープフルーツサワー 650円

ハイボール各種



ハイボール 650円 コークハイボール 690円
ジンジャーハイボール 690円

ウィスキー



デュワーズ12年 790円 サントリー 知多 920円

焼酎



からり芋 (芋) 640円 富乃宝山 (芋) 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。
インパクトのある吟醸香が華やかで甘みを引き出し、スッキリと爽やかな焼酎。
和ら麦 (麦) 640円 中々 (麦) 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、バナナのフルーツを香りとみずみずしさが特徴です。
昔ながらの製法込みで飲みやすく、すっきりとした味わいの麦焼酎。
鳥飼 (米) 690円 カットレモン 50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。 梅干し 100円

果実酒



サッポロ濃厚黒梅酒 680円 柚子小町 680円

ワイン



グラスワイン 赤・白 610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
とうもろこしのヒゲ茶 490円 グレープフルーツジュース 490円
カルピスウォーター 490円

日本酒



本日の日本酒

詳細はスタッフまでお尋ねください。

富山県

銀盤 播州50 純米大吟醸

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。

燗・冷 1,050円

新潟県

久保田 純米大吟醸

上質で華やかな香り、甘みと酸味が調和した味わい、久保田らしいキレの良さが、口の中でハーモニーを生み出します。

燗・ぬる燗・冷 1,280円

大阪府

かたの桜 純米吟醸

程よい酸味と滑らかな味わい、優雅な吟醸香、そのすべてがバランスよく調和した贅沢なまでの純米吟醸酒です。

燗・冷 1,120円

福井県

梵ときしらず 純米吟醸

飲んでいるときを忘れるくらい美味しいことから、「ときしらず」と命名されました。金中酒として十二分に楽しんでいただける純米吟醸酒です。

ぬる燗・冷 1,180円

京都府

聚楽第 純米吟醸

京都産米を原料に、濾過などを差し控えて米の旨み、香りをそのままに瓶詰めた自然流の純米吟醸酒です。まろやかな口当たり、キレの良い喉ごしが特徴です。

ぬる燗・冷 1,020円

大阪府

秋鹿 倉垣村 純米吟醸

山里の香り豊かな濃醇辛口のお酒です。芳醇でまろやかな味わい、最後はスッキリとキレの良い後味。

燗・冷 1,120円

兵庫県

純米花小鼓

純米酒ながら、綺麗な味わい。キレのよい熱燗、うま味・ふくらみが引き立つぬる燗、癖が少ないスッキリとした冷酒など、さまざまな飲み方が楽しめます。

燗・ぬる燗・冷 1,020円

高知県

司牡丹 船中八策 純米

切れ味抜群の超辛口の純米酒。日本酒度+8、酸度1.44 サラリとした口当たりが良い金中酒。

燗・冷 1,080円

東京都

澤乃井 純米 大辛口

東京地酒・澤乃井を代表する大辛口純米酒。繊細な旨味のバランスと抜群の切れ味が料理をいっそう引き立てます。日本酒度+10、酸度1.8

ぬる燗・冷 1,080円

広島県

雨後の月 特別純米

切れ味やかな香りで、すいすいと飲めるきれいな味わい。口当たりを感じさせない味の幅と酸の後押しを感ずります。

燗・冷 1,080円

山形県

米鶴 かつば 特別純米 超辛口

十割づみの完全熟成による旨みと辛み、そして切れ味が程よく調和した超辛口の特別純米酒です。日本酒度+10、酸度1.7

燗・冷 1,020円

大阪府

呉春 本丸 本醸造

口当たり滑らかで、呑み飽きしないスッキリタイプですが、ほのかに口中に広がる旨みと余韻も佳いお酒です。日本酒度±0、酸度1.3

燗・冷 1,080円

奈良県

貴仙寿 本醸造 辛口

吟醸系の低温仕込みゆえに、すっきりとした飲み口。通好みの飽きのこない旨みをお楽しみいただけます。日本酒度+11 酸度1.3

燗・冷 990円

大分県

八鹿 本醸造 辛口 青

きりりと冴えわたる凛とした飲み口。久重の米に久重の水、杜氏が醸した辛口の本醸造酒です。日本酒度+12 酸度1.2

燗・ぬる燗・冷 1,020円

ボトルワイン



《白ワイン》

チリ

サンタ・リタ ヒーローズソーヴィニオンブラン

華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。 3,200円

フランス

ドメーヌ・タリケ シャルドネ

フレッシュで豊かな味わいが楽しめるシャルドネ100%のワインです。 4,200円

《赤ワイン》

チリ

サンタ・リタ ヒーローズカベルネ・ソーヴィニオン

プラ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。 3,200円

スペイン

マルケス・デ・アリエンソ

レッドベリーを想わせるフレフバーに、熟成樽からもたらされるヴァニラやココナッツのアロマがバランスよく重なります。 4,200円

価格は全て税込です。

水炊きおでん

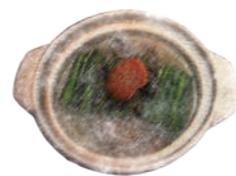
ヤマニ



朝引き鶏煮込みおでん

朝引き鶏 もも 980円

朝引き鶏 むね 980円



お得なセットメニュー・コース

※内容は仕入れ状況により変わることがあります。

2,400円 セットメニュー



ヤマニの赤彩半熟卵
せせり ねぎま 大根 厚揚げ
ごぼう天 こんにゃく
海老蓮根揚げ 車麩

3,500円 コース / お1人様

※2名様より承ります。2時間制とさせていただきます。

〈春菊サラダ〉
〈ポテトサラダ〉
〈朝引き鶏もも / ヤマニの赤彩半熟卵〉
〈せせり ねぎま 大根 厚揚げ ごぼう天 こんにゃく 車麩〉
〈雑炊もしくはラーメンからお選び頂けます。〉

飲み放題 2,500円 / お1人様

コース料理ご注文のお客様に限り承ります。
2時間制(ラストオーダー1時間半)とさせていただきます。



特選鶏串おでん

せせり 390円 砂肝 380円
鶏の首肉です。絶品です。 噛みしめるたびに味が出る。

もも 380円 ぼんじり 380円
ジューシーな部位です。 鶏の尾骨のお肉です。

ねぎ間鶏むね 380円 手羽先 390円
柔らかく仕上げました。 コラーゲンを豊富に含んでいます。

三角軟骨 390円
むね肉の柔らかい軟骨です。

ヤマニの水炊きを色々おでん

大根 390円 たこ天 380円

人参 340円 九条ねぎ天 390円

玉ねぎ 340円 手造りこんにゃく 350円

じゃがいも 380円 海老蓮根揚げ 360円

えのき 340円 餅きんちゃく 360円

しいたけ 390円 わかめ 360円

かいわれ 340円 白滝 340円

ごぼう天 380円 ソーセージ 450円

ヤマニの赤彩半熟卵 400円 ひら天 320円

鶏つくね 390円 とうふ天 390円

竹輪 350円 京湯葉 420円

梅やしき 380円 車麩 350円

水菜 340円 焼き豆腐 360円

厚揚げ 350円 トマト 390円

がんもどき 360円 クレソンキャベツ 480円

とろろ春菊 480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

やみつき鶏のネギ醤油 780円
自家製ネギタレが最高です!

特選板わさ 720円
日本酒の肴にぴったりです。

ヤマニの春菊サラダ 790円
シャキシャキした春菊と塩昆布が絶妙です。

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。

温、明太ポテサラチーズ 720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 620円
素朴に懐かしく仕上げました。

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〜イトマト 600円

つめた〜いきゅうり 620円

赤かぶら漬け 460円

なすの浅漬け 460円

胡瓜の一本漬け 460円

お新香盛り合わせ 780円

メもの

すだちのおでんだし茶漬け 620円

おでん屋の赤彩卵かけごはん 700円

甘味

季節のモナカ 500円

価格は全て税込です。