

ビール



サントリー生ビール中ジョッキ 690円 サッポロラガー中瓶赤星 690円

サントリートリプル生中瓶 690円 ノンアルコールビール 500円

サワー各種



自家製梅干サワー 680円 柚子はちみつサワー 640円
 ニ杯目梅干サワー 580円 ウーロンハイ 640円
 酎ハイ 640円 ジャスミンハイ 640円
 レモンサワー 640円 緑茶ハイ 640円
 グレープフルーツサワー 640円

おでんにあう日本酒ハイボール

純米にごり酒ハイボール 690円 名代桜酵母のハイボール 690円

ハイボール各種



角ハイボール 640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 790円 サントリー知多 980円

焼酎

大隅芋 640円 八重桜 690円
大隅半島の黒ボク土で育った黄金芋の甘みから、ふんわりと香る本格芋焼酎。
唇の強いコクと香りを持った焼酎です。玄人向け。

大隅麦 640円 中々 690円
フルーティーで華やかな香りと、麦ならではのすっきりとした飲み口が魅力です。
昔ながらの寝仕込みで飲みやすく、すっきりとした味わいの麦焼酎。

鳥飼 690円
華やかな香りやわたらかな味は吟醸酒を醸しだせる飲みやすい米焼酎です。

果実酒



文楽 梅乃酒 680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

ワイン



グラスワイン 赤・白 620円

日本酒



水炊きおでんの「出汁割り」 980円

新潟県 純米にごり酒 昆
絹のような、なめらかなにごり酒。ミルクのような上品な甘味を感じる独特の味わいです。日本酒度-25、酸度1.5
 冷 1,090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。久保田らしいきれいな良さが口の中でハーモニーを生み出します。
 燗・ぬる燗・冷 1,380円

秋田県 まんさくの花 純米吟醸
一切アクリルをせず低温瓶貯蔵で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。
 ぬる燗・冷 1,120円

福井県 黒龍 吟醸 いっちょらい
心地よい吟醸香とくせのない旨さが人気の黒龍酒造定産の吟醸酒です。日本酒度+5
 冷 1,260円

新潟県 真野鶴 辛口吟醸酒
柔らかな吟醸香と、すっきりとした味わいが特徴の新潟産辛口酒。料理の邪魔をしない飲みやすいオールマイティなお酒です。
 燗・ぬる燗・冷 1,120円

埼玉県 文楽 生もと「さもと」 純米酒
生し特有の力強い味わいが特徴で、旨味があってキレが良い。飽きのこないお酒です。丹念に手作業で時間と手間をかけて作りました。
 燗・冷 1,080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1.4とサラリとした口当たりが良い。食中酒。
 燗・冷 1,120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キレ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

岐阜県 元文 花酵母 さくら 本醸造酒
ソメイヨシノの花酵母「さくら」を使った本醸造酒。すっきりした香りに、上品で優しい軽やかな口当たり。日本酒度+4、酸度1.4
 燗・ぬる燗・冷 1,040円

兵庫県 白鶴 杜氏鑑
山田錦100%使用の本醸造酒です。芳醇で豊かな味わいが魅力です。
 燗・冷 980円

兵庫県 超特選 白雪 伊丹諸伯
江戸時代の技術「諸伯仕込」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+2、酸度1.4
 燗・ぬる燗・冷 1,080円

京都府 酒呑童子 山廃本醸造 鬼辛口
後口のきれいな良さとスリ感がある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。
 燗・冷 1,060円

ボトルワイン



《白ワイン》

スペイン セニョリオ デ オルガス 3,200円
バラ、洋ナシ、桃の華やかで上品なアロマや、程よい酸味、柑橘系果実の爽やかな香り。マスカット由来のハチミツの優しい甘さを兼ね備えた、華やかで心地よい味わいのワインです。

フランス ホブノブ シャルドネ 4,200円
トロピカルフルーツや完熟した洋梨を連想させる豊かな香り。リッチで厚みが味わい深い辛口白ワインです。

《赤ワイン》

スペイン セニョリオ デ オルガス 3,200円
木イチゴやラズベリーなどを思わせるまろやかな果実味。スパイシーでありながら、口に含むと優しい舌触りとタンニンのキメ細かさが感じられる、バランスの良いワインです。

フランス ホブノブ カベルネ・ソーヴィニオン 4,200円
果実味があり、たっぷりとした厚みと豊かであるワインです。タンニン量も豊富ですが、繊細な味わいです。

《スパークリングワイン》

イタリア スペイン ドゥーシェ・シュバリエ ブリュット白 3,200円
品種由来のリンゴ・柑橘類・アーモンドの花などのアロマに、蜂蜜やトーストの熟成香が調和。スッキリした味わいと、きめ細やかな泡で爽快感を飲み心地です。

フランス テタンジュブリュットレゼルヴ 白 16,000円
白桃やブドウを思わせるビュアを華やかにフィニッシュのクリスピーで切れ味のある味わい。瓶内熟成36ヵ月以上。

価格は全て税込です。

水炊きおでん
ヤマニ
 三



ヤマニの水炊き色々おでん

大根	390円	粗挽きウインナー	580円
人参	340円	がんもどき	340円
玉ねぎ	340円	ねぎ薩摩揚げ	340円
じゃがいも	380円	手造りこんにゃく	340円
えのき	320円	いわしつみれ	340円
かいわれ	320円	餅さんちゃん	340円
はんぺん	380円	海老しんじょ	340円
ちくわぶ	320円	白滝	340円
ヤマニの奥久慈半熟卵	390円	ねぎまどろ揚げ	390円
鶏つくね	380円	京湯葉	420円
竹輪	340円	車麩	340円
たたみごぼう	380円	焼き豆腐	360円
水菜	330円	トマト	390円
厚揚げ	360円	クレソンキャベツ	520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。



特選鶏串おでん

せせり	380円	砂肝	360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	360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	390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。			



ヤマニのおでん

鶏の旨みが凝縮された水炊きスープは
様々な野菜を煮込んだ
コラーゲンたっぷりの出汁となっております。

※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。

ヤマニのおつ刺し

鶏せせりぶつ刺し	820円
鶏のせせりをおでん出汁で煮て、ぶつ刺しにしました。	
鶏手羽ぶつ刺し	820円
たこぶつ刺し	860円

野菜、肴、一品料理

おでん屋の枝豆	530円
おでん出汁で煮た枝豆を、熱々のまま召し上がって頂きます。	
ヤマニの春菊サラダ	780円
シャキシャキした春菊と塩昆布が絶妙です。	
酒盗のポテサラ	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。	
生キムチ	740円
出来立てキムチ。熟成キムチダレでご注文が入ったら和えます。	
チャンジャご飯ですよ冷奴	690円
ビリアのチャンジャでお酒がすすみます。	
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	620円
つめた〜いきゅうり	670円
赤かぶら漬	520円
長茄子漬	520円
胡瓜の一本漬	520円
お新香盛り合わせ	770円

メもの

すだちのおでんだし茶漬	680円
おでん屋の奥久慈卵かけごはん	700円
鶏おでん出汁素ラーメン	720円

甘味

季節のモナカ	480円
--------	------

価格は全て税込です。