

# tablet menu



クック酢

- [はじめに](#)
- [NEW メニュー](#)
- [おすすめの一品](#)
- [定番のばんごはん](#)
- [パフェ](#)
- [ソフトドリンク](#)
  - [酢ジュース、生ジュース](#)
  - [コーヒー・紅茶](#)
  - [ジュース類](#)
  - [フレーバーティー](#)
- [お酒](#)
  - [ビール](#)
  - [ハイボール・チューハイ・焼酎他](#)
  - [日本酒](#)
  - [ワイン](#)
  - [スコッチ](#)
- [本のメニューより](#)
  - [クック酢のお料理について](#)
  - [クック酢年中行事](#)
- [タペストリーや壁のメニュー](#)
  - [お肉料理](#)

# はじめに

どのような料理なのかイメージしやすいように、タブレットのメニューをご用意しました。参考になると嬉しいです。

なお、クック酢のお料理は、芯付き、皮付きのことがあります。芯や皮の部分に栄養や甘味があるからです。

それではごゆっくりお過ごしくださいませ。



[広告]旅行・美容・教育・エンタメ・通信などをご検討中のお客様は [WEBサイト](#) から お申し込みいただくと店舗運営の助けになり、嬉しいです。(QRコードからもアクセスできます。)

## NEW メニュー



秋刀魚とトリッパのトマト煮・・・980円

- 秋刀魚の塩焼き・・・・・・・・・・500円
- 戻りカツオのレアカツ・・・・・・・・900円  
塩でどうぞ
- 手作り豆腐・・・・・・・・・・380円  
塩とオリーブ、ねぎと生姜、かつおぶしが付いています。

# おすすめの一品



ロールレタス(写真はやベツです・・・)

- ロールレタス・・・・・・・・・・680円
  - ロールチーズ・・・・・・・・・・380円
- ロールチーズはレタスの中にチーズが入っています。





ねぎバーグ・・・**680 yen**(ネギ感がアップしました)

鹿児島南国ポークの背脂をカリカリに炒めて乗せました。

ソースは、トマトか大根おろしをお選びください。

レンコンバーグ、ごぼうバーグもできる場合もありますので、スタッフにお尋ねください。



明石焼風たまご焼き・・・680 yen  
焼きなすも付いてます。



ヤゲンなんこつとポテトフライ・・・580 yen  
スタッフによると「まじヤバ」だそうです。



フランスパン🍞のフレンチトースト(単品650yen/SET750yen)だけでなく、ふわふわ食パンのフレンチトーストがメニューに加わりました。ココナッツオイルで焼いています。



ふわふわのフレンチトースト・・・490 yen  
撮影の都合3切れですが、実際には4切れです。



餃子(6個)・・・290 yen

オシャレな餃子を🎵

トリュフ塩 or 酢胡椒でどうぞ



じゃがいもと厚切りベーコンのオープンオムレツ



トンテキのオープンオムレツ

## オープンオムレツ

- 新じゃがと厚切りベーコンのオープンオムレツ・・・680yen
- タコとオレガノのオープンオムレツ・・・・・・・・・・680yen
- 牛肉と新玉ねぎのオープンオムレツ・・・・・・・・・・680yen  
ケチャップソースでどうぞ。
- トンテキのオープンオムレツ・・・・・・・・・・900yen



揚げ出し豆腐と揚げ出しおもち・・・650yen





**牛肉とレンコンのいため煮・・・680yen**

上に乗っているのは、さつまいもで作った春雨です。  
胡麻油と唐辛子で炒めて♪、レンコン、牛肉と炒め煮しました。

少し甘めの味付けです。

たっぷりの山芋をかけてお召し上がりくださいませ。



# 定番のばんごはん

おかずだけでも選べます。



Aセット(お刺身)・・・1200 yen



**Bセット(ローストビーフ)・・・1200 yen**

**Cセット・・・各1000yen**  
選べるようになりました!



# パフェ



- アイスに恋するお芋さんパフェ・・・680yen
- 宇治金時抹茶パフェ・・・・・・・・・・580yen
- キャラメルパフェ・・・・・・・・・・580yen
- ミニチョコパフェ・・・・・・・・・・350yen
- ミニいちごパフェ・・・・・・・・・・450yen

お芋さんパフェはアイスが選べます。



# ソフトドリンク

## 酢ジュース、生ジュース



- 酢ジュース・・・・・・・・・・410yen  
酢フルーツ付き  
果物と割り方をお選びください。  
ソーダ or 紅茶 or 牛乳 or カルピスで割ります。  
(カルピス割り考案者：スタッフあむちゃん)
- ゆず酢ジュース・・・・・・・・380yen
- 生ジュース・・・・・・・・・・580yen  
季節のフルーツ100%
- いちごミルク（季節）・・480yen
- バナナジュース・・・・・・・・450yen



## コーヒー・紅茶

- ホットコーヒー・・・・・・・・390yen
- アイスコーヒー・・・・・・・・390yen
- エスプレッソ（H o t）・390yen
- 紅茶（H o t／I c e）・390yen  
ストレート／ミルク／ゆず
- 抹茶オーレ・・・・・・・・450yen
- ロイヤルミルクティー・・450yen
- キャラメルミルクティー・450yen
- ホットオーレ・・・・・・・・410yen
- アイスオーレ・・・・・・・・410yen
- ホッチョコ・・・・・・・・450yen

## ジュース類

- カルピス・・・・・・・・・・270yen
- カルピスソーダ・・・・・・・・270yen
- ジンジャエール・・・・・・・・270yen
- コーラ・・・・・・・・・・270yen
- 胡麻麦茶・・・・・・・・・・270yen
- ぶどうジュース・・・・・・・・550yen  
ワイン用のぶどうで作ったジュースです  
赤/白

## フレーバーティー

- デコポンティー・・・・・・・・450yen
- ジンジャーティー・・・・・・・・450yen
- マロンモンブランティー・450yen

# お酒

## ビール

お客様のご要望によりアサヒ、麒麟、サントリーをご用意いたしました。

ビールは冷たいうちに飲み切れるように小瓶です。

- アサヒスーパードライ・・・・・・・・・390yen
  - 麒麟ラガー・・・・・・・・・・・・500yen
  - サントリープレミアムモルツ・・・・500yen
  - サントリーオールフリー・・・・・・・・470yen
- ノンアルコール & プリン体ゼロ

## ハイボール・チューハイ・焼酎他

- ハイボール（ブラックニッカ）・・・390yen
- ハイボール（オールドパー）・・・750yen
- ハイボール（ヘネシー）・・・・・・800yen
- 酎ハイ・・・・・・・・・・・・・・390yen  
レモン、ライム、ゆず、カルピス、シークワサー
- 焼酎（麦・芋）・・・・・・・・・・・・390yen  
ロック、水割り、ソーダ割り、お湯割りなど
- カシスソーダ・・・・・・・・・・・・・・390yen
- カシスオレンジ・・・・・・・・・・・・・・390yen
- 梅酒・・・・・・・・・・・・・・390yen  
ロック、ソーダなど
- ジントニック・・・・・・・・・・・・・・390yen



# 日本酒

日本酒が好きなのでもっと置きたいのですが、仕入れの都合上、やむなく3銘柄選びました。

- 八海山（新潟・純米吟醸）・・・750yen  
魚沼らしいスツキリとした味わい。
- 黒牛（和歌山・純米）・・・650yen  
お酒らしくもあり、甘味もあるので、個人的には一番好き。
- 山吹極（山形）・・・750yen  
東北地方特有なのか、とてもフルーティーで飲みやすい。

## ワイン

- グラスワイン（赤・白）・・・450yen  
赤：サンヴァンサン  
白：サンヴァンサン
- ボトル・・・・・・・・・・1900yen  
赤：タクンレゼルヴァ カベルネソービニョン(チリ)  
白：タクンレゼルヴァ シャルドネ(チリ)
- ハーフボトル・・・・・・・・・・2000yen  
赤：ボッラバルボリチェッラクラシコ（イタリア）  
白：ソアヴェクラシコ(イタリア)

その他スタッフまで。

## スコッチ

スコットランドのウイスキーです。  
ロック、水割り、ストレートなどで

- マッカラン 12 年（スペイサイド）・・・ 900yen  
スコッチの定番
- ボウモア 12 年（アイラ）・・・・・・・ 900yen  
あまりのスモーキーさにハマルかも？

# 本のメニューより

Bセットはサンドイッチ 2枚

種類は ローストビーフ と

鶏ハチとバジルのサンド



セットには

ポテサラ・スープ・ドリンク・デザート

が付いています。



900 yen

ち



ローストビーフサンドには  
マスタードが添えま  
苦手な方は、  
マスタード抜きと  
お伝え下さい!!



C セットはカレーライス ぞす  
 (牛すじ野菜カレーのお野菜は  
 季節によって変わります)

サラダ・デザート・ドリンクが付いています。

1000 yen

野菜なしカレー  
 (フォン・ド・ヴォー)  
 サラダ・デザート・ドリンク  
 が付いています

850 yen



100円 704おかず

※ 15:00~18:00  
は、100円704おかず  
ご注文頂けません  
(土・日は除く)

🍷 カマンベールチーズフライ

🍳 ハリエッグ

🍗 とり皮ねぎだれパリパリ

🍷 ちくわの磯辺あげ

🍷 いんげんのごまあえ

🍷 はるまき

🍷 ぬた ... (おやさいは変わります)

🍷 玉ねぎ天

🍷 大根おろし

🍷 西作たまご  
(女子高生!)

🍷 じゃこ天

🍷 カボチコロッセ

🍷 豆腐サラダ

🍷 あげシューマイ

🍷 ねんころんさんぽら

NEW 704ポテトコロッケ

Take out  
できます ☺

# おさかなのページ

① 16:00~のメニューになります  
おさかなのお米料理は、  
20分前後おじかん頂きます。



魚と野菜のオリーブ焼き

上質なオリーブオイルでお魚を一晩つけました



生ハムバジルチーズ焼き

魚と生ハムの塩づけが絶妙にマッチ



魚の煮つけ

季節の野菜たちとお魚を甘く煮ました

セットは 1200 yen (単品 800 yen)

② 魚の種類は日によって変わります







生ハムバジルチーズ焼き



魚の煮付け

魚と野菜のオーブン焼き



# おかずのページ

※揚げもの お肉のトシヤ、豚、鶏、ロカツ  
も揚げました。 (鹿児島県産) ソースのみそ 750 yen

ビフカツ ローストした豚身モモ肉を  
カツとステーキに揚げました 1,080 yen  
鶏ササミカツ {3品: サラダ、スープ、つゆ、  
ドリン、デザート付} (set 1,480 yen) 480 yen

鶏のセリステック 390 yen

厚切 トンカツ 800 yen


からあげ 580 yen

ずりなんこつ 390 yen


鶏皮ぎょうざ 350 yen

鶏むね肉の串刺し酢漬け 600 yen

とろ〜りチーズのかぼちコロケ 380 yen

 バリエティはるまき

各 190 yen

 ハムチーズ 春巻き

● 明太ポテサラ  
春巻き

・ きんぴら 春巻き

250 yen

・ クリームチーズと山椒の春巻き

● チンジャオ  
春巻き

250 yen

・ シナモン香るバナナ 春巻き

● エビとアボカドの春巻き 250 yen

🌸 焼きもの

すきやき、コロケ、  
わはちや朝日、  
お昼、おでま、おでま。

すき焼き 焼キ ロック

600 yen

デミグラスハンバーグ

600 yen

とろ〜りチーズハンバーグ

700 yen

サイコロステーキ

サーロインだも  
1380 yen

980 yen

リーゼンジ盛り合わせ

550 yen

👉 岩手県産100%粗挽肉 🍷 フレーン・ガリック・チリ・の3種盛り

レモンオイル 焼キ たろりチーズからめ

450 yen



## 🌸 煮もの・蒸しもの

筑前煮

580yen

牛すじ煮込み

480yen

鶏ササミの梅しそ巻き

450yen

揚げ出し豆腐と揚げ出しもち

650yen

## 🌸 一品もの

鶏むね肉の黒こしょうハヤ

480yen

からすみ

650yen

チーズ盛り合わせ

980yen

冷奴

湯豆腐は  
380yen

250yen

きゅうりもみ

350yen

★モリモリオニスラの豚しゃぶ

680yen

玉子焼き

350yen

★大根のからあげ



390yen

なすタタキ

550yen

うまじ村投票No.1!

九州産  
もろ豚の肉  
使用!!

素揚げにしたなすをうまじ村の投票  
とまき、ニンニクがどうも。と香がします

なすのトロロ煮



680yen

なすびと豚しゃぶしゃぶのトロロ煮です

山椒とブラックペッパーでやいた  
パリパリの鶏もも肉

680yen

NEW 赤ピーマンとツナのマリネ

450yen

鶏の味噌漬け焼き

680yen

ゆず塩トマト

豚ロスの味噌漬け焼き

赤みそ 350yen

780yen

やわらかがたまります!  
白ごはんと一緒にあう!!

どり→素揚げ甘口と松屋鶏かけ(野菜)  
2種類ついています!

12



# サラダのページ



ポテサラ

250yen

明太ポテサラ

330yen

ポテサラ & 明太ポテサラ 半々

380yen

生ハチーズサラダ

500yen

インゲンだけのポテサラ

330yen

皮つき かいまちゃとサツマイモのポテサラ

330yen

あまあまコンビのポテサラです。少しのメープルをかけて... あ〜 おいしい

酢印サラダ

680yen

サラダというよりメインです!!



13

# パンのページ

☕ Set はドリンク付  
(coffee or tea)



## トースト

メープルシュガー トースト

300yen

ハニーバター サンド  
おまんこ入り? ハニートーストは  
ジャム トースト

450yen

300yen

250yen

## サンドイッチ

- マヨタマハムカツ サンド
- タマゴ サンド
- ポテサラ サンド
- ツナ サンド

Set 800yen  
(単品 600yen)

Set 750yen  
(単品 500yen)

## フレンチトースト

Set 750yen  
(単品 650yen)

# じゃがいものパンケーキ

プレーン (メープル & バター)    Set 650 yen  
 (単品 550 yen)

生ハム    Set 780 yen  
 (単品 680 yen)

チーズ    Set 780 yen  
 (単品 680 yen)

 Setには coffee or tea が付きます。



15



パスタメニュー全品 価格表にございます。

# パスタのページ

全てのパスタ  
Set にできます

馬路村のゆず香るサラダパスタ 900yen

明太パスタ

800yen

季節の  
いづい

アリオ・オリオペペロンチノ 900yen

+100yen で スモークオイルカーディ

+200yen で からすみ トッピング

+200yen で 長野県産・信州中野しめじ・  
プチパン・サラダ・スーパ付きのセットに <sup>ネギ</sup> 選べます。

・すじ肉とフルーチーズの

パスタ 1000yen

パスタあわせ  
OK!



アリオ は にんにく

オリオ は オリーブ  
のことです。



# スープとごはんのページ

## カレー

プレーンカレー 750 yen

カツカレー 1000 yen

ササミカレー 1000 yen

+50 yen で 酢卵 トッピング 

トロトロ オムライス 850 yen

サラダ・ミニスープ付

カレーオムライスは 900 yen



白ごはん (つけもの付)

150 yen

肉吸 +50 yen で うどん 350 yen

かす汁 350 yen

みそ汁 250 yen

# おまいもののページ

## シフォンケーキ

- 季節のフルーツ
- チョコバナナ

今日のフルーツは  
何かかなぁ……

小さなオープンで  
毎日火炙っています。  
ミントやヨーグルトの味だたり  
キャラメル味だたり  
プレーンだたり  
色々です。

 ドリンク Set **850 Yen** (単品 750 yen)

おいもさんパフェはアイスが選べます。組み合わせ自由!!



パフェ ◦ アイスに恋するおいもさんパフェ **680 yen**  
全お味は国産紅毛糖です。

◦ 宇治金時抹茶パフェ **580 yen**  
～西尾産抹茶アイス～

◦ キャラメルパフェ **580 yen**

◦ ミニチョコパフェ **350 yen**

◦ ミニいちごパフェ (季節) **450 yen**



チョコス



生キャラメル



白玉

**18**



# ヨーグルト

フランクローズヨーグルト



ハニーヨーグルト



純国産で、  
添加物はい  
ーせり入って  
おりません

キウイヨーグルト



ストロベリーヨーグルト (季節)

各480yen



フランクローズ



ハニーヨーグルト



キウイヨーグルト



シナモン

ラムレーズン

シナモンの  
原形付き

 **アフガート**  
アイスクリームにエスプレッソコーヒーをかける大人のデザート

- プレーン バニラアイスにエスプレッソ  
定番の組み合わせ 450 yen
- シナモン バニラにシナモンを  
やさしく合わせます 600 yen
- ラムレーズン   
(チェリーの季節はチェリーを添える) 600 yen

20

# のみもののページ

## • 酉酢ジュース (リーダ/紅茶/牛乳割)

※ 疲労回復やアンチエイジング効果のある  
お酢を使った健康にいい自家製ドリンク

🍷 果実酢の種類は日によって異なります  
お気軽にスタッフにおたずね下さい

410yen

## • ゆず酉酢ジュース

リーダ or 水割

380yen

ミックス酉酢の  
リーダ割ですじ  
フルーツの果実酢が  
入っています🍷







- 生ジュース

580 yen



季節のフルーツを使用した100%  
生絞りジュースです

- バナナジュース

バナナアイス入り

450 yen

- いちごミルク (季節)

480 yen

## • Hand Drip Coffee

◎ CROWN coffee 有機オーガニック  
最高級豆使用。

☐ ラ・ペルーラ (砂糖)

サトウキビ100%

・1889~1890年に行われたパリ万国  
博覧会が金賞を受賞

## • アイスコーヒー

• エスプレッソ (H)

• 紅茶 (ストレート / ミルク / ゆず) 各390yen

• ロイヤルミルクティ

• キャラメルミルクティ ... 各450yen

• アイスオーレ

• ホットオーレ

• ホッチョコ Iceもできます ... 各450yen

23

・ 抹茶オーレ 抹茶アイス付

650yen

🌸 フレーバーティ 🌸

・ ぎんかんのティ (季節ものです)

480yen

・ ジンジャーティ

450yen

・ 甘いイチゴのフレーバーティ つちうぶ  
いちご入りのよ

460yen

・ マロンモンブランティ

450yen



- カルピス
- カルピスソーダ
- オレンジジュース
- ジンジャーエール
- コーラ
- 胡麻麦茶

各270 yen

## ぶどうジュース

ワイン用のぶどうで作ったジュース

🍷 シャルドネ

🍷 ピノワール

550 yen

- 自家製果実酒

25

再検討中....

# お酒のページ



- ビール(小瓶)ヤサヒ 390yen
- サントリーオールフリー 470yen
- キリンラガー 500yen
- チューハイ / レモン・ライム・ゆず・カルピス・シトロン
- ガシス / オレンジ・ソーダ
- 梅酒
- ハイボール コークハイ / ジンジャーハイ
- ジントニック
- 焼酎(麦・芋) / お湯・水・ソーダ・ロック 830yen
- サントリープレミアムモルツ 500yen
- 地酒
- ハ海山 750yen
- 黒牛 650yen
- 山口極 750yen
- ワイン
  - 赤 タクレンレゼルヴァカベルネ・ソービュン(チリ)
  - 白 タクレンレゼルヴァ・シャルドネ
- スコッ4
- ミツカラン 12年 (ハイランド産)
- ポロモア 12年 (マウラ産)
- オールドパ 各900yen
- オールドパ 750yen
- ワイン 450yen (赤)
- ワイン 1900yen (白)

メニュー本、作成中に考えついた

新 めに申一★★

山芋かけ

⑧ 牛肉とレンコンのいため煮 680 yen

カリカリいりこと一緒に甘辛く仕上げました  
ごはんのよく合います! ごはん set と一緒に♡

⑨ 小さなコロッツ ~ 鶏もも肉 のトマト煮 ~

トマトソースでじっくり煮こめました。  
たっぷりチーズを添えて...  
セットにパンがついています♡

サラダ&パン付き

780 yen

単品 680 yen

⑩ すじ肉とブルーチーズのパスタ 1000 yen



ごはん set

ごはん・つけもの  
スープの set

あなたの好きなおかずを

自由に選ぶステキな set です

(おかずの合計が500円以上に限りません)

♡ お好きなおかず + 400 yen

デザート

ドリンク

小鉢つき



㊦ アボカドとエビの春巻き (1本) 250 yen  
 アボカドとエビをたっぷり春巻きの皮で  
 巻いてあげました!!

㊦ 小さなココット ~ イワシの〜 780 yen  
 イワシを 丸々入れてまろ  
 トマトで煮込みとろ〜りチーズを  
 かけました 😊

単品 680 yen

小さなココット  
 シリーズには  
 パンが Set  
 しています

※ パンを ご飯に  
 変えます



新しいMENU  
少し出来ました

★ 1匹の海老フライ... 300yen

★ カーマンベールチーズのおでん  
ポチポスタ付 690yen

★ 西作たまごとお野菜西作... 380yen

★ ハンバーグとフェットチーネパスタ  
ポチポスタ付... 1100yen

★ カマンベールチーズのおでん  
プチパスタ付き... 690yen

★ 枝豆のペペロンチーノ... 480yen  
+50yenでミニごはんが付きます

★ ジャガチース" ... 680yen

★ トマトチース" ... 680yen

★ もちチース" ... 680yen

★ リンゴとアールスメロンチース" ... 780yen

★ ホテトとトマトのハーフハーフ... 680yen



ここからピンポイント  
増えているぞ。

- カレー ウィンナー  
レビール・火焼すと② 辛が口の中を流れていく  
490yen
- ウィンナーの串カツ  
レビール・火焼すと・ウイスキーと②  
490yen

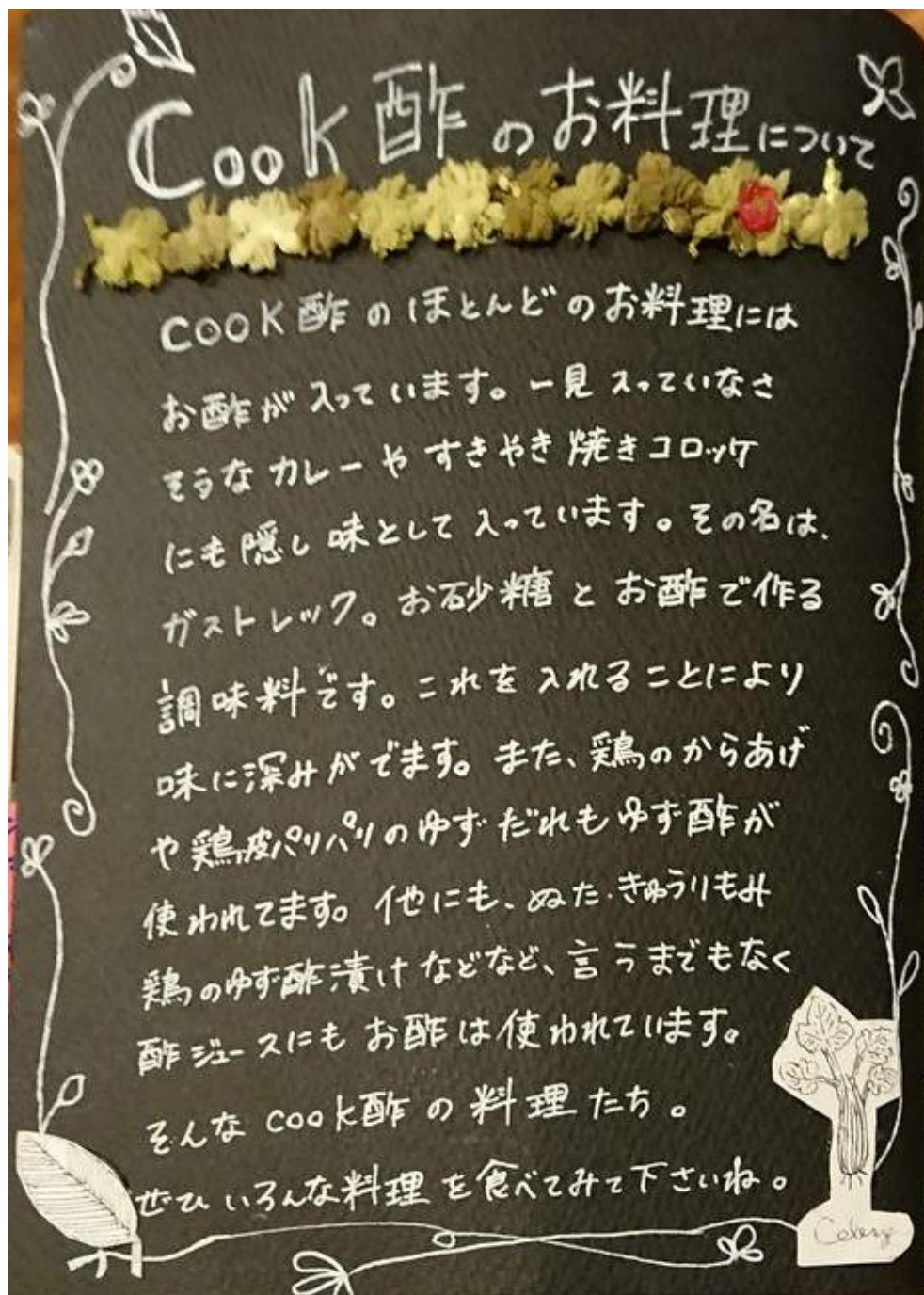


ウィンナー × フライ



ウィンナー + 玉ねぎ + カレー

## クック酢のお料理について



## クック酢年中行事

### Cook酢 年中行事☆

2013年11月25日 cafe cook酢は  
オープンしました。お客様へ感謝の  
気持ちを込めて毎年11月に、赤い糸で  
ラッピングした新米をプレゼントしています  
お客様と cook酢が長くながって  
いきますようにと、ふとふと願いを込め  
ながら赤い糸で結びました。





7.7.2014 七夕★

COOK酢は  
毎年大きな笹を  
買って お客様に  
短冊を書いて  
いただいています  
かわいいお願い  
事からユニークな  
お願い事まで、  
たくさんありました。





12.24.2014 クリスマス

12月、Cook 酢の店内は

いつにも増して可愛らしく  
なります。クリスマスツリー  
や、いたる所にクリスマスの  
グッズが飾られます。

いつもより、ちょっぴり  
ハッピーになれる、  
そんな気がしますませんか？



今年は  
クリスマス  
を  
がっつり  
楽しみたい



7.7.2015 セタ

今年は、去年よりもたくさんの  
短冊が集まりました😊

去年のお願い事にある小さな  
女の子が オムライス が食べたい。と  
短冊に書いてくれました。1年の時を経て

Cook 酢に  
キス オムライス が  
生まれました。

みなさんの願いも  
野江水神社から  
天の川へ届いています😊



# タペストリーや壁のメニュー

# MENU

・コンニャクなしの土手焼き  
480 yen

・ロールレタス(カレー or トマトソース)  
680 yen

・ロールチーズ  
380 yen

・小鮎の天ぷら  
800 yen

・ごぼうと小エビのかきあげ  
800 yen

・鶏のゆず酢漬けのレンコン版  
480 yen

大山鶏  
・レンコンとキスの天ぷら  
780 yen

・ヤゲンなんこつとポテトフライ  
580 yen

・ぎょうざ(トナリ塩 or 酢胡椒)  
290 yen (6コ)

※1人前追加ごとに1個つきます。

・海老ぎょうざ(4コ)  
380 yen

・揚げポテトシューマイ(6コ)  
280 yen

★オープンオムレツ

度★  
・じゃがいもと厚切りベーコン

・タコとオレガノ

・牛肉と玉ねぎ 各680 yen

厚切りトンカツ  
800 yen 南国ポーク

厚切りトンテキ  
800 yen

ヤゲンなんこつとフライドポテト  
580 yen





# 揚げもの

鶏のササミカツ ¥480    ずりとたんこつ ¥380  
 セサリスティック ¥390    唐揚げ ¥600  
 厚切カツ ¥800    鶏皮むぎ ¥350  
 ビーフカツ ¥1080    春巻各種

## サラダ 酢の物

さけりもみ ¥350  
 ポテサラ ¥250  
 生ハムチーズサラダ ¥500

## 焼きもの

すき焼き 焼きコロ ¥580  
 玉子焼き ¥350  
 サイコロステーキ ¥980  
 ソーセージ盛り合わせ ¥550

## 煮物 蒸し物

筑前煮 ¥580  
 揚げ出し豆腐 ¥650  
 揚げ出しおでろ  
 牛すい煮込み ¥480  
 鶏ササミの梅しそ巻き ¥450

## 一品

鶏ハム (おでろ) ¥480  
 牛肉とコンの1人前 ¥680  
 セットメニューの半品でござる ¥600  
 なすタタキ ¥550  
 なす外口煮 ¥680

## 汁 ごはん

(半割) かき汁 ¥350    肉吸 ¥350  
 ごはんセット (ごはみ、スープ、一品、デザート、ドリンク) 400

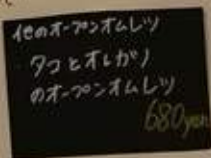
かつお節が  
踊っています



1名様から  
1つ (380 yen)



人気です!!





## お肉料理

**BOOK 西**  
**肉料理**



ステーキ

- ・ サロニのサイロステーキ 100g: 1380 yen  
200g: 2700 yen
- ・ 赤身のサイロステーキ 100g: 980 yen  
200g: 1900 yen
- ・ 国産特上ハラミ 100g: 980 yen  
200g: 1900 yen
- ・ ハラミ味噌焼き 50g: 590 yen
- ・ 厚切り国産トンテキ (南国ホーワ) 130g: 800 yen

ホルモン、フタジャン焼き

- ・ 上テッチャン
- ・ 上赤センマイ (唐揚げ)
- ・ アルチョウ

トマト塩 金紋ソース  
ポンス、しょうゆ から  
どれをつけるか  
選べます!! (トナリ)

各 580 yen