

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。

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(写真はキャベツです・・・)

- 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 醋胡椒でどうぞ



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 (Hot) ・・・390yen
- 紅茶 (Hot / Ice) ・・・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
- ホッショコ・・・・・・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、キリン、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
 - キリンラガー · · · · · · · 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
- 耐ハイ ・・・ 390yen
レモン、ライム、ゆず、カルピス、シークワーサー
- 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
魚沼らしいスッキリとした味わい。
- 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 カベルネソービニヨン(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

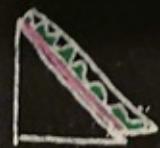
スコットランドのウイスキーです。
ロック、水割り、ストレートなどで

- 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



セットには
ポテサラ・スープ・ドリンク・デザート
が付いてます。



900 yen
3



ローストビーフサンドには
マスタードが入っています
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 です

(牛すじ野菜カレーのお野菜は
季節に応じて変わります。)

サラダ・デザート・ドリンクが付いてます。

1000 yen

野菜なしカレー
(ファン・ド・ヴォー)
サラダ・デザート・ドリンク
が付いてます

850 yen

100

円 プチおかず

X・15:00~18:00
は、100円チケット
ご注文頂けません
(1・日は除く)

■ カマンベールチーズフライ ○ ハリエッグ"

○ とり皮ねぎたれパリパリ

○ 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

○ 酢たまご
(好評!!)

○ ジャニ天

■ カボチャコロッケ

■ 豆腐サラダ"

■ あげ"シュマイ

○ れんこんそんpirā

NEW 70円ドリンク

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 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



生ハリバジルチーズ焼き

魚と生ハリの塩けが絶妙にマッチ



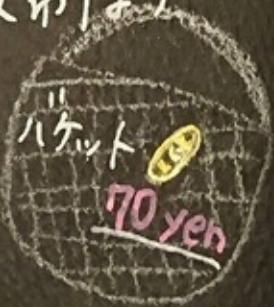
魚の煮つけ

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)



魚の種類は 日によって 変わります





生ハリバジルチーズ焼き



魚と野菜のオリーブ焼き

魚の煮つけ



おかずのページ

* 揚げもの  牛・豚一口カツ
 ピタカツ (鹿児島県産) ソーストッピング 750 yen

ピッカツ ローストした赤身牛モモ肉を
 カツヒジューラーに揚げました 1,080 yen
 鶏ササミカツ (3点、サラダ、スープ、つけ麺)
 ドリンク、デザート付 (set 1480 yen) 480 yen

鶏のセシリステック 390 yen

厚切り牛カツ 800 yen

からあげ 580 yen

ずりなんこつ 390 yen

鶏皮ぎょうざ 350 yen

鶏むね肉のゆず酢漬け 600 yen

とろ~リチーズのかほいちごコロッケ 380 yen



バラエティはるまき

各 190 yen

・ 明太子テガラ

春巻き

・ チーズ春巻き

・ きんぴら 春巻き

・ クリーチーズと山椒の春巻き

・ 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

「すきやきフロッグ」
おはよう朝日で
紹介されました。

すきやき焼き ロック

600 yen

デジグラスハンバーグ

600 yen

ビーフチーズハンバーグ

700 yen

サイコロステーキ サーロインなど 1380 yen

980 yen

リーセージ盛り合わせ

550 yen

(岩手豚100%粗挽 ナーニ・ガルニッシュの3種盛り)

レコンオリーブオイル焼きたっぷりチーズがけ

10

450 yen

✿ 煮もの・蒸しもの

銀前煮

580yen

牛すじ煮ニム

480yen

鶏ササミの梅しお巻き

450yen

揚げ出豆腐と揚げ出おもち

650yen

✿ 一品もの

鶏むね肉の黒こしょうハラ

480yen

からすみ

650yen

チーズ盛り合わせ

980yen

冷奴

250yen

きゅうりもみ

350yen

11

湯豆腐は
380yen

★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

うまい村投票No.1!

素揚げにしたなすをうまい村のボン酢

九州産
もろ豚O-sus
使用

とネギ、ニンニクでどうぞ。美味しいと言がいます

なすのトロロ煮



680yen

なすと豚しゃぶしゃぶのトロロ煮にかけます

山椒とブラックペッパーでやいた
ハーブパリの鶏もも肉

680yen

赤ピーマンとリナのマリネ

450yen

NEW

鶏の味噌漬け焼き

680yen

ゆず塩トマト

豚ロースの味噌漬け焼き

350yen

780yen

やわらかさがたまりません!
自じはんとよくあう!!

12

赤味噌甘口と松屋鶏肉(野菜)
2種類つけてます!

サラダのページ

ポテサラ

250 yen

明太ポテサラ

330 yen

ポテサラ&明太ポテサラ両々

380 yen

生ハムチーズサラダ

500 yen

インゲン豆のポテサラ

330 yen

皮つきかぼちゃとサツマイモのポテサラ

330 yen

あまあまコンビのポテサラです。少しひめのメープルをかけて…あ~おいしゅ

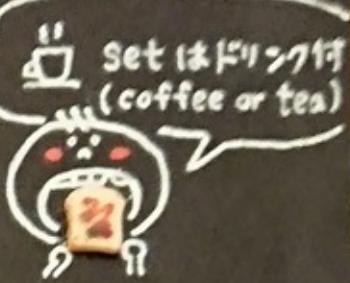
酢卵サラダ

680 yen



15

パンのページ



トースト

メープルシナモントースト	300 yen
ハニーバターサンド	450 yen
ハニートーストは シナモントースト	300 yen 250 yen

サンドイッチ

- マヨタマハムカツサンド Set 800 yen
(単品 600 yen)
- タマゴサンド
- ホテサバサンド
- ソナサンド Set 750 yen
(単品 500 yen)

フレンチトースト

Set 750 yen
(単品 650 yen)

14

じゃがりものパンケーキ

フレーン (X-ブル&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。



フレーン

15

パスタの品種が豊富でございます。

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

海老の殻のソース
アーリオオーリオペロンチー

900yen

+100yenで"スモーカーオイルガーデン"

+200yenで"からすめトッピング"

+200yenで"長野県産・信州中野しめじ"や

"チキン・サラダ・スープ付きのセット"に
えき 選べます。

・すじ肉とフルーチーズの

パスタ 1000yen



パスタあります
OK!

16



アーリオはんこ

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で酢味トッピング

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"トビン" 350 yen

かす汁 350 yen

みそ汁 250 yen



あまいもののページ

白シフォンケーキ

・季節のフルーツ

・チコバナナ

今日のフルーツは
何かなぁ…

小さなオーブンで
毎日焼いてます。
ミニヨー(未だたま)
カラメル味(まだ)
プレーン(まだ)
色々あります。

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。組み合せ自由!!



パフェ アイスに恋するお芋さんパフェ 680 yen

↑お芋は国産紅芋さりです。

・宇治金時抹茶パフェ 580 yen

～国産抹茶アイス～

・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

春限定



18

ヨーグルト

フランボワーズヨーグルト

ハニーヨーグルト

キウイヨーグルト



純国産
添加物は
一切入って
おりません

ストロベリーヨーグルト(季節) 各480yen



19

ラムレーズン

Happy
Vanilla

10U

シナモン

シナモンの
原形付き♪

アフォガート

アイスクリームにエスプレッソコーヒーをかけて大人のデザート

- ・ プレーン バニラアイスにエスプレッソ
定番の組合せ 450 yen
- ・ シナモン バニラにシナモンで
やさしく味わう 600 yen
- ・ チェリースーン (チェリーの季節はチリーズ!) 600 yen

20

のみもの のページ

・ 酢ジュース ("リーダー"/紅茶/牛乳割り)

* 痰焼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ちで異なります。

お気軽にスタッフにおたずね下さい

410yen

・ ゆず酢ジュース

"リーダー" or 水割り

380yen

ミックス酢の
"リーダー" 割りです
フルーツの果実酢付
が付いてます



21



・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 450 yen
バニラアイス入り

・いちごミルク(季節) 480 yen

• Hand Drip Coffee

① CROWN coffee 有機オーガニック
最高級豆使用。

圓 ラ・ペルーチュ（砂糖）

サトウキビ100%

・1889～1890年に行われたパリ万国
博覧会で金賞を受賞

• 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 390 yen

• ロイヤルミルクティ

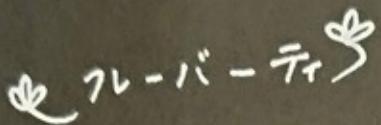
• キャラメルミルクティ . . . 各 450 yen

• アイスオーレ

• ホットオーレ

• ホットチョコ ICEもできます . . . 各 450 yen

・ 抹茶オーレ 抹茶アイス付 650yen



・ きんかんのティ (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、いちごのフレーバーティ

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
- ジンジャエール
- コーラ

• 胡麻麦茶

各270 yen

ぶどうジュース

白ワイン用のぶどうで作ったジュース

白 チャルドネ

白 ピノノワール 550 yen

自家製果実酒

25

再検討中....

お酒のページ



- ビール(小瓶)アサヒ 390yen
- サントリー・オールフリー
- キリンラガー 500 yen 470yen
- チューハイ / レモン・ライム・レーズン・カシス・シーグラム
- カシス / オレンジ・ソーダ
- ブランデー ヘネシー 800 yen
- ハイボール コークハイ / ジンジャーハイ
- ジントニック
- 煎酎(麦・芋) / お湯・氷・ソーダ・ロック 8390yen
- サントリー・フレニッシュモードン 500 yen
- 地酒

八海山 750yen

- スコッチ
- マッカラム 12年
(ハイランド産)

黒牛 650yen

- ポタモア 12年
(ハイランド産)

山吹木極 750yen

- オールドバーン 900yen
- オールドバーン 750 yen

• ワイン 白 450yen 青 1900yen

赤 タクリンレゼルヴ・アカベルネ・ソーピニエン(71)

白 タクリンレゼルヴ・シャルドネ

メニュー本、作成中に考えついた

新めにゅー★★

山芋かげ

④ 牛肉とレンコンのいため煮 680yen

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♪

⑤ 小さなコット～鶏もも肉 のトマト煮～

トマトリス"じっくり煮こみました。サラダ&パン付き
たっぷりチーズを添えて… ●
セットにパンがついています ○ 単品 680yen

⑥ すじ肉とブルーチーズのパスタ 1000yen



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 デザート
自由に選べるステキなsetです ドリンク
(おかずの合計が500円以上に限り) 小鉢つき
○ お好みなおかず + 400 yen

アボカドヒエビ巻き(1本) 250 yen
アボカドヒエビ巻きの皮で巻いてあげました!!

◎ 小さなココット ハーフシチュー

イワシを丸々いれてます

トマトで煮込みとろ~りチーズを
かけました(⑉)

うなぎ風

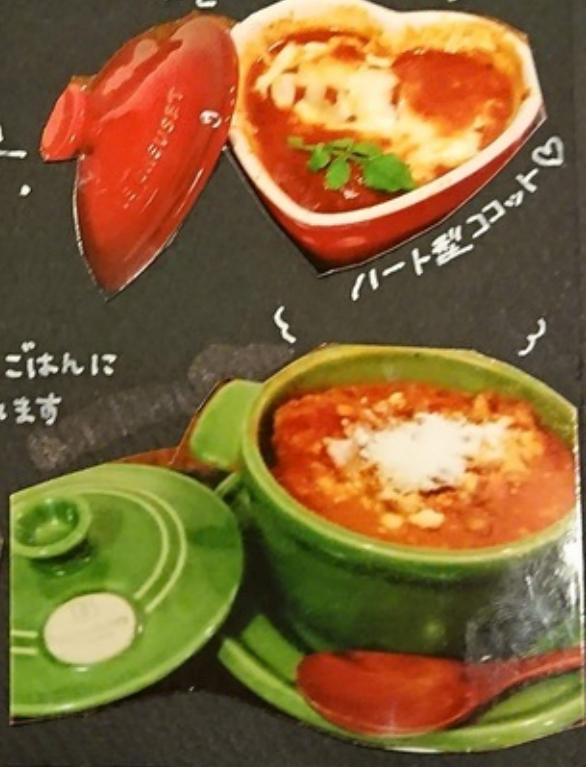
780 yen

サラダ&パン付き

単品 680 yen

小さなココット
シリーズには
パンがSetで
ついてます

*パンをごはんに
替えれます



新しいMENU
少し出来ました

* 1匹の海老フライ ... 300yen

* カマンベールチーズのおでん
フライドポテト付 690yen

* 百合たまごとお野菜丼... 380yen

* ハンバーグとフレットチーネハ"スタ
ホ"ーチド"エッグ"付... 1100yen

- * カマンベールチーズのおでん
　　♪チバースタイ付き... 690yen
- * 枝豆のペペロンチーノ... 480yen
　　+50yenでミニニンニクが付きます
- * ジャガチーズ ... 680yen
- * トマトチーズ ... 680yen
- * もちチーズ ... 680yen
- * リンゴ"ヒフ"ルーチーズ ... 780yen
- * ホテントマトのハーフハーフ ... 680yen

一これからビールを
増えていい予定。

- カレー ウィンナー ビール・火薬付と① 辛味が旨い万能びくちえい 490yen
- ウィンナーの串カツ ビール・火薬付・ハイスキ-と② 490yen

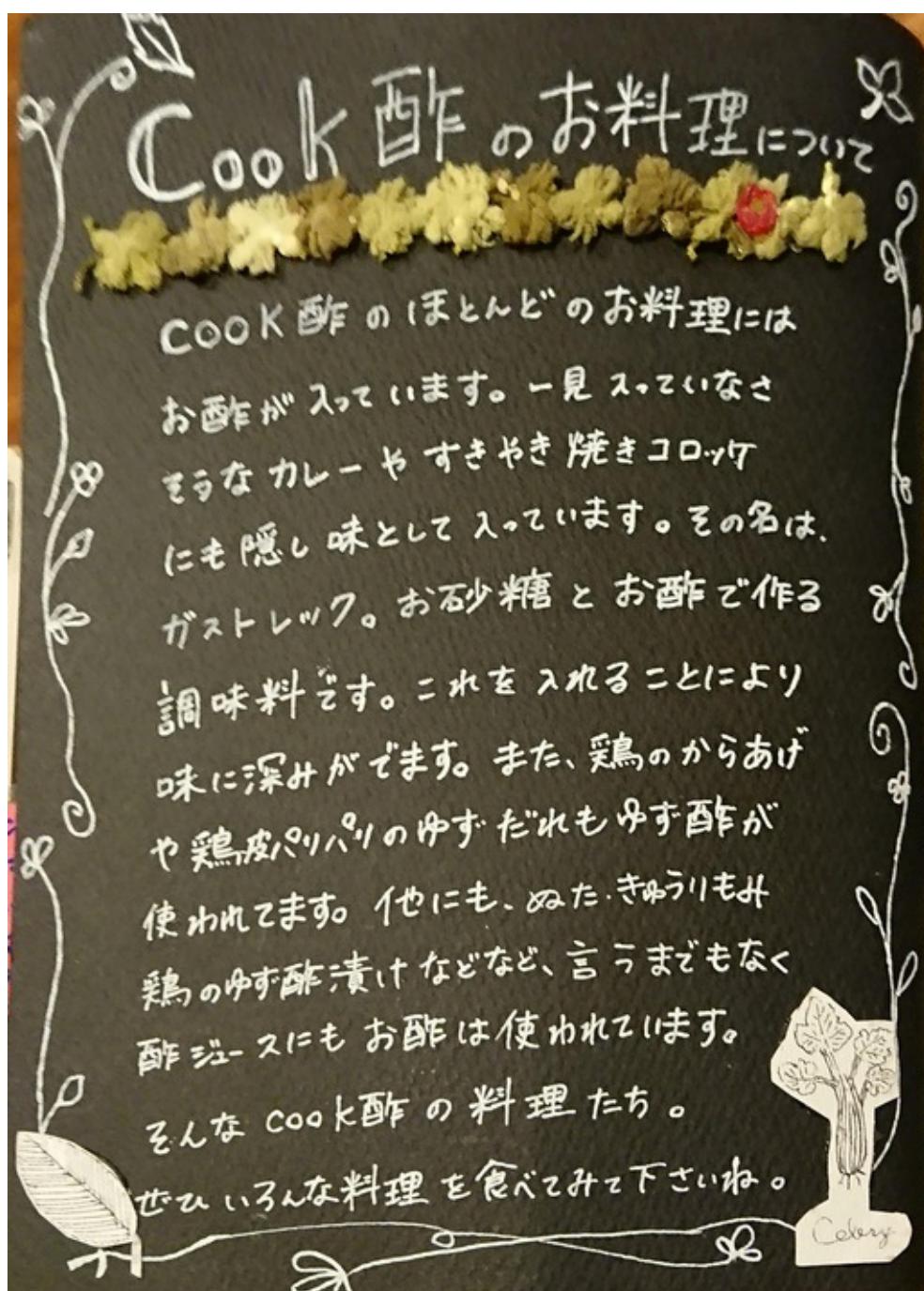


ウイナー × フライ

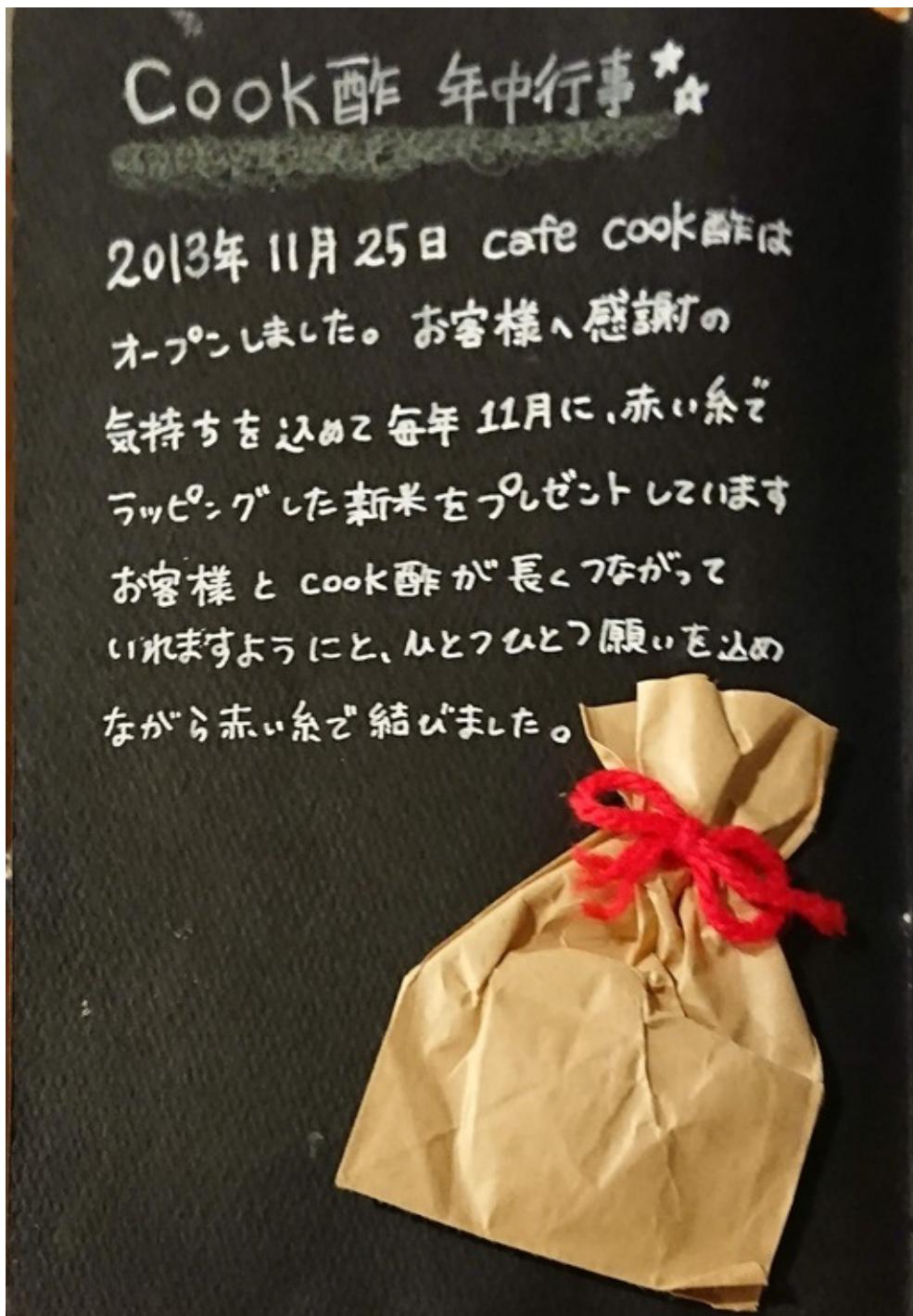


ウイナー + 玉ねぎ + カレー

クック酢のお料理について



クック酢年中行事



7.7.2014 七夕★

COOK酢は
毎年大きな籠を
買ってお客様に
短冊を書いて
いただいてます
かわいいお願ひ
事からユニークな
お願ひ事まで、
たくさんありました

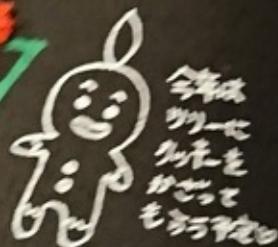


12.24.2014 クリスマス

12月、COOK 酢の店内は

いつもより可愛らしく
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、
そんな気がしませんか？



7.7.2015 七夕

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
女の子がオーライスが食べたり。と
短冊に書いてくれました。1年の時を経て

Cook 酢に
キッス"オーライスが"
生まれました。

みんなの願いを
野江水神社から
天の川へ届けています。😊



タペストリーや壁のメニュー

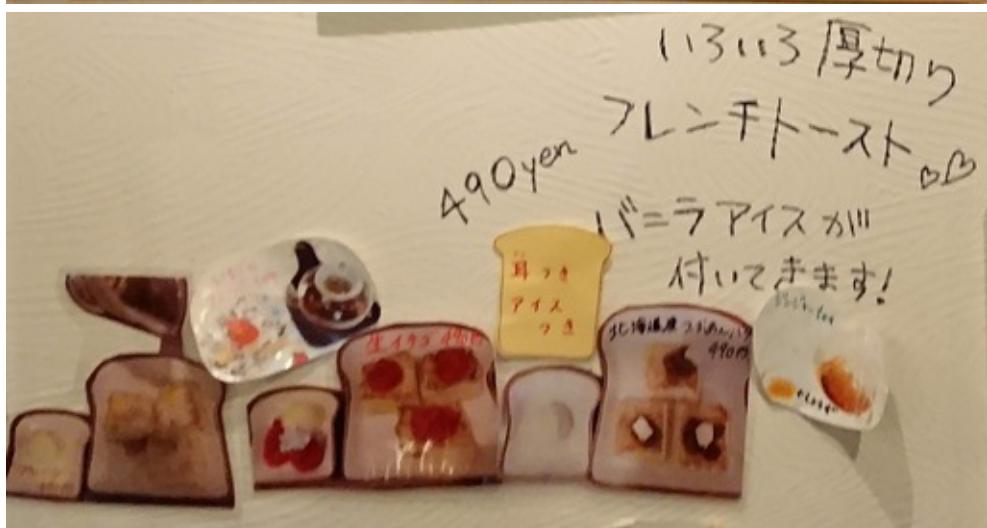
MENU

- ・コンニャクなしの土手焼き
480 yen
- ・ロールレタス(カレーオートマトソース)
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丼
480 yen
- ・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
- ・きょうざ(トムフ塩 or 醋胡椒)
290 yen (6コ)
※1人前追加ごとに1個づきます。
- ・海老きょうざ(4コ)
380 yen
- ・揚げ ポテトラミー(6コ)
280 yen
- ★オーブンオムレツ
皮付 チーズ
・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

美鳥のササミカツ	¥480	すりとてぶんこつ	¥380
セセリステッケ	¥390	唐揚げ	¥600
厚切りトニカツ	¥800	鶏皮ぎょうざ	¥350
ビフカツ			¥1080
春巻各種			

サラダ 酢の物

きゅうりのみ	¥350
ポテサラ	¥250
生ハムチーズサラダ	¥500

焼きもの

オキ焼き	¥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
揚げ出しあさり	
牛すじ煮込み	¥480

美鳥ハム(ロース)	¥480
牛肉とレモンのハム煮	¥680
(セットメニューの一品で) ¥350	
たけのこタタキ	¥550
なすのトマト煮	¥680

シチュー

牛すじ	¥350
ごはん	¥400

肉丼

(牛丼)かき揚げ	¥350
ごはん	¥400



お肉料理

COOK 酒屋
肉料理



ステーキ

- ・サーロインのサイコロステーキ 100g: 1380 yen
200g: 2700 yen
- ・赤身のサイコロステーキ 100g: 980 yen
200g: 1900 yen
- ・国産特上バラミ 100g: 980 yen
200g: 1900 yen
- ・厚切り国産トンテキ(南国ポーク) 130g: 800 yen
- ・1ラミ味噌焼き 50g: 590 yen

ホルモン、コチュジャン焼き

- ・上テッチャン
- ・上赤センマイ(唐揚げ)
- ・アルチョウ

(ハラニ塩、金紋ソース、
ポン酢、しょうゆから
どれをつければ
選べます!! (トンテキ))

各 580 yen