




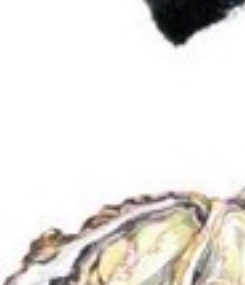




オソマニ

-  枝豆 Edamame \$6
-  自家製ポテトサラダ Potato Salad \$7
-  塩トマトとクリームチーズ Caprese \$10
-  蛸酢 Vinegered Octopus \$8
-  博多炙り明太子 Hakata Mentaiko \$10
-  山芋もろこし酢 Mozuku with yam \$7
-  いか明太子 Squid Mentaiko \$7
-  自家製かつお揚げ Homemade Fishcake \$8
- いぶりからクリームチーズ Iburigakko Cream cheese \$8
- プロシットとグインディラ Prosciutto and Guindilla \$12

アラカト

-  蛸のゴロとトマトソースマリナラ Octopus Marinara \$16
-  明太子といか明太子のアジロ Mentaiko Ajillo \$15
-  生牡蠣のグラタン (2ヶ) Fresh Oyster Gratin \$15
- 鶏セセリとネッアの金鉄焼き Fried Chicken neck and harami \$18
- 鶏の月見つくね Homemade Chicken Tsukune \$12

本日の刺身

・胡麻カニパチ

Sesame Kanpachi

\$18

・サモ刺し

Salmon Sashimi

\$16

・マグロ刺し

Tuna Sashimi

\$22

・刺身盛り合わせ 2人前

Mix Platter Sashimi (2servings)

\$38

・刺身盛り合わせ 4人前

Mix Platter Sashimi (4servings)

\$68



石山 the 岩手県

名物スペイン製マキオガの炭火焼

蛸のガリシア風炭火焼き

Octopus Galician Style

\$25

ニュージーランド産子羊の炭火焼き

黒胡椒ソース

Char-Grilled Lamb

\$28

スペイン産イベリコポーク

Char-Grilled Iberiko Pork

骨付ロースの炭火焼き

\$36

黒和牛A4鹿児島産サロイン炭火焼き

Char grilled wagyu sirloin steak 100g 100g

\$55

牧草牛骨付ロースの炭火焼き

Char grilled Grass fed bone-in sirloin steak 650g

\$88



揚げ物



・鶏の唐揚げ Fried Chicken

\$15

・揚げ餃子 Deep Fried Gyoza

\$18

・フライドポテト French Fries

\$8



・カニクリームコロッケ(2ヶ) Homemade Crab Croquette \$12

・今更南蛮 Chicken Nanban \$15

サラダ



・大根と鯉節のサラダ Radish Salad
～梅ドレッシング～

\$16

・生山とパルメジャーノチーズ Caesar Salad
～シザードレッシング～

\$18



・海鮮刺身サラダ Seafood Salad
～ワサビソース～

\$25

・トリキンサラダ TORIKIN Salad
～蒸し鶏・ポルエッグ・胡麻ドレッシング～

\$16

名物鍋



- ・ 博多赤丸鶏鍋(辛い) 1人前 \$28
 Hakata Akamaru Torinabe (Spicy)
- ・ 博多タカマリ鶏鍋 1人前 \$32
 Hakata collagen Torinabe
- ・ 博多もつ鍋(醤油) 1人前 \$38
 Hakata Motsunabe (soy sauce)
- ・ 博多明太子もつ鍋 1人前 \$45
 Hakata Mentai Motsunabe

鍋の追加 Additional

- ・ 和牛もつ Motsu \$30
- ・ 黒豚ハシ肉 Kurobuta Pork belly \$28
- ・ 黒豚ロース Kurobuta Pork loin \$32
- ・ 追加野菜 Assorted Vegetables \$12
- ・ 雑炊 Porridge \$6
- ・ 追加パスタ Pasta \$8
- ・ 追加ちゃんぽん Chanpon \$10

ご飯・パスタ



・ 明太おにぎり

Onigiri mentai

\$5

・ 鮭おにぎり

Onigiri salmon

\$5

・ 梅おにぎり

Onigiri plum

\$6

・ フラッシュナポリタン

Classic Napolitan pasta

\$17

・ 明太クリームうどん

Creamy Mentai Udon

\$18

・ 明太パスタ

Hakata Mentai pasta

\$18

・ 鉄板パスタ鶏ステーキ
ジャポネソース

Chicken Steak Pasta
with Japone Sauce

\$23

・ 三鶏照り焼き丼

Chicken Teriyaki Don

\$10

Beer/HB/Sour

・サントリープレミアムモルツ Suntory Premium Malts \$12



・角ハイボール Kaku Highball \$12

・ジムビームハイボール Jim beam Highball \$12

・知多ハイボール Chita Highball \$10



・山崎ハイボール Yamazaki Highball \$18

・ラフロイグハイボール Laphroaig Highball \$15

・ゆずハイボール Yuzu Highball \$15



・ジンジャーハイボール Ginger Highball \$13

・生搾りレモンソー Fresh Lemon sour \$12

・生搾りオレンジソー Fresh Orange sour \$12

・ウーロンハイ Oolong sour \$8

・カルピス42-ハイ Calpis sour \$12

・レモンソー Lemon sour \$12

・本気の抹茶ハイ Matcha sour \$16

デザート



・抹茶ミルクプリン

Matcha Milk Pudding

\$6.8

・抹茶シフォンケーキ

Matcha Chiffon Cake

\$7.8

・料の抹茶ティラミスわらび餅添え

Matcha Tiramisu with Warabimochi

\$16.8

・抹茶のロールケーキアイスクリーム添え

Matcha Roll Cake with ice cream

\$14.8

・抹茶のバスケットケーキ抹茶アイス添え

Matcha Basque Cheese Cake with ice cream

\$14.8

・抹茶のタルトアイスクリーム添え

Matcha Tarte with ice cream

\$13.8

・抹茶とフルーツのミドルパフェ

Matcha and fruit Middle Parfait

\$14.8

・濃、抹茶のアフォガート

Matcha Affogato

\$15.8

Soft Drink

・レモネード Lemonade \$5.8



・ジンジャーレモネード Ginger Lemonade \$6.8

・自家製濃厚ジンジャーエール Homemade Ginger Ale \$8

・オレンジジュース Orange Juice \$3.8

・ダイエトコーク Cola Zero \$3.8

・ア夸パナミネラルウォーター 750ml Aqua Panna Mineral Water 750ml \$5.8



・サンペレグリーノ 750ml San Pellegrino 750ml \$6.8

・緑茶(hot) Green Tea (Hot) \$5.8

・和系紅茶(hot) Japanese Black Tea (Hot) \$6.8



・ウーロン茶(hot) Oolong Tea Hot \$4.8

・ウーロン茶(iced) Oolong Tea Ice \$4.8

・緑茶(iced) Green Tea Ice \$3.8

Shochu/Whiskey

- ・ **ダイヤメ(茅)** Daiyame \$148
- ・ **三岳(茅)** Mitake \$138
- ・ **神の河(麦)** Kannoko \$108
- ・ **サントリージン翠** Suntory Sui Gin \$118
- ・ **サントリーウイスキー-角瓶** Kakubin \$130
- ・ **サントリーウイスキー-知多** Chita \$180
- ・ **ラフロイグ10年** Laphroaig 10years \$250
- ・ **シングルモルトウイスキー-白州
テイスティングリザーブ** Hakushu \$300
- ・ **サントリー響
ジャパニーズハイネー** Hibiki \$350
- ・ **シングルモルトウイスキー-山崎
テイスティングリザーブ** Yamazaki \$350

