

赤

ワインに合うおつまみ 肉料理

焼き鳥					
・もも	・皮	・ボンジリ	・せせり	・ハツ	各 200
鶏レバーの甘辛煮	400	豚キムチ春巻	400		
手羽先の旨煮	500	豚バラと茄子の味噌炒め	550		
肉春巻	550	厚切りチーズハムカツ	550		
鶏の唐揚げ	580	鶏トロ鉄板焼き	480		
とんぺい焼き	580	鶏もも肉のタンドリーチキン	600		
ジャークチキン	600	鶏もも肉ガーリック焼き	600		
豚もつ煮込み	600	牛すじ大根	600		
牛すじ肉の煮込み	600	仔羊のロールキャベツ	600		
豚タンと大根のやわらか煮	650	チキン南蛮	680		
出し巻き玉子	680	鶏もも肉のオープンチーズ焼き	680		
揚げ麻婆豆腐	680	豚の角煮	680		
富士麦豚西京漬け焼き	680	トンテキ	680		
ハーブ豚の味噌キムチ鍋	680	キャベツとコンビーフ	800		
肉汁たっぷりメンチカツ	700				

食事

おにぎり	各 230	揚げピッツァ	500
鮭・梅・明太子		鉄火ビビンバ丼	600
ネギトロ丼	600	ガーリックチャーハン	600
焼き鳥親子丼	600	塩焼きそば	600
ソース焼きそば	600	昔ながらのナポリタン	800
焼きうどん	700		
生のり味噌汁	300		

※表記の料金は全て税抜です。

ワインに合うおつまみ 魚料理

白

メカジキ串焼き	350	メカジキ串カツ	350
えいひれ	480	子持ちししゃもの出来たてスモーク	480
洋風さつま揚げ	550	ネギトロ磯辺天ぷら	550
鰯つみれ煮	580	蟹のクリームコロッケ	580
タコの唐揚げ	580	柳タコの天ぷら	350
釜上げしらすのブルスケッタ	600	釜揚げしらすとジャンボし唐のペペロンチーノ	600
蓮根明太挟み揚げ	600	サバの燻製	600
鱈フライ	650	マグロホホ肉のステーキ	660
鯨の竜田揚げ	680	明太卵焼き	680
小海老と里芋のグラタン	680	鯨カツ	700
ソフトシェルシュリンプの唐揚げ	700	海老真丈の揚げ出し	750
銀鮭の西京漬け焼き	800	漬けマグロカツ	800
穴子一本天ぷら	800	白身魚のカルパッチョ	980

デザート

栗と小豆のアイスクリーム	300	アプリコットタルト	300
--------------	-----	-----------	-----





和飲ほの字では、**100種類**以上のメニュー
を取り揃えています。

前菜

鶏ささみとじゃが芋の紫和え	300	明太大根	300
ピリ辛冷奴	380	つぼ漬けとクリームチーズ	380
青トマト和風ピクルス	430	帆立貝の茶碗蒸し	450
しらすおろしイクラ掛け	480	お漬け物の盛り合わせ	480
柳蛸のカクテキ	500	豚トロ柚子胡椒和え	500
自家製鶏のテリーヌ	500	社長のトロタク	500
柳蛸のグリーンソース	500	炙りメ鯖のもみじおろし和え	520
鱈のなめろう	580	サーモンマリネ	600
くじらのユッケ	600	マグロのユッケ	600
和牛土佐造り	1200		

野菜・サラダ

ホテトサラダ	350	たたききゅうり	380
紅生姜天ぷら	400	厚揚げ焼き	400
山芋磯辺揚げ	430	じゃが芋とチーズのガレット	500
コンビネーションサラダ	600	ほうれん草とベーコンのサラダ	650
パクチーのグリーンサラダ	650	シーザーサラダ	650
里芋のアンチョビオイル焼き	600	野菜の丸かじり	550
蒸し野菜のバーニャカウダー	650	山芋ステーキ	650
大盛！フライドポテト			
プレーン	500		
チーズ	600		