

おまかせ 串コース

Yakitori OMAKASE course

西	10 本	¥4,150
玉	7 本	¥3,380

※コースには箸休めで「大根の鬼おろし」をお出ししております。

お1人様、1コースのご注文をお願いします。

※内臓串のご注文に関しまして、体調のすぐれない方、
または免疫力の弱い方はお控えください。

※アレルギーや苦手な食材がございましたら、ご遠慮なく
お申し付けください。



追加串 他

みさき	皮	とうがらし	おたふく
心のこり	そろばん	砂肝	えんがわ
背肝	かしわ	さえずり	げんこつ
ハツ	おび	つくね	ひざがしら
丸ハツ	油つぼ	血肝	銀皮
ぺた	小豆	薬研軟骨	

380 円

ふりそで	とっくり	手羽先
合鴨	ソリレース	鶏の粕漬け
白肝	豚の西京漬け	豚バラの生姜巻き
ささみの三つ葉巻き		

490 円

ちょうちん	合鴨とうがらし
-------	---------

550 円

野菜串 他

青唐	椎茸	銀杏
生麩	ペコ玉	アスパラ
アビオス		380 円~

本日のおすすめ串

木次乳業プロポローネチーズ	490 円
ラクレットチーズのいなり焼き	460 円
旬の焼き野菜	380 円~

価格は全て税込です。

逸品料理

広島こんにゃくのきんぴら	680 円
鶏軟骨の梅肉和え	790 円
ぬか漬け	790 円
ポテトサラダ	790 円
冷やしフルーツトマト	890 円
こだわり野菜の農園サラダ	990 円
味噌漬けモッツァレラチーズと	
セミドライトマトのカプレーゼ	990 円
鶏レバーパテ	990 円

お食事

西玉丼（濃厚鶏スープ付）	1,380 円
こだわり卵の親子丼（濃厚鶏スープ付）	1,380 円
名物 特製西玉ラーメン	1,380 円
TOKYO鶏飯	1,200 円
焼き鳥屋のスパイスカレー	680 円
酉スープ	380 円

※当店のお米は5つ星マイスター米村商店
「鳥取県産きぬむすめ」を使用しております。

甘味

季節のジェラート	660 円
----------	-------

お飲み物

泡酒

プレミアムモルツ（生）	790 円
一番搾り（中瓶）	860 円
エビス（中瓶）	860 円
ヒューガルデン・ホワイト（小瓶）	890 円
オールフリー（小瓶）	660 円

ウイスキー・ハイボール

角ハイボール	750 円
山崎	1,250 円
白州	1,250 円
山崎 1 2 年	1,800 円
白州 1 2 年	1,800 円

※ロック・ソーダ割り・水割り等、
飲み方はスタッフまでお申し付けください。

上林春松本店	ほうじ茶ハイ	730 円
上林春松本店	玄米茶ハイ	730 円
	生絞りレモンサワー	770 円
	生絞り生姜サワー	770 円

↑ ワイン各種取り揃えております。

※詳しくはスタッフまでお尋ねください。



果実酒

小正の梅酒	750 円
梅の宿 あらごしもも	850 円
果肉入りライチ酒	850 円
梅の宿 あらごしりんご	850 円

※ロック・ソーダ割り・水割り等、
飲み方はスタッフまでお申し付けください。

ソフトドリンク

上林春松本店 ほうじ茶	560 円
上林春松本店 玄米茶	560 円
ジンジャーエール 辛口	560 円
ペプシコーラ	560 円
サンペレグリノ	770 円
アクアパンナ	770 円
林農園 ぶどうジュース (長野)	770 円
上門農園 みかんジュース (和歌山)	770 円

本日のお勧め焼酎

中々	(麦)	720 円
青鹿毛	(麦)	770 円
兼八	(麦)	900 円
三岳	(芋)	720 円
富乃宝山	(芋)	720 円
黒瀬	(芋)	770 円

本日のお勧め日本酒

※詳しくはスタッフまでお尋ねください。



Sparkling Wine

		Glass
FRA	Domaine Gustave Lorentz / Creman d'Alsace	¥1,250
NV	ギュスターヴ・ロレンツ / クレマン・ダルザス	
	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Blanc	Bottle
		¥7,150
FRA	Drappier Carte d'Or Brut	¥10,450
NV	ドラピエ カルト・ドール ブリュット	
	Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	
FRA	Louis Roederer Collection NV	¥15,600
NV	ルイ ロデレール コレクション	
	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	



White Wine

		Glass
SPA	Fortius Chardonnay	¥880
2016	フォルティウス シャルドネ	Bottle
	Chardonnay	¥5,280
ITA	LACIOCCA / MALVASIA FERMO	¥990
2015	ラチヨッカ／マルヴァージア フェルモ	Bottle
	Malvasia	¥5,720
ITA	Gini / Soave Classico	¥6,380
2019	ジーニ / ソアヴェ・クラシコ	
	Garganega	
FRA	Gustave Lorentz / Alsace Riesling	¥7,150
2018	ギュスターヴ・ローレンツ / アルザス・リースリング	
	Riesling	
FRA	Domaine William Fevre / Chabris	¥8,250
2018	ウイリアム・フェーヴル / シャブリ	
	Chardonnay	
USA	Armarosa Chardonnay	¥9,900
2018	アルマローザ シャルドネ	
	Chardonnay	

 Red Wine

FRA	Les Hauts de la Gaffeliere Bordeaux Rouge	Glass	¥880
		Bottle	¥5,280
		Cabernet Franc,Merlot,Cabernet Sauvignon	
FRA	Francois Labet Pinot Noir	Glass	¥990
		Bottle	¥6,050
		Pinot Noir	
ITA	Trefolo Talenti Toscana I.G.T	Bottle	¥6,300
		Sangiovese,Sylah,Canaiole	
FRA	Chateau Coulon Cuove Veredus	Bottle	¥7,150
		Cabernet Sauvignon,Merlot	
BGR	ENIRA BESSA VALLEY	Bottle	¥8,800
		Merlot,Cabernet Sauvignon,Syrah	
ITA	Barolo Conte dell'Unita	Bottle	¥8,800
		Nebbiolo	
USA	Clos du Val Napa Valley	Bottle	¥13,200
		Cabernet Sauvignon	
USA	Au Bon Climat Isabelle	Bottle	¥15,400
		Pinot Noir	

 本日のお勧め日本酒

水尾	純米 (長野)	半合	680 円
		一合	1,250 円
		さっぱりした味わいの中にも、ほのかな香りがある辛口	
宗玄 【石川門】	純米 (石川)	半合	680 円
		一合	1,250 円
		濃厚でしっかりとしたボディと切れの良さが特徴です。	
酔右衛門【美山錦】	特別純米 (岩手)	半合	720 円
		一合	1,350 円
		フレッシュなガス感と酸が爽やかな旨味	
鶴齢 【山田錦55】	特別純米 (新潟)	半合	800 円
		一合	1,550 円
		濃厚なお酒ですが、まったり感はなく、きりっとキれます。	
菊姫 【鶴乃里】	純米 (新潟)	半合	900 円
		一合	1,750 円
		口に含むと上品な甘味と旨味が広がり、酸味が味わいに豊かさで力強さを与えます。	
出羽桜 【軽ろ水】	純米吟醸 (山形)	半合	680 円
		一合	1,250 円
		スッキリとした旨味と爽やかな酸味が料理を引き立てます。	
作 【雅乃智】	純米吟醸 (三重)	半合	860 円
		一合	1,600 円
		華やかな香りと、米の旨味がある辛口	
ひがん	大吟醸 (新潟)	半合	1,150 円
		一合	2,200 円
		スッキリとした味わいで、飲みやすい食中酒のお酒です。	