

# おまかせコース

Yakitori OMAKASE course

酉	10本	¥4,650
玉	7本	¥3,800

※コースには箸休めで「大根の鬼おろし」をお出しております。

お1人様、1コースのご注文をお願いします。

※内臓串のご注文につきまして、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
べた	小豆	薬研軟骨	

400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		

500円

ちょうちん	合鴨とうがらし
-------	---------

600円

## 野菜串 他

青唐	椎茸	銀杏
生麩	ペコ玉	アスパラ
アピオス		400円~

木次乳業プロポローネチーズ
---------------

500円

ラクレットチーズのいなり焼き
----------------

460円

旬の焼き野菜
--------

400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	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	1,030 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	1,050 円

## お食事

酉玉丼（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 特製酉玉ラーメン	1,380 円
TOKYO鶏飯	1,200 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

本日のジェラート	660 円
----------	-------

## お飲み物

### 泡酒

プレミアムモルツ（生）	850 円
一番搾り（中瓶）	900 円
エビス（中瓶）	900 円
ヒューガルデン・ホワイト（小瓶）	950 円
オールフリー（小瓶）	800 円

### ウイスキー・ハイボール

角ハイボール	750 円
陸ハイボール	800 円
山崎	1,800 円
白州	1,800 円
響	1,800 円
山崎 12年	2,800 円
白州 12年	2,800 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	750 円
上林春松本店 玄米茶ハイ	750 円
生絞りレモンサワー	850 円
生絞り生姜サワー	850 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。 ↓



## Sparkling Wine

### 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	600 円
上林春松本店 玄米茶	600 円
ジンジャーエール 辛口	600 円
ペプシコーラ	600 円
サンペレグリノ	800 円
アクアパナ	800 円
沖縄県産アイランドクラフトコーラ	800 円

プレミアムソフトドリンク	
ニサソ グレープジュース	1,200 円
上門農園 みかんジュース (和歌山)	1,200 円



### お勧め焼酎

中々 (麦)	800 円
青鹿毛 (麦)	770 円
兼八 (麦)	900 円
三岳 (芋)	800 円
富乃宝山 (芋)	800 円
黒瀬 (芋)	770 円



### お勧め日本酒

※詳しくはスタッフまでお尋ねください。

Glass

SPA Bardinet S.A. Montsarra Cava Brut ¥1,400

NV バルディネット・モンサラ・カヴァ・ブルット

Macabeo, Parellada

Bottle

¥8,500

FRA Champagne J. Contet Pere & Fils Brut ¥11,000

NV シャンパーニュ J. コンテ ペール&フィス

Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay,

FRA Laurent Perrier ¥16,000

NV ローラン・ペリエ ラ・キュベ

FRA Louis Roederer Collection NV ¥18,000

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 ¥1,200

フォルティウス シャルドネ

Bottle

Chardonnay

¥7,000

Glass

NZ Invivo Marlborough Sauvignon Blanc ¥1,200

インヴィーヴォ・マールボロ・ソーヴィニヨンブラン

Bottle

Sauvignon Blanc

¥7,000

ITA LA LASTRA VERNACCIA ¥7,000

ララストラ ヴェルナッチャ

Vernaccia Trebbiano

FRA Trimbach / Alsace Riesling ¥7,500

トリンバック / アルザス・リースリング

Riesling

USA Trefethen eshcol ¥10,000

トレフェッセン エシュコレ シャルドネ

Chardonnay

FRA Jean Marc Brocard / Chabris 1er Cru De Leshet ¥11,000

ジャン・マルク ブロカール / シャブリ コートドルシュ 1er

Chardonnay

## Red Wine

<b>USA</b>	GRAND CRU VINEYARDS California NV グラン・クリュ・ヴィンヤーズ カリフォルニア Cabernet Sauvignon	Glass ¥1,200 Bottle ¥7,000
<b>FRA</b>	Francois Labet Pinot Noir フランソワ・ラベ ピノ・ノワール Pinot Noir	Glass ¥1,200 Bottle ¥7,000
<b>ITA</b>	ILOPOGGIONE TOSCANA イルポッジョーネロッソ・トスカーナ Cabernet Sauvignon, Merlot	Bottle ¥7,000
<b>FRA</b>	Domaine Alain Brumont Cirus AOC Madiran ドメーヌ・アラン・ブリュモン シリュス マディラン Tannat, Merlot	Bottle ¥7,500
<b>BGR</b>	ENIRA BESSA VALLEY エニエラ ヴェッサ バレー Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah	Bottle ¥8,800
<b>ITA</b>	Barolo Conte dell'Unita バローロ コンテ・デル・ウニタ Nebbiolo	Bottle ¥12,000
<b>USA</b>	Trefethen eshcol トレフェッセン エシュコレ ナパレッド Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah	Bottle ¥15,000
<b>USA</b>	Calera Central Coast カレカ セントラルコースト ピノ・ノワール Pinot Noir	Bottle ¥18,000

## お勧め日本酒

<b>鍋島</b>	特別純米 (佐賀) まろやかな甘みと苦みがしっかりあって芳醇な味わい	半合 800 円 一合 1,550 円
<b>酔右衛門【美山錦】</b>	特別純米 (岩手) フレッシュなガス感と酸が爽やかな旨味	半合 850 円 一合 1,650 円
<b>鶴齢【山田錦55】</b>	特別純米 (新潟) 濃厚なお酒ですが、まったり感はなく、きりっとキれます。	半合 950 円 一合 1,850 円
<b>菊姫【鶴乃里】</b>	純米 (石川) 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 と力強さを与えます。	半合 950 円 一合 1,850 円
<b>出羽桜【軽ろ水】</b>	純米吟醸 (山形) 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。	半合 800 円 一合 1,550 円
<b>作【雅乃智】</b>	純米吟醸 (三重) 華やかな香りと、米の旨味がある辛口	半合 950 円 一合 1,850 円
<b>ひがん</b>	大吟醸 (新潟) スッキリとした味わいで、飲みやすい食中酒のお酒です。	半合 1,500 円 一合 2,800 円