

生ビール

アサヒプレミアム生ビール・熟撰 八〇〇円

瓶ビール

アサヒスーパードライ(中瓶)
(小瓶) 八〇〇円
五〇〇円

キリン 一番搾り(中瓶) 八〇〇円

ザ・プレミアム・モルツ(中瓶) 八四〇円

エビスビール(中瓶) 八四〇円

ビールテイスト飲料

アサヒドライゼロ(小瓶) 四〇〇円

日本酒

菊正宗 上撰生酛純米酒(冷酒)

300ml 一、四〇〇円

菊正宗 純米樽酒(冷酒)

300ml 一、四〇〇円

菊正宗 本醸造特選(燗酒)

300ml 一、四〇〇円

七賢 山の霞 (スパークリング)

360ml 三、二〇〇円

花春 結芽の奏 ゆめ 純米大吟醸

700ml 四、〇〇〇円

金婚 純米吟醸

700ml 六、〇〇〇円

百黙 純米大吟醸

700ml 八、〇〇〇円

七賢 アラン・デユカス スパークリングサケ

700ml 一五、〇〇〇円

ウイスキー（ロック、水割り、ソーダ割り）

ハイボール 七〇〇円

ニツカセツシヨン シングル 九〇〇円

ダブル 一、四〇〇円

ニツカ余市 シングル 九〇〇円

ダブル 一、四〇〇円

サワー・酎ハイ・焼酎

レモンサワー 七〇〇円

ラムネサワー 七〇〇円

ウーロンハイ 七〇〇円

麦焼酎（ロック、水割り、ソーダ割り） 七〇〇円

芋焼酎（ロック、水割り、ソーダ割り） 七〇〇円

梅酒

濃醇梅酒 七〇〇円

黒糖濃醇梅酒 八〇〇円

ソフトドリンク

オレンジ

四〇〇円

ラムネ

四〇〇円

ウーロン茶

四〇〇円

アサヒドライゼロ

四〇〇円

シャンパン

ヴーヴ・クリコイエローラベルブリュット

三七五 ml

九、〇〇〇円

七五〇 ml

一五、〇〇〇円

テタンジエノクターン

七五〇 ml

一七、〇〇〇円

ルイナール

七五〇 ml

二〇、〇〇〇円

クリュツグ

七五〇 ml

四八、〇〇〇円

白ワイン

古代甲州(日)

三六〇ml 三、二〇〇円

ルイ・ラトゥール・ブルゴーニュシャルドネ(仏)

三七五ml 三、二〇〇円

七五〇ml 六、〇〇〇円

ペリンジャーナパ・ヴァレーシャルドネ(米)

七五〇ml 七、〇〇〇円

トリンバックリースニング・リゼルブ(仏)

七五〇ml 七、六〇〇円

クラウディーベイソーヴィニヨンブラン(新)

七五〇ml 八、〇〇〇円

イエルマン ピノ・グリージョ(伊)

七五〇ml 八、八〇〇円

ニュートンアンフィールタードシャルドネ(米)

七五〇ml 一、二〇〇円

Ch・メルシャン 北信右岸シャルドネリヴァリス(日)

七五〇ml 一、四〇〇円

シャブリプルミエクリュヴァイヨン キュヴェ

ギイモロードメーヌクリスチャンモロー(仏)

七五〇ml 一、四〇〇円

赤ワイン

十二原メルロー(日)

三六〇ml

三、六〇〇円

ルイ・ラトゥール・ブルゴーニュピノ・ノール(仏)

三七五ml

三、六〇〇円

七五〇ml

六、八〇〇円

ボンテツラメルロー(米)

七五〇ml

六、八〇〇円

ジヨエルゴットジンファンデル(米)

七五〇ml

六、八〇〇円

サツシカイアレ・ディフェーゼトスカーナ(伊)

七五〇ml

九、〇〇〇円

シャトールメルシャンまりい椀子ヴィンヤードシラー(日)

七五〇ml

一、一〇〇〇円

ニートンアンフィルタードカベルネ・ソーヴィニヨン(米)

七五〇ml

一、二〇〇〇円

シャトールグランジュ(仏)

七五〇ml

一、九〇〇〇円

光キュヴェスペシャル(日)

七五〇ml

一、二三、〇〇〇円

ウイスキー(ボトル)

ニッカセツシヨン

ボトル 一〇、〇〇〇円

ニッカ余市

ボトル 一〇、〇〇〇円

焼酎(ボトル)

ニッカ・ザ・麦焼酎

七〇ml 四、〇〇〇円

麦焼酎中々

七〇ml 六、〇〇〇円

芋焼酎さつま司

白麹仕込み

七〇ml 四、〇〇〇円

芋焼酎崋六

七〇ml 六、〇〇〇円

米焼酎鳥飼

七〇ml 六、〇〇〇円

※ボトルセットとして、お一人様五〇〇円頂戴いたします。
※ボトルでの提供は、飲みきりとさせていただきます。
※酒類のお持ち込みもお受けいたします。詳しくは担当までお伺いください。

お替り

熟成適サシ肉(二二〇g) 八、八〇〇円

熟成肉盛合わせ(二二〇g) 五、八〇〇円

熟成赤身肉(二二〇g) 三、八〇〇円

ざく 一、二〇〇円

玉子 一〇〇〇円

ゴマだれ・ポン酢 二〇〇〇円

※ご奉仕料としてお会計総額の10%を頂戴します。

おみやげ

※前もってご注文頂きますと、お帰りの際にご利用させていただきます。

牛肉折詰

みそ漬

佃煮

すき焼用

(四〇〇g、割下付き)

六、〇〇〇円

牛肉みそ漬

(四〇〇g)

五、七〇〇円

牛しぐれ煮(二二〇g)

一、八五〇円

牛しぐれ煮(二四〇g)

三、七〇〇円

すき焼用

(八〇〇g、割下付き)

一、二、〇〇〇円

牛肉みそ漬

(八〇〇g)

一、一、四〇〇円

自家製佃煮

すき焼用の肉を精肉した時にできる切れ端を保存しておき、あとで煮て、佃煮を作ります。もともと、すき焼用の肉ですので、すき焼同様の、旨味のある佃煮ができます。佃煮専用の肉(通常はランクの低い肉)は仕入れていません。

豚肉みそ漬

(七七〇g)

四、五〇〇円

LINE会員募集中

「ちゃんや」LINE公式アカウントへ
お友達登録いただきますと、
様々な特典やお得な情報などを、案内いたします。

LINEお友達登録は下記記のQRコードより

