



高知新京橋

菊壽し

本格職人寿司

MENU



※仕入れによりネタが変更になる場合がございます。

にぎり

NIGIRI



TAKE **竹**
上にぎり 9貫
2,500円(税込2,750円)
 Zyou nigiri
 (Special nigiri 9 pcs)



UME **梅**
特上にぎり 9貫・玉子
3,300円(税込3,630円)
 Tokuzyou nigiri
 (Premium nigiri 9 pcs and egg)



吸物 または
 赤出し付



MATSU **松**
特上にぎり
豊洲市場直送
うに・大とろ入 9貫・玉子
4,400円(税込4,840円)
 Tokuzyou nigiri uni, otoro iri
 (Premium nigiri 9 pcs with sea urchin
 and super fatty tuna and egg)



KIKU **菊**
特上にぎり
二人前 16貫・鉄火巻
8,300円(税込9,130円)
 Tokuzyou nigiri ni ninnmae
 (Premium nigiri 16 pcs
 and tuna roll)



HOKKAI **北海**
にぎり 5貫
1,680円(税込1,848円)
 Nigiri (Nigiri 5 pcs)



SAKURA **桜**
江戸前にぎり 8貫
1,800円(税込1,980円)
 Edomae nigiri
 (8 pcs of Edo-styled nigiri)



KUROSHIO **黒潮**
にぎり 5貫
1,680円(税込1,848円)
 Nigiri (Nigiri 5 pcs)



まぐろづくし
豊洲直送
2,680円(税込2,948円)
 Maguro zukushi. Tuna delivered fresh from Toyosu
 (All Kinds of Tuna Special)



にぎりと鉄火巻 椿
1,600円(税込1,760円)
 Nigiri to tekkamaki Tsubaki
 (Nigiri Sushi and Tuna Roll
 (with Japanese style clear soup))



大阪寿しとにぎり いろは
1,500円(税込1,650円)
 Osakasushi to nigiri Iroha
 (Osaka-style Sushi and Nigiri Sushi assortment
 (with Japanese style clear soup))



大阪寿し なにわ
1,500円(税込1,650円)
 Osakasushi Naniwa
 (Osaka-style Sushi (with Japanese style clear soup))

海鮮ちらし

CHIRASHI -SUSHI
DONBURI



吸物 または
赤出し付

海鮮ちらし

1,480円(税込1,628円)

Kaisen chirashi
(Standard chirashi: boiled octopus,
salmon, shrimp, tuna, yellowtail)



上ちらし 伏見

2,180円(税込2,398円)

Special chirashi Hushimi

特上ちらし 嵐山 (中トロ入り)

3,100円(税込3,410円)

Arashiyama chirashi (Premium chirashi)

特上いくら



北海道ちらし

1,850円(税込2,035円)

Hokkai chirashi
(Extra special salmon roe, salmon, squid)

本すわい蟹



かにちらし

2,180円(税込2,398円)

Kani chirashi (Snow crab)

高知産うなぎ



うなぎちらし

1,950円(税込2,145円)

Unagi chirashi (Broiled local eel)

煮あなご



あなご丼

1,580円(税込1,738円)

Anago don
(ANAGO(Conger Eel) Bowl)

生かつお



鰹たたき丼

1,800円(税込1,980円)

Katsuo tataki don
(Seared bonito rice bowl)

特上いくら



サーモンいくら丼

1,950円(税込2,145円)

Sa-mon ikura don
(Salmon & Salmon Roe Bowl)



彩りちらし

1,680円(税込1,848円)

Irodori chirashi
(Finely sliced sashimi chirashi)

キハダまぐろ



まぐろすき身丼

1,280円(税込1,408円)

Maguro sukimi don
(Minced Tuna Bowl)

キハダまぐろ



鉄火丼

1,480円(税込1,628円)

Tekka don (Yellowfin tuna)

本まぐろ



ねぎとろ丼

1,850円(税込2,035円)

Negi toro don
(Bluefin tuna with green onion)

本まぐろ



とろ鉄火丼

3,180円(税込3,498円)

Toro tekka don (Bluefin fatty tuna)

豊洲市場直送

豊洲市場直送

むし 寿し

STEAMED SUSHI

昭和26年
創業当時より
変わらぬ味



菊の膳

蒸し寿し・鰹たたき・茶碗蒸し・
サラダ・吸物・新香

菊寿し

2,680円(税込2,948円)

Kiku no zen<mushi, katsuo tataki, tyawanmushi,
sarada, suimono, shinko>
(KIKU-NO-ZEN, CHRYSANTHEMUM Special Course)



高知産うなぎ使用

うなむし

1,380円(税込1,518円)

Una-mushi (Local-caught eel)



本ズワイガニ使用

かにむし

1,380円(税込1,518円)

Kani-mushi (Snow crab)



季節限定

季節の むし寿し

1,380円(税込1,518円)

Kisetsuno Mushi-zushi
(Seasonal mushi-zushi)



ぶりっとした食感

帆立むし

1,280円(税込1,408円)

Hotate-mushi (Plump scallop)



高知産うなぎを
贅沢に並べました

うなせいろ

1,880円(税込2,068円)

Una-seiro
(Filling grilled local eel on mushi-zushi)



名代むし寿し 定番の味

むし寿し

880円(税込968円)

Mushi-zushi
(hot steamed chirashi-zushi in a bowl)



寿司屋仕込みのふっくら穴子

穴子むし

1,280円(税込1,408円)

Anago-mushi (Plump conger eel)

麺類は、そば・うどんと同じ釜で茹でております。アレルギーのお客様はご注意ください。

麺

NOODLES



うどん
750円(税込825円)

Udon (Udon)



昔ながらの
中華そば
900円(税込990円)

Tyukasoba (Chinese noodles)



ミニ中華そば
500円(税込550円)

Mini Tyukasoba (Small Chinese noodles)

そば
750円(税込825円)

Soba (Soba)

ざるうどん 夏季のみ
800円(税込880円)

Zaruudon (Wheat flour noodles)
【summer only】

ざるそば 夏季のみ
850円(税込935円)

Zarusoba (Buckwheat noodles)
【summer only】

そうめん 夏季のみ
800円(税込880円)

Soumen (Wheat flour noodles)
【summer only】



ミニうどん
450円(税込495円)

Mini Udon (Small Udon)



ミニそば
450円(税込495円)

Mini Soba (Small Soba)

ミニ中華そば
500円(税込550円)

Mini Tyukasoba (Small Chinese noodles)

ミニそうめん 夏季のみ
500円(税込550円)

Mini Soumen 【summer only】
(Small wheat flour noodles)

ミニざるうどん 夏季のみ
500円(税込550円)

Mini Zaruudon 【summer only】
(Small wheat flour noodles noodles)

ミニざるそば 夏季のみ
500円(税込550円)

Mini Zarusoba 【summer only】
(Small buckwheat noodles)

麺と中巻セット Set Menus of Noodles and Thin Roll of Sushi



うどん/そばと鉄火巻 1,380円(税込1,518円)

Udon / Soba to tekkamaki (Udon or Soba and Tuna Roll)

うどん/そばとかつぱ巻 1,180円(税込1,298円)

Udon or Soba to kappamaki (Udon or Soba and Cucumber Roll)

中華そばと鉄火巻 1,580円(税込1,738円)

Tyukasoba to tekkamaki (Chinese noodles and Tuna Roll)

中華そばとかつぱ巻 1,380円(税込1,518円)

Tyukasoba to kappamaki (Chinese noodles and Cucumber Roll)

夏季のみ 淡路手延べそうめん
そうめんと鉄火巻 1,480円(税込1,628円)

Soumen to tekkamaki (Wheat flour noodles and Tuna Roll) 【summer only】

夏季のみ 淡路手延べそうめん
そうめんとかつぱ巻 1,280円(税込1,408円)

Soumen to kappamaki (Wheat flour noodles and Cucumber Roll) 【summer only】

夏季のみ
ざるそばと鉄火巻 1,530円(税込1,683円)

Zarusoba to tekkamaki (Buckwheat noodles and Tuna Roll) 【summer only】

夏季のみ
ざるそばとかつぱ巻 1,330円(税込1,463円)

Zarusoba to kappamaki (Buckwheat noodles and Cucumber Roll) 【summer only】

ミニうどん/ミニそばと鉄火巻 1,180円(税込1,298円)

Mini Udon / Soba to tekkamaki (Small Udon or Small Soba and Tuna Roll)

ミニ中華そばと鉄火巻 1,280円(税込1,408円)

Mini Tyukasoba to tekkamaki (Small Chinese noodles and Tuna Roll)

夏季のみ
ミニそうめんと鉄火巻 1,280円(税込1,408円)

Mini Soumen (Small Wheat flour noodles and Tuna Roll) 【summer only】

夏季のみ
ミニざるそばと鉄火巻 1,280円(税込1,408円)

Mini Zarusoba (Small Buckwheat noodles and Tuna Roll) 【summer only】



ミニうどん



ミニそば



ミニ中華そば



ミニそうめん



鉄火巻

巻寿司

SUSHI ROLLS

生鰹使用

菊寿し発祥

土佐の味

炙った鰹を柚子酢のきいた自家製タレに漬け込み、大葉、ネギ、にんにくと一緒に巻きました。

元祖土佐巻 <中巻>

1本 1,000円(税込1,100円)

Ganso tosa maki
(Originated in Kikuzushi, "Bonito Roll")



おとめ巻 <太巻>

本すわいがに
サラダ巻

8 pieces 1本 1,500円(税込1,650円)

4 pieces 4個 750円(税込825円)

Otome maki <hutomaki>
(Salted and vinegared mackerel, egg, cucumber)

おりよう巻 <太巻>

大海老サラダ巻

8 pieces 1本 1,500円(税込1,650円)

4 pieces 4個 750円(税込825円)

Oryou maki <hutomaki>
(Shrimp, cucumber, Japanese ginger, egg, lettuce, mayonnaise)



龍馬巻 <太巻>

7種の具材の海鮮巻

本まぐろ中トロ・いくら・うなぎ・えび、玉子・えびっ子・きゅうり

8 pieces 1本 1,850円(税込2,035円)

4 pieces 4個 950円(税込1,045円)

Ryuma maki <hutomaki>
(Medium fatty tuna, salmon roe, broiled eel, shrimp, egg, sweet shrimp roe, cucumber)



要予約

さばの姿寿司

2,800円(税込3,080円)

Saba no sugata sushi
(Whole Mackerel Sushi arranged in original shape)



焼き鯖寿司 1,750円(税込1,925円)

Yaki saba sushi (Grilled mackerel sushi)

松前寿し 昆布のせ

1,750円(税込1,925円)

Matsu mae sushi
(Grilled mackerel sushi with kelp)

吸物

330円(税込363円)

Suimono
(Clear clam soup)



赤だし

330円(税込363円)

Akadashi (Red miso soup)

茶碗蒸し

380円(税込418円)

Tyawan mushi
(Steamed savory egg custard)

Kid's menu

お子さまメニュー

おもちゃつき



※小学生以下のお客様に限りませ

おこさまずし 玉子・きゅうり・ツナ・しんこ

900円(税込990円)

Okosama Sushi <Tamago, Kyuri, Tsuna, Shinko>
Kid's Sushi <Includes a toy>
Please choose an ingredient of the thin roll!

細巻のなかみを
えらんでね!



フライドポテト

350円(税込385円)

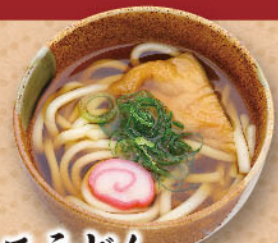
French fries



チキンナゲット

400円(税込440円)

Chicken nuggets



ミニうどん

450円(税込495円)

Mini Udon (Small Udon)

アレルギー表示

Food Allergen
wheat, egg, soy, shrimp, sesame



小麦

たまご

大豆

えび

ごま

※仕入れによりネタが変更になる場合がございます

お刺身

SASHIMI



お造り三種盛

1,480円(税込1,628円)

Otsukuri 3syumori
(Assortment of three kinds of sashimi)

お造り二種盛

1,080円(税込1,188円)

Otsukuri 2syumori
(Assortment of two kinds of sashimi)



生鰹使用

土佐の逸品

鰹たたき

生鰹使用

1人前〈6切れ〉 2,000円〜(税込2,200円〜)
6 slices

ハーフ〈3切れ〉 1,000円〜(税込1,100円〜)
3 slices

Katsuo tataki (Seared bonito)

鰹刺身

生鰹使用

1人前〈6切れ〉 2,000円〜(税込2,200円〜)
6 slices

ハーフ〈3切れ〉 1,000円〜(税込1,100円〜)
3 slices

Katsuo sashimi (Bonito sashimi)

キハダまぐろ刺身

1人前〈6切れ〉 1,380円(税込1,518円)
6 slices

ハーフ〈3切れ〉 750円(税込825円)
3 slices

Kihada maguro sashimi (Yellowfin tuna sashimi)

たい刺身

1人前〈6切れ〉 1,380円(税込1,518円)
6 slices

ハーフ〈3切れ〉 730円(税込803円)
3 slices

Tai sashimi (Sea bream sashimi)

いか刺身

1,100円(税込1,210円)

Ika sashimi (Squid sashimi)

たこ刺身

1,100円(税込1,210円)

Tako sashimi (Octopus sashimi)



かんぱち刺身

1人前〈6切れ〉 1,380円(税込1,518円)
6 slices

ハーフ〈3切れ〉 730円(税込803円)
3 slices

Kanpachi sashimi (Greater sashimi)

焼き物

ROASTED FOOD

夜限定

めひかり焼き

1,000円(税込1,100円)

Mehikari yaki
(Simmered round greeneyes)

げそ塩焼き

850円(税込935円)

Geso shioyaki
(Broiled squid tentacles with salt)

かんぱちのかぶと焼き

1,050円(税込1,155円)

Kanpati no kabuto yaki
(Roasted fish head of greater amberjack (yellowtail))

本日おすすめの白身

白身魚あら炊き

1,200円(税込1,320円)

Shiromisakana aradaki
(Simmered white-meat fish)

※調理にお時間をいただきます

本まぐろステーキ

1,600円(税込1,760円)

Honmaguro sute-ki
(Bluefin tuna steak)

希少部位
数量限定



本まぐろ腹身ポン酢

1,000円(税込1,100円)

Honmaguro harami ponzu
(Bluefin tuna belly seasoned with Ponzu sauce)

本まぐろ腹身串焼き

1本 400円(税込440円)

Honmaguro harami kushiyaki
(Bluefin tuna belly skewers)

希少部位
数量限定



鯛かぶと焼き

1,050円(税込1,155円)

Tai kabuto yaki
(Roasted fish head of sea bream)



貝柱塩焼き

900円(税込990円)

kaibashira shioyaki
(Broiled scallop with salt)

高知産うなぎ使用



※写真は1人前です。

うなぎの蒲焼き

2,580円(税込2,838円)

Unagi no kabayaki (Glaze-grilled eel)

うなぎの蒲焼き<半人前>

1,300円(税込1,430円)

Unagi no kabayaki (Glaze-grilled eel / half)



揚げ物 一品

A LA CARTE · FRIED FOOD



タコの唐揚げ 900円(税込990円)

Tako karaage (Karaage-style fried octopus)



かきフライ 900円(税込990円)

Kaki hurai (Deep-fried oysters)

夜限定



川エビ唐揚げ 950円(税込1,045円)

Kawaebi karaage (Karaage-style fried river shrimp)



マンボウ唐揚げ 800円(税込880円)

Manbou karaage (Karaage-style fried sunfish)



うつぼ唐揚げ 950円(税込1,045円)

Utsubo karaage (Karaage-style fried moray eel)

わかめ酢 500円(税込550円)

Wakame su (Vinegared seaweed and cucumber)

えび酢 750円(税込825円)

Ebi su (Vinegared shrimp)

たこ酢 880円(税込968円)

Tako su (Vinegared octopus)

かに酢 1,100円(税込1,210円)

Kani su (Vinegared crab)

山芋短冊酢の物 500円(税込550円)

Yamaimo tanzaku sunomono (Vinegared Japanese yam slices)



酢の物三種盛合せ 880円(税込968円)

※仕入れにより内容が変更になる場合がございます。

Sunomono sansyu moriawase (Assortment of three kinds of vinegared dishes)



いか肝わさび和え 650円(税込715円)

Ika kimo wasabi ae (Squid liver flavored with wasabi)



鯛わた 650円(税込715円)

Taiwata (Salted and fermented sea bream)



数の子付出し 880円(税込968円)

Kazunoko tsukidashi (Herring roe)



子持ち昆布付出し 980円(税込1,078円)

Komochi konbu tsukidashi (Herring roe on kelp)



まぐろ山かけ 1,100円(税込1,210円)

Maguro yamakake (Tuna with grated Japanese yam)



海鮮サラダ 1,000円(税込1,100円)

ハーフ half 550円(税込605円)

Kaisen sarada (Seafood Salad)



だし巻き玉子 580円(税込638円)

Dashimaki tamago (Japanese-style omelet Made with dashi (Japanese style soup))

四万十産みょうが使用

酒盗(鰹の内蔵塩辛) 450円(税込495円)

Syutou (Katuo no naizou shiokara) (Salted and fermented bonito)

みょうがの甘酢漬け 450円(税込495円)

Myouga no amazu zuke (Sweet and sour pickled Japanese Myoga ginger)

職人が丁寧に焼き上げました

※仕入れによりネタが変更になる場合がございます。

にぎり

お好みにぎり 1ヶ

1ヶからお気軽に
ご注文ください

230円
(税込253円)

みょうが Myouga (Japanese Myoga ginger) 玉子 Tamago (Egg omelet)
えびつ子 Ebikko (Shrimp roe) げそ Geso (Squid tentacles)

330円
(税込363円)

しめさば Shimesaba (Vinegar-seasoned mackerel) いか Ika (Squid)
たこ Tako (Octopus) サーモン Sa-mon (Salmon)

380円
(税込418円)

かんぱち Kanpati (Greater amberjack(yellowtail)) たい Tai (Sea bream) 貝柱 Kaibashira (Scallop eyes) まぐろ Maguro (Tuna)
かつお Katsuo (Bonito) 大えび Oo ebi (Big shrimp) あなご Anago (Conger eel) 数の子 Kazunoko (Herring roe)

豊洲市場
直送!!

480円
(税込528円)

かに Kani (Crab)

900円
(税込990円)

大とろ Oo toro (Super fatty tuna)

豊洲市場
直送!!

540円
(税込594円)

うなぎ Unagi (Eel) いくら Ikura (Salmon roe)

900円~
(税込990円~)

活車えび Katsu kuruma ebi (Live tiger prawn)

天使のえび (ニューカレドニア(天園に最も近い島)産の最高級えび) Angel Shrimp

1,200円~
(税込1,320円~)

うに (最高級うに) Uni (Sea urchin)

豊洲市場
直送!!

630円
(税込693円)

中とろ Tyu toro (Medium fatty tuna)

豊洲市場
直送!!

赤貝 Akagai (Ark shell)

中巻

500円
(税込550円)

かつぱ巻 Kappa maki (Cucumber) しんこ巻 Shinko maki (Pickled radish) さばしそ巻 Mackerel & Shiso maki (Japanese basil)
玉子巻 Tmago maki (Egg omelet) 納豆巻 Natto maki (fermented soybeans) かんぴょう巻 Kanpyou maki (Seasoned gourd strips)
梅しそ巻 Ume shiso maki (Pickled plum & Shiso(Japanese basil)) シーチキン巻 Shi-chikin maki (Tuna Flakes)

800円
(税込880円)

鉄火巻 Tekka maki (Tuna) いかしそ巻 Ika shiso maki (Squid & Shiso) えび巻 Ebi maki (Shrimp)

900円
(税込990円)

うな胡瓜巻 Una kyuuri maki (Eel & Cucumber)

1,200円
(税込1,320円)

うなぎ巻 Unagi maki (Eel)

1,800円
(税込1,980円)

ねぎとろ巻 Negitoro maki (tuna with green onion)

1,900円
(税込2,090円)

とろ鉄火巻 Toro tekka maki (fatty tuna)

細巻

350円
(税込385円)

かつぱ巻 Kappa maki (Cucumber) しんこ巻 Shinko maki (Pickled radish) さばしそ巻 Mackerel & Shiso maki (Japanese basil)
玉子巻 Tmago maki (Egg omelet) 納豆巻 Natto maki (fermented soybeans) かんぴょう巻 Kanpyou maki (Seasoned gourd strips)
梅しそ巻 Ume shiso maki (Pickled plum & Shiso(Japanese basil)) シーチキン巻 Shi-chikin maki (Tuna Flakes)

480円
(税込528円)

えび巻 Ebi maki (Shrimp) いか巻 Ika maki (Squid) いかしそ巻 Ika shiso maki (Squid & Shiso) 鉄火巻 Tekka maki (Tuna)

680円
(税込748円)

うな胡瓜巻 Una kyuuri maki (Eel & Cucumber)

900円
(税込990円)

うなぎ巻 Unagi maki (Eel) ねぎとろ巻 Negitoro maki (tuna with green onion) かに巻 Kani maki (Crab)

1,100円
(税込1,210円)

とろ鉄火巻 Toro tekka maki (fatty tuna)

1,500円~
(税込1,650円~)

うに巻 Uni maki (Sea urchin)

豊洲市場
直送!!



鉄火巻

夜限定

寿し会席

菊寿し本店 限定宴会料理

ご予約にて承ります



※写真のコースは桂浜です。

桂浜

お一人様

4,500円(税抜4,091円)

飲み放題込 6,500円(税抜5,909円)

- ◆先付 三種盛合せ
- ◆海鮮酢の物
- ◆鮮魚のお造りまたは鰹のたたき
- ◆季節の天ぷら
- ◆上にぎり寿し
- ◆茶碗蒸しまたはデザート
- ◆吸物または赤だし

室戸

お一人様

6,500円(税抜5,909円)

飲み放題込 8,500円(税抜7,727円)

- ◆先付 三種盛合せ
- ◆海鮮酢の物
- ◆鮮魚のお造りまたは鰹のたたき
- ◆季節の天ぷら
- ◆鮮魚の焼き物
- ◆上にぎり寿し
- ◆茶碗蒸しまたはデザート
- ◆吸物または赤だし

足摺

お一人様

8,000円(税抜7,273円)

飲み放題込 10,000円(税抜9,091円)

- ◆先付 三種盛合せ
- ◆海鮮酢の物
- ◆鮮魚のお造りまたは鰹のたたき
- ◆季節の天ぷら
- ◆鮮魚の焼き物
- ◆特上にぎり寿し
- ◆茶碗蒸しまたはデザート
- ◆吸物または赤だし

ご予約時間

平日17:00~20:00
週末17:00~21:00

◆ご注文はお電話で承っております(要2日前予約)
◆キャンセルは前日までにご連絡をお願いいたします

☎088-823-8400



生ビール中

サッポロビール 650円(税込715円)

Nama bi-ru tyuu (sapporo bi-ru)
(Medium draft beer (Sapporo Beer))



生ビール小 サッポロビール 450円(税込495円)

Nama bi-ru syou (sapporo bi-ru)
(Small draft beer (Sapporo Beer))

サッポロ瓶ビール 730円(税込803円)

Sapporo bin bi-ru (Sapporo bottled beer)

キリン瓶ビール 730円(税込803円)

Kirin bin bi-ru (Kirin bottled beer)

アサヒ瓶ビール 730円(税込803円)

Asahi bin bi-ru (Asahi bottled beer)

日本酒 SAKE

土佐鶴 (一合) 600円(税込660円)

Tosatsuru (TOSATSURU (180ml.))

土佐鶴 (二合) 1,150円(税込1,265円)

Tosatsuru (TOSATSURU (360ml.))

四季のお酒(300ml) 2,000円~(税込2,200円~)

Shiki no osake(SHIKI NO OSAKE)

久保田 (一合) 900円(税込990円)

Kubota (KUBOTA (180ml.))

伊太郎 (300ml) 1,600円(税込1,760円)

Itarou (ITAROU)

美丈夫 (300ml) 1,700円(税込1,870円)

Bizyoubu (BIJOFU)

自由は土佐の山間より(300ml) 1,700円(税込1,870円)

Jiyu wa Tosa no sankan'yori
(JIYU WA TOSA NO SANKAN'YORI)

南 (一合) 1,200円(税込1,320円)

Minami 1gou (MINAMI (180ml.))

焼酎 SHOCHU

栗 ダバダ火振 高知四万十 650円(税込715円)

Dabada hiburi (DABADA HIBURI)

芋 吉兆宝山 鹿児島 650円(税込715円)

Kittyhouzan (KITTYYOUHOZAN)

麦 中々 宮崎 650円(税込715円)

Nakanaka (NAKANAKA)

麦 いいちこ 大分 600円(税込660円)

Ichiko (IICHIKO)

梅酒 PLUM WINE

青谷の梅酒 京都

<ロック/ソーダ/水割り/湯割り>

600円(税込660円)

Aodani no umesyu (rokku/mizuwari/yuwari)
(AODANI NO UMESHU (On the rocks /
With soda / With water / With hot water))

ワイン WINE

グラスワイン白<辛口>

マス・ド・ジャニーニ(フランス) 600円(税込660円)

Gurasu wain shiro <karakuchi>
(Glass wine <Dry wine> (Mas De Janiny))

酎ハイ WHITE LIQUOR - HIGHBALL

美丈夫 蔵ハイ

<瀬戸内産レモン/ダバダ火振>

600円(税込660円)

Bizyoubu kurahai Remon/Dabada hiburi
(BIZYOBUBU KURAHAI Lemon/DABADA HIBURI)

ウイスキー WHISKY

ハイボール 650円(税込715円)

Hai bo-ru (Whisky Highball)

ウイスキー<ロック/水割り/湯割り>

サントリーモルト 650円(税込715円)

Uisuki- (rokku/mizuwari/yuwari)
(WHISKY (On the rocks / With water / With hot water))

ノンアルコール NON-ALCOHOLIC

ノンアルコールビール

サッポロプレミアム 500円(税込550円)

No aruko-ru bi-ru (Non-Alcoholic Beer)

ウーロン茶 380円(税込418円)

U-ron tya (Oolong tea)

オレンジジュース 380円(税込418円)

Orenzi zyu-su (Orange juice)

コーラ 380円(税込418円)

Cola

Desserts

デザート

バニラアイス

1ディップ 200円(税込220円)

1dip

2ディップ 380円(税込418円)

2dip

Banira aisu (Vanilla Ice cream)



抹茶アイス

1ディップ 200円(税込220円) 2ディップ 380円(税込418円)

1dip

2dip

Mattya aisu (Matcha ice cream)

白玉ぜんざい

(冷・温)

350円(税込385円)

Shiratama zenai (Rei/On)
(Sticky rice balls with sweet
red bean sauce)

白玉アイスぜんざい

(バニラ/抹茶)

430円(税込473円)

Shiratama aisu zenai (Banira/Mattya)
(Ice cream and sticky rice balls with
sweet red bean sauce)

