

# とりあえず

枝豆

420円

トマトスライス

420円

山芋短冊

420円

ひょうたん

530円

いくら醤油漬け大景じやこおろし

750円

フライドポテト

530円

# 珍味

エイヒレ

530円

鯛わたの炙り

750円

# 馬刺・馬肉

極上霜降り

2,200円

特選赤身

970円

フタエゴ

750円

コーネ

640円

タン

1,080円

ヒモ

970円

レバー

1,410円

心臓

750円

馬肉ユッケ

860円

桜なつとう

970円

2点盛り(赤身・コーネ)

1,520円

極上3点盛り(霜降り・タン・ヒモ)

4,050円

おすすめ3点盛り(フタエゴ・コーネ・ヒモ)

2,180円

馬炙りポンス

750円

馬ヒモと白ネギの黒胡椒焼き

1,630円

# 刺身

その日の仕入れで変わります。

別紙の日替わりメニューを

ご覧ください。

# しめのめし

※阿蘇産こしひかり使用

(9月下旬からは新米)

おにぎり

各280円

(梅・明太子・おかか)

お茶漬け

各530円

(梅・明太子・刻みわさび)

阿蘇たかなめし

550円

白ごはん

220円

# デザート

バニラアイス

330円

季節のシヤベット

420円

# ビール



黒ラベル 生中

550円

生小

420円

サッポロラガービール

赤星(中瓶)

610円

エビス中瓶

660円

スーパードライ(中瓶)

610円

# ハイボール



デュワーズハイボール

500円

# 酎ハイ



各530円

- ・リモンチエツロ(レモンチユーハイ)
- ・沖縄パイナップル
- ・熊本玉露ハイ
- ・北海道コーン茶ハイ
- ・ライム
- ・ウーロンハイ

# 焼酎

※ロック、水割り  
お湯割りからお選びください

【芋】  
黒霧島 グラス

500円

ボトル

2,750円

島美人 グラス

500円

ボトル

2,750円

からり芋 グラス

500円

ボトル

2,750円

三岳 グラス

550円

ボトル

3,300円

【米】  
白岳しろ グラス

500円

ボトル

2,750円

吟香 鳥飼

770円

【麦】

和ら麦 グラス

500円

ボトル

2,750円

※その他本格焼酎、  
別紙がございます。

# 梅酒

ロック、ソーダ割から  
お選びください



宝星梅酒

500円

男梅の酒

500円

※表示価格はすべて税込みです

# 日本酒



一ノ蔵  
(宮城・辛口)

660円

産山村  
(熊本・純米吟醸)

770円

九平次 火と月の間に  
(愛知・純米吟醸)  
※燗付け専用

1,100円

※別紙にこだわりの日本酒があります。

# 果実酒

ロック、ソーダ割から  
お運びください

各550円

にぎりもも      にぎり温州みかん

にぎりゆず      にぎりマンゴー

にぎりラフランス

# カクテル

各550円

カシスオレレンジ      カシスウーロン

カシスソーダ      ファジーネーブル

レゲエパンチ      ピーチソーダ

ジントニック      ジンバツク

モスコミュール

スクリュードライバー

ヨーグルトオレレンジ

ヨーグルトソーダ

# ワイン



【グラスワイン】  
(赤)  
アナーネ・カベルネ

500円

(チリ・ミディアムボディ)  
カシスやジャムなどの濃厚な香り  
酸とタンニンのバランスが心地よい

(白)  
アナーネ

ソーヴィニヨンブラン      500円

(チリ・辛口)  
酸がやわらかくバランスがとても良い

(スパークリングワイン)  
ドネリランブルスコ・

デツレミア・ロツソ・アマビール      600円

イタリア産、控えめな甘さの赤のスパークリング

※その他シャンパン等も、取扱いはございます  
ので、スタッフまでお尋ねください。

# 【ボトルワイン】

各2,750円

(赤)  
エラスリス・カルメネール

(チリ・ミディアムボディ)  
口内を漂うように  
滑らかに広がる

タンニンがあり、  
バランスの良い味わい

(白)  
エラスリス・シャルドネ  
&ソーヴィニヨン

(チリ・辛口)

瑞々しい果実の味わいが  
たっぷり詰まったワイン

# ソフトドリンク

各330円

ウーロン茶      オレレンジ      コーラ

グレープフルーツ      カルピス      緑茶

ジンジャーエール

※表示価格はすべて税込みです