

LUNCH MENU

price including tax

Rice is japaease top bland `koshihikari`. large helping free

串揚げ10本定食 10varieties of KUSHIAGE ¥980

かぼちゃ	pumpkin
厚揚げ	thick deep-fried tofu
こんにやく	Japanese konnyaku
うずら卵 2個	quail eggs × 2p
いかボール	cuttlefish ball
ヤングコーン	young corn
ちくわ	chikuwa
なす	eggplant
ウインナー	red wiener
海老	shrimp
ごはん	rice
味噌汁	miso soup
漬物	pickles
キャベツ	cabbage
ソース	original mix sauce



ヒレカツミックス定食 pork cutlet + 5varieties of KUSHIAGE ¥980

かぼちゃ	pumpkin
厚揚げ	thick deep-fried tofu
こんにやく	Japanese konnyaku
うずら卵 2個	quail eggs × 2p
いかボール	cuttlefish ball
ヒレカツ 2個	pork fillet cutlet × 2p
ごはん	rice
味噌汁	miso soup
漬物	pickles
キャベツ	cabbage
ソース	original mix sauce



串揚げ8本定食 8varieties of KUSHIAGE ¥780

かぼちゃ	pumpkin
厚揚げ	thick deep-fried tofu
こんにやく	Japanese konnyaku
うずら卵 2個	quail eggs × 2p
いかボール	cuttlefish ball
ヤングコーン	young corn
ちくわ	chikuwa
なす	eggplant
ごはん	rice
味噌汁	miso soup
漬物	pickles
キャベツ	cabbage
ソース	original mix sauce

チキンカツミックス定食 chicken cutlet + 5varieties of KUSHIAGE ¥880

かぼちゃ	pumpkin
厚揚げ	thick deep-fried tofu
こんにやく	Japanese konnyaku
うずら卵 2個	quail eggs × 2p
いかボール	cuttlefish ball
チキンカツ 2個	chicken cutlet × 2p
ごはん	rice
味噌汁	miso soup
漬物	pickles
キャベツ	cabbage
ソース	original mix sauce

ヒレカツ定食 pork fillet cutlet with miso sauce or sauce ¥980

ヒレカツ 4個	pork fillet cutlet × 4p
ごはん	rice
味噌汁	miso soup
漬物	pickles
キャベツ	cabbage
ソース	original mix sauce

串カツ定食 cutlet on a stick with miso sauce or sauce ¥880

串カツ 5本	cutlet on a stick × 5p
ごはん	rice
味噌汁	miso soup
漬物	pickles
キャベツ	cabbage
ソース	miso sauce or sauce

味噌ヒレカツ丼 pork cutlet bowl with miso sauce ¥880

ヒレカツ 4個(小)	pork cutlet × 4p
温泉卵	soft-boiled egg
きざみ海苔	cutting seaweed
ごはん	rice
味噌汁	miso soup
漬物	pickles

週替り定食 weekly lunch special ¥880

DINNER MENU / course

price including tax

華コース HANA COURSE—10 varieties of KUSHIAGE— ¥1680

1.白身しそ巻	white fish with perilla
2.ゆうあんづけ	white fish with soy saucee
3.豚ヒレ肉のねぎま	pork and welsh onion
4.ジャガイモバター	potato with melted butter
5.厚揚げ(味噌)	thick deep-fried tofu with miso sauce
6.いか	cuttlefish
7.チーズちくわ	chikuwa and cheese
8.子持ち昆布	herring roe with tangle
9.きす	sillago
10.海老しそ巻	shrimp with perilla
野菜サラダ	vegetables(cabbage,cherry tomato,carrot,cucumber)
口取り	small dish
ソース	original mix sauce
塩	original mix salt



優コース YUU COURSE—7 varieties of KUSHIAGE— ¥1280

1.白身しそ巻	white fish with perilla
2.ゆうあんづけ	white fish with soy saucee
3.豚ヒレ肉のねぎま	pork and welsh onion
4.ジャガイモバター	potato with melted butter
5.厚揚げ(味噌)	thick deep-fried tofu with miso sauce
6.きす	sillago
7.海老しそ巻	shrimp with perilla
野菜サラダ	vegetables(cabbage,cherry tomato,carrot,cucumber)
口取り	small dish
ソース	original mix sauce
塩	original mix salt

雅コース MIYABI COURSE—13 varieties of KUSHIAGE— ¥2280

1.白身しそ巻	white fish with perilla
2.ゆうあんづけ	white fish with soy saucee
3.豚ヒレ肉のねぎま	pork and welsh onion
4.アスパラベーコン巻	green asuparagus and bacon
5.いかウニのせ	cuttlefish and sea urchin
6.子持ち昆布	herring roe and tangle
7.明宝ハムカツ	meiho ham cutlet
8.チーズちくわ	chikuwa and cheese
9.和牛もも肉	japanese round
10.海老しそ巻	shrimp with perilla
11.サーモンイクラのせ	salmon and salmon roe
12.貝柱	adductor muscle of shellfish
13.かにつめ	crab nail
野菜サラダ	vegetables(cabbage,cherry tomato,carrot,cucumber)
口取り	small dish
ソース	original mix sauce
塩	original mix salt

味串セット Happy Hour-mikushi set- 15:00-18:00 ¥1080

串カツ 4本	cutlet on a stick ×4p
麒麟生ビール	draft beer
野菜サラダ	vegetables(cabbage,,carrot,cucumber)
口取り	small dish
ソース	miso sauce or sauce

DINNER MENU / à la carte

price including tax

Please note that serve O-toshi, a small appetizer and vegetables to every customer which is a customary kind of cover charge and is ¥420.

野菜類 KUSHIAGE —vegetables—

ジャガイモバター	potato with melted butter ¥160	れんこん	lotus root ¥160
かぼちゃ	pumpkin ¥160	ペティオニオン	pearl onion ¥160
ヤングコーン	young corn with tartar sauce ¥200	なす	eggplant ¥160
アスパラガス	green asuparagus ¥250		

肉類 KUSHIAGE —meet—

串カツ	cutlet on a stick ¥160	赤ウインナー	red wiener ¥160
手羽先	chicken wing tips ¥200	鶏肉	chicken ¥200
和牛もも肉	japanease round ¥300		
明宝ハムカツ	meiho ham cutlet ¥350		

創作系 KUSHIAGE —original—

うずらベーコン巻	quail eggs and bacon ¥200	れんこん肉詰め	lotus root with meet ¥200
トマトベーコン巻	cherry tomato and bacon ¥200	鶏肉明太子のせ	chicken with mentaiko ¥250
椎茸肉詰め	mushroom with meet ¥250	タルタルチキン	chicken with tartar sauce ¥250
白身しそ巻	white fish with perilla ¥250	豚ヒレ肉のねぎま	pork and welsh onion ¥300
海老しそ巻	shrimp with perilla ¥300		
サーモンイクラのせ	salmon and salmon roe ¥350		
いかウニのせ	cuttlefish and sea urchin ¥350		
豚ヒレ肉ベーコン巻	pork and bacon ¥350		



魚貝類 KUSHIAGE —sea food—

ゆうあんづけ	white fish with soy saucee ¥200	サーモン(タルタル)	salmon with tartar sauce ¥200
帆立貝(タルタル)	scallop with tartar sauce ¥250	きす(タルタル)	sillago with tartar sauce ¥250
子持ち昆布	herring roe and tangle ¥350	いか	cuttlefish ¥250
かにつめ	crab nail ¥350	貝柱(タルタル)	adductor muscle of shellfish with tartar sauce ¥350

その他 KUSHIAGE —etc.—

厚揚げ(味噌)	thick deep-fried tofu with miso sauce ¥160	もち	rice cake ¥160
ごま団子	rice dumpling with sesame ¥160	うずら卵	quail eggs ¥160
おにぎり(明太子味)	rice ball with mentaiko ¥160	こんにやく	Japanese konnyaku ¥160
チーズ	cheese ¥200		
チーズちくわ	chikuwa and cheese ¥200		

DRINK MENU

price including tax

麒麟生ビール	draft beer ¥550
麒麟瓶ビール	lager beer ¥580
レモンハイ	lemon flavored shochu sour ¥400
日本酒	sake ¥420,¥730
焼酎	shochu ¥530~
グラスワイン	wine ¥400
ウイスキーソーダ	whiskey with soda ¥400
コーラ	cola ¥350
オレンジジュース	orange juice ¥350
ジンジャエール	ginger ale ¥350
ウーロン茶	oolong tea ¥350