

三六の楽しみ方

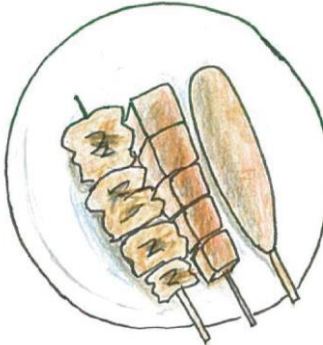
どて煮込み

三六の看板メニュー！
煮玉子・ガーリックトーストと
一緒に食べるのがオススメ。



がりトマト

トマトの甘みとがりの酸味が相性ぴったり。
後をひきます。

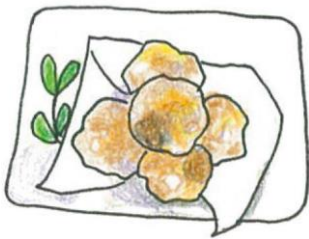
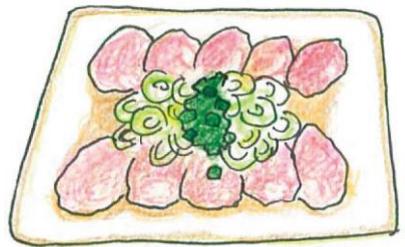


もつ焼き

備長炭で焼き上げます！
(イラストは左からしろ、れば、つくね)

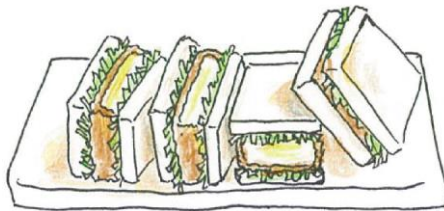
上たん刺し

自家製のタレと歯応えが相まって、
三六で人気の逸品。



里芋のから揚げ

里芋はだしで炊いてから
揚げています。



十番名物かつサンド

塩麴に豚肉を漬けてこんで、
やわらかく風味
おみやげにできます。

以上のメニューをお二人で召し上がった場合...

お一人様約2,000円!

※表示価格は全て税抜

お食事

どて煮込み



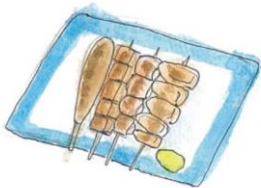
どて煮込み	690
煮玉子	100
ガーリックトースト	110

もつ刺し



上たん刺し	580
がつ刺し	
れば刺し	600

もつ焼き

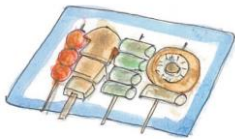


れば	
しろ	
たん	150
がつ	
てっぼう	

はらみ	
かしら	
のどぶえ	
はつ	230
はつもと	
ハチノス	
キクアブラ	

豚バラ	260
豚トロ	

マルチョウ	
つくね	330
和牛カルビ	400
豚ばら生姜巻き	250



野菜串

長ねぎ	
しいたけ	
エリンギ	200
トマト	

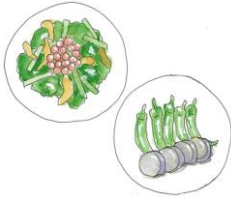
しょうゆ(あご出汁)	2,890
みそ(豚骨みそ)	
明太子みそ(豚骨みそ)	3,480

もつ鍋(二人前)



雑炊	
ちゃんぽん(1玉)	500

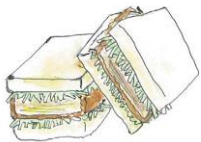
一品料理



さっぱり塩きゅうり	390
茄子と万願寺唐辛子の煮びたし	500
がりトマト	480
酢もつ 柚子胡椒添え	480
クリームチーズしょうゆ漬け	480
上ミノチャンジャ	500
なんこつポン酢	



厚揚げ	450
鮭ハラス焼き	600
温かいポテトサラダ	490
里芋のから揚げ(4こ)	490
たこ唐揚げ	690
長芋ポテトフライ	500



国産 はまぐり汁	430
十番名物 かつサンド	690
お土産かつサンド	830
五島うどん(3口ほどの量です)	300
焼きおにぎり	300
焼きおにぎり明太子茶漬け	490
大葉シャーベット	290

※サービス料として300円頂戴しております。