

お飲物

ホッピー

もつ焼きと言えばやっぱりホッピー

ホッピー(白・黒)セット	560
ホッピー55(赤)セット	660
中	280
外	280
55外	380



ハイボール



ウイスキーハイボール	550
知多ハイボール	790
コークハイボール	650
ジンジャーハイボール	650
トニックハイボール	650

サワー



オリジナルチューハイ	550
生レモンサワー	590
グレープフルーツサワー	590
アセロラサワー	590
梅干しサワー	590
バイスサワー	590

お茶割り

ウーロンハイ	550
ジャワティーハイ	590
ジャスミンハイ	590
緑茶ハイ	590
抹茶ハイ	590



焼酎

黒霧島(芋)	620
白水(麦)	620

お飲物



日本酒

スタッフ厳選の日本酒



おすすめの日本酒各種 890～

(スタッフにお尋ねください)

菊正宗 特撰 (燗) 各 780
菊正宗 樽酒 (冷)

果実酒



梅酒

梅の宿 あらごしみかん酒

梅の宿 あらごし柚子 各 660

梅の宿 あらごしもも

ボトル

キンミヤ(25℃) 720ml 1980

氷・ソーダ 300

割り水 100

割り茶(ウーロン、ジャワティ、ジャスミン、緑茶) 550

梅・レモン 200

ビール



キリン一番搾り(中ジョッキ) 660

キリン一番搾り(大ジョッキ) 880

キリンクラシックラガー(中瓶) 700

キリン零ICHI(ノンアルコール) 530

ソフトドリンク

ウーロン茶 ジャスミン茶

ジャワティー 緑茶 各 450

コカコーラ ジンジャーエール



名物

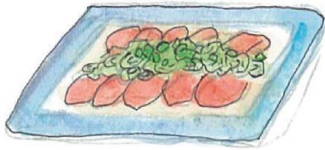
どて煮込み



どて煮込み
ガーリックトースト

760
110

もつ刺し



上たん刺し
れば刺し
白センマイ刺し

各 680

もつ刺し2種盛り

980

もつ焼き

※お任せ盛りも致します！

れば (肝臓)
しろ (大腸)
たん (舌)
てっぽう (直腸)

各 170

はつ (心臓)
はつもと (血管)
はらみ (横隔膜)
のどぶえ (喉軟骨)
かしら (頭)

各 250

ハチノス (牛第二胃袋)
きくあぶら (小腸脂)
ねぎなんこつ

豚ばら

280

マルチョウ (牛小腸)

340

自家製手ごね豚つくね

350

和牛カルビ

420

ながねぎ

220

しいたけ

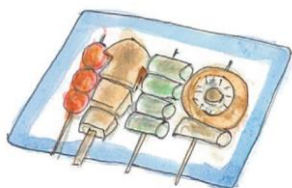
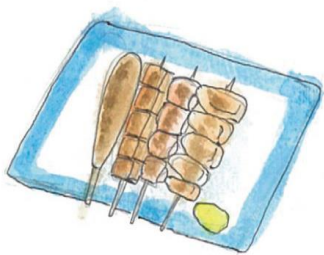
220

えりんぎ

240

今月のおすすめ串

220~

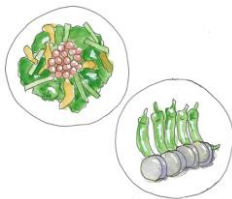


野菜串

一品料理



もろきゅう	430
うずら燻製醤油漬け	450
ざくざりきゃべつ	430
肉みそピーマン	500
がりトマト	550
青唐冷奴	450
ポテトサラダ	500
クリームチーズの醤油漬け	530
酢もつ	500
お漬物	430



大根の唐揚げ	550
豚の角煮	600
豚ももの唐揚げ	580
海老しんじょう	580
長芋ポテトフライ	650
三六 特製シューマイ(4個)	580



しじみのお味噌汁	280
メのそうめん(温・冷)	350
焼きおにぎり	330
焼きおにぎり明太子茶漬け	540
三六のつけそば	660



おすすめ 《お得なセットです》

焼きおにぎり と しじみのお味噌汁	550
焼きおにぎり と メのそうめん(温・冷)	630



※サービス料として350円頂戴しております

もつ鍋 (二人前)



《定番の一品》

・あご出汁醤油もつ鍋

各 3,280

《花椒の上品な辛さと香り》

(二人前)

・坦々豆乳もつ鍋

新鮮な牛小腸を使い、丁寧に仕込んでおり、香りも良く旨みがいっぱいです。あご出汁の自家製スープでたっぷりの野菜と一緒に、もつを沢山召し上がってください。栄養価も高くコラーゲンたっぷりです。

《鍋追加具材》

もつ	850
キャベツ	530
にら	330
豆腐	330
つくね団子	550

《鍋〆》

雑炊	550
ちゃんぽん	550

みろくの宴会コース

90分飲み放題
4500円コース
全6品(2時間)
レギュラーコース

120分飲み放題
5500円コース
全8品(2時間半)
料理長おすすめコース

- 宴会コースの価格は税込みです。
- 宴会コースは2名様よりお受けいたします。
- その他、コースの内容、ご予算等、お気軽にご相談ください。