



- どて煮込み 五八〇円
- ・たまごトッピング 一二〇円
- ・豆腐トッピング 九〇円
- ガーリックトースト (1枚) 一二〇円
- エイヒレ 四八〇円
- うずら青唐漬け 四八〇円
- 枝豆 四五〇円
- ポテトサラダ 四五〇円
- 冷奴 三五〇円
- ざく切りキャベツ 四〇〇円
- 冷やしトマト 五〇〇円
- みそきゅうり 四五〇円
- クリームチーズ醤油漬け 五八〇円
- 酢もつ 五五〇円
- 肉味噌ピーマン 五五〇円
- (追加ピーマン 二個) 二五〇円
- ニラおひたし卵黄のせ 五〇〇円
- 三六の特製シューマイ (4個) 五八〇円



- れば刺し 七九〇円
- 上たん刺し 七九〇円
- 白センマイ刺し 七九〇円
- もつ刺し二種盛り 九八〇円



- れば (肝臓) 二二〇円
- しろ (大腸) 二二〇円
- たん (舌) 二二〇円
- てっぼう (直腸) 二二〇円
- はらみ (横隔膜) 二二〇円
- かしら (ほほ肉) 二二〇円
- のどぶえ (のど軟骨) 二二〇円
- ハチノス (牛第二胃袋) 二二〇円
- はつ (心臓) 二二〇円
- はつもと (動脈) 二二〇円
- きくあぶら (小腸脂) 二二〇円
- ねぎなんこつ (気管) 三〇〇円
- 豚ばら 三〇〇円
- マルチヨウ (牛小腸) 四〇〇円
- 自家製 豚つくね 三八〇円
- 和牛カルビ 四五〇円
- ねぎダレ (たん・れば) 二七〇円
- 青唐豚バラ 三八〇円

※卵黄二二〇円・ねぎダレ八〇円で  
トッピング出来ます。



- しいたけ/エリンギ 二八〇円
- ながねぎ/ししとう 二五〇円
- 厚揚げ 三〇〇円



- 焼きおにぎり 三八〇円
- 焼きおにぎり茶漬け 四九〇円

※チャージ料として一五〇円頂戴しております

このマークのメニューは、当店の激おすすめです

消費税は別途頂戴致します。



- キリン一番搾り 六八〇円
- キリンクラシックラガー (小瓶) 五八〇円
- レッドアイ/シャンディガフ 七〇〇円
- ノンアルコールビール (小瓶) 五〇〇円

- ホッピー (白・黒) 各 五八〇円
- 55 ホッピー (赤ホッピー) 六八〇円
- 外 中 二八〇円
- 55 外 三〇〇円
- クエン酸ホッピー (白・黒) 四〇〇円
- クエン酸中 六〇〇円
- トマトホッピー 三〇〇円
- トマト中 三〇〇円

- ハイボール 五六〇円
- コークハイボール 六三〇円
- ジンジャーハイボール 六三〇円
- 知多ハイボール 八〇〇円

- チューハイ 五五〇円
- 生レモンサワー 六三〇円
- グレープフルーツサワー 六三〇円
- バ이스サワー 六三〇円
- 梅干サワー 六三〇円
- アセロラハイ 五八〇円
- クエン酸サワー 五八〇円
- トマトハイ 六六〇円
- カルピスサワー 六三〇円

- ウーロンハイ 五八〇円
- ジャスミンハイ 五八〇円
- 紅茶ハイ 五八〇円
- 抹茶ハイ 五九〇円
- 香ばし茶ハイ 五九〇円
- ・香ばし茶ハイ 中 三〇〇円

- 日本酒 七八〇円
- 冷・爛 勘兵衛 本醸造 (三重) 八〇〇円
- 冷 八海山 本醸造 (新潟) 八〇〇円

- 焼酎 六五〇円
- 黒霧島 (芋) 六八〇円
- 三岳 (芋) 七八〇円
- 富乃宝山 (芋) 九九〇円
- 魔王 (芋) 六六〇円
- 情け嶋 (麦) 六六〇円

- 濃厚梅酒 六六〇円
- 梅の宿 あらじみかん 六六〇円

- ノンアルコール 各 四八〇円
- ウーロン茶/ジャスミン茶/ジャワティー
- コーラ/ジンジャー (辛口) /カルピス