
もつ焼き
煮込み
みろく
三六

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	590
ホッピー55(赤)セット	690
中	290
外	300
55外	400

ハイボール



ウイスキーハイボール	580
白州ハイボール	1000
山崎ハイボール	1000

サワー



生レモンサワー	630
ミックスベリーサワー	650
みかんサワー	650
梅干しサワー	650
すだちサワー	580
バイスサワー	580

果実酒



あらごし梅酒	680
濃厚梅酒	600

割り方:ロック・水・お湯・ソーダ

お茶割り



ウーロンハイ	550
そば茶ハイ	580
紅茶ハイ(無糖)	580
緑茶ハイ	580

※お1人様ワンドリンクご注文お願い致します。

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	930～
（スタッフにお尋ねください）	
輝（冷酒or燗）	930

焼酎／ボトル

黒霧島（芋）	630	くろうま（麦）	630
三岳（芋）	680	中々（麦）	750
だいやめ（芋）	700	割り方：ロック・水・お湯・ソーダ	

《各種　ボトル》

	（四合瓶／一升瓶）		（四合瓶／一升瓶）
キンミヤ（甲類）	2500／5000	くろうま（麦）	3600／7200
黒霧島（芋）	3600／7200	中々（麦）	7000／12000
三岳（芋）	5000／9000		
だいやめ（芋）	5300／9500		

《各種　割材》

氷・ソーダ	各360	割り茶（各種）	550
割り水	100	梅干し（1つ）	50
お湯	200	レモン2カット（1/4切）	160

ビール



キリン一番搾り（中）	690
キリンクラシックラガー（中瓶）	760
ノンアルコールビール	550

ノンアルコール



ウーロン茶　そば茶　緑茶　紅茶（無糖）	各500
レモンスカッシュ　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付き)	630
煮玉子	130
追加ガーリックトースト	120

もつ刺し



上たん刺し　三六開店時から不動の一番人気商品！	各790
れば刺し	
がつ刺し	
センマイ刺し	

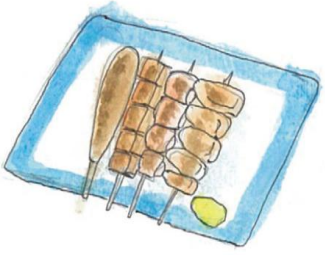
選べるもつ刺し2種盛り

上記4種からお好きな刺しを2種盛り合わせ致します！
※おまかせも承っております。

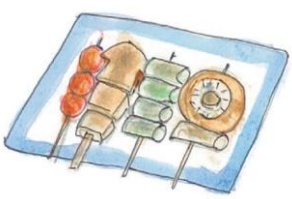
980

もつ焼き

※お任せ盛りも致します！



れば しろ	各230
たん はつ はつもと はらみ	各250
のどぶえ てっぽう かしら ハチノス きくあぶら	各280
ねぎなんこつ	300
豚バラ	300
自家製手ごねつくね	380
マルチョウ	450
しいたけ	280
ししとう	250
ながねぎ	250



野菜串

一品料理 冷



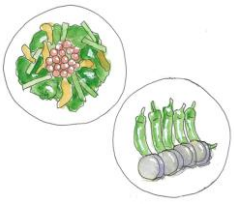
いわき伝統～うたげ蒲鉾～

炙り板わさ	740
がりトマト	560
きゅうり味噌	480
お漬物3点盛り	630



茄子の梅煮	560
肉みそピーマン	630
酢もつ　柚子胡椒添え	590
クリームチーズ醤油漬け	590

温

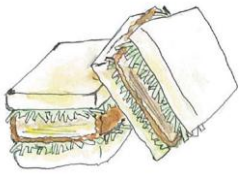


三六の焼売	700
温かいポテトサラダ	630
あさりとクレソンの酒蒸し	830
お店で揚げる厚揚げ	550
大根揚げおろし	650
長芋ポテトフライ	680
やげん竜田揚げ	680

〆



冷麺	750
焼きおにぎり	380
焼きおに明太茶漬け	580
三六の卵かけご飯（漬物付き）	480
もずくのお吸い物	350
珈琲豆挽バニラアイス	380



おすすめ《お得なセットです》

焼きおにぎり　と　もずくのお吸い物	700
三六の卵かけご飯　と　もずくのお吸い物	800



※サービス料として450円頂戴しております

もつ鍋（二人前）



《三六の代表格》

あご出汁醤油もつ鍋　3,900（二人前）

※鍋は三人前ができます！　お気軽にお申し付けください。

新鮮な牛もつを使い、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、もつを沢山お召し上がりください。
栄養価も高くコラーゲンたっぷりです。

《鍋追加具材》

もつ	980
キャベツ	550
にら	440
ごぼう	220
豆腐	350

《鍋の〆》

雑炊	600
ちゃんぽん	600
追加各スープ	0

みろくの宴会コース

90分飲み放題　6000円コース
全6品（2時間）
・前菜3種盛り・看板どて煮込み（ガーリックトースト付き）・もつ焼き3種
・もつ鍋・〆（雑炊orちゃんぽん）・デザート
・飲み放題（ビール・ホッピー・各種サワー・梅酒・焼酎・ソフトドリンク）

●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。

三六　店舗のご案内

《もつ焼き　煮込み　三六　赤坂店》

港区赤坂3－12－1



《もつ焼き　煮込み　三六　湯島店》

文京区湯島3－42－2



三六　店舗のご案内

《もつ焼き　煮込み　三六　麻布十番店》

港区麻布十番2－9－5



《もつ焼き　煮込み　三六　新橋店》

港区新橋2―10―1

11月中旬再オープン予定