



おはな書き



※写真はイメージです。



いけす
ヒラメ造り 3818円(税込 4200円)

新鮮な海の幸

刺身



いけす
皮ハギ造り(大) 2982円(税込3280円)
(中) 2636円(税込2900円)
(小) 1800円(税込 1980円)



本日の刺身五種盛り
1573円(税込 1730円)



豪快盛り(5人前)
2955円(税込 3250円)



豪快盛り(3人前)
2445円(税込 2690円)



本日の刺身三種盛り
1164円(税込 1280円)



いけす
アジ造り 809円
(税込 890円)



カンパチの刺身 773円
(税込 850円)



生マグロの刺身 800円
(税込 880円)



サーモンの刺身 718円
(税込 790円)



イカの刺身 700円
(税込 770円)



地タコの刺身 682円
(税込 750円)

馬刺し



入手困難のため
売り切れ御免!!

※写真はイメージです。

季節の野菜 サラダ

揚げじゃが芋と
ベーコンのサラダ
773円(税込 850円)

お刺身のカルパッチョ
809円(税込 890円)

ローストビーフのサラダ
809円(税込 890円)

シーザーサラダ
718円(税込 790円)

アボカドのサラダ
718円(税込 790円)

海鮮生春巻き **800円(税込 880円)**

揚げごぼうサラダ
718円(税込 790円)

※写真はイメージです。

※季節により野菜の内容が変更になる場合が御座います。

定番料理

お酒に合う



大きめの
落花生!

たたき胡瓜
391円
(税込 430円)



豚足塩焼き 445円
(税込 490円)



※ 塩とタレが御座います。
味の変更はご遠慮なく
お申し付け下さい。

本格

焼

好評!

おまかせ焼鳥5本盛り
955円(税込1050円)

鳥

※写真はイメージです。



塩 ネギ
1本 136円
(税込 150円)



塩 豚バラ
1本 227円
(税込 250円)



タレ 鶏皮
1本 191円
(税込 210円)



タレ 鶏身
1本 209円
(税込 230円)



塩 砂ズリ
1本 200円
(税込 220円)



タレ つくね
1本 245円
(税込 270円)



塩 手羽先
1本 191円
(税込 210円)



塩 えのきベーコン
1本 182円
(税込 200円)



ウインナー
1本 182円
(税込 200円)



塩 牛丸腸
1本 209円
(税込 230円)



タレ ハツ
1本 209円
(税込 230円)



塩 ホルモン
1本 227円
(税込 250円)



塩 うずらベーコン
1本 227円
(税込 250円)



タレ ネギ間
1本 209円
(税込 230円)



塩 牛中落ちカルビ
1本 300円
(税込 330円)



塩 牛タン
1本 355円
(税込 390円)



塩 ぼんじり
1本 200円
(税込 220円)



タレ いずみ鶏レバー
1本 209円
(税込 230円)



塩 せせり
1本 227円
(税込 250円)



塩 牛の柚子胡椒
1本 300円
(税込 330円)



わさびタレ
アボカド
豚バラ巻き
1本 236円
(税込 260円)



タレ
長い鶏皮
1本 427円
(税込 470円)

本格焼き立て ピザ

マルゲリータ 864円
(税込 950円)

トマトとモッツァレラピザ
864円 (税込 950円)

おすすめ!

おすすめ!

明太もちピザ
864円 (税込 950円)

キーマカレーピザ
864円 (税込 950円)

カルボナーラ
636円 (税込 700円)

ペペロンチーノ
573円 (税込 630円)

和風明太パスタ
655円 (税込 720円)

パスタ

逸品



スープも旨い 鍋

心も体も
温まろう

味噌キムチ鍋(1人前)
727円 (税込 800円)

※写真は1.5人前です。



ちゃんぽん麺 273円
(税込 300円)



雑炊セット 273円
(税込 300円)



ご当地メニュー

名物 赤牛

赤牛炙りステーキ
809円 (税込 890円)

※写真はイメージです。

一 夜 の 料 理

カンパチのかぶと焼き
682円(税込750円)

アサリのバター焼き
636円(税込700円)

トロホッケ 709円(税込780円)

出し巻玉子 536円(税込590円)

イカの一夜干し 536円(税込590円)

石焼スンドウブチゲ
655円(税込720円)

アボカドの刺身
536円(税込590円)

トンペイ焼き 536円(税込590円)

玉名餃子
536円(税込590円)

※お召し上がりの際は、肉汁にお気を付け下さい

ラー油だけでも
大変美味しい
お召し上がり頂けます

じゃがいも明太チーズ焼き
536円(税込590円)

アサリの酒蒸し
636円(税込700円)

明太玉子
536円(税込590円)

うま辛麻婆豆腐
682円(税込750円)

せせりポン酢
527円(税込580円)

トマトの
カプレーゼ
618円(税込680円)

砂ズリにんにく
柚子胡椒炒め
500円(税込550円)



一 品 揚 げ 物

熱々



鶏の唐揚げ 536円(税込 590円)



海老フライ
591円(税込 650円)



海老の天ぷら
536円(税込 590円)



手羽先の唐揚げ(1本)
191円(税込 210円)



山芋の天ぷら 536円(税込 590円)



とうもろこしのビール揚げ
536円(税込 590円)



カリカリチーズ
536円(税込 590円)



オニオンリング
500円(税込 550円)



チキンリップの
唐揚げ 618円(税込 680円)



丸腸の唐揚げ
536円(税込 590円)



海老マヨ
627円(税込 690円)



カニクリームコロッケ
545円(税込 600円)



揚げ出し豆腐
527円(税込 580円)



揚げ出しもち
527円(税込 580円)



イカの唐揚げ
536円(税込 590円)



小樽名物 若鶏半身揚げとザンギ

なるとキッチン

北海道小樽のソウルフード
有名店の味を然やの店内で **あつあつを食べられる!**

秘伝
塩ベースのスパイス

伝統の味

北海道

わかどりはんみあげ

小樽
名物

若鶏半身揚げ

国産若鶏の半身を高温で一気に素揚げ！70年以上の伝統の味！
ジューシーなお肉と、もも・むね・ささみ・手羽・全体を覆う
パリパリの鶏皮！小樽のソウルフード！

※写真はイメージです。

1091円
(税込 1200円)

※写真はイメージです。



牛ホルモン鉄板焼き 709円
(税込 780円)



牛タン厚切りステーキ (150g) 1618円
(税込 1780円)



豚キムチ 627円
(税込 690円)



せせり醤油焼き 709円
(税込 780円)



牛中落ちカルビ鉄板焼き 591円
(税込 650円)



牛中落ちカルビ鉄板焼き 800円
(税込 880円)



焼きそば(塩・ソース) 618円
(税込 680円)



鉄板ナポリタン 627円
(税込 690円)



牛サイコロステーキ
800円 (税込 880円)



オムそば 718円 (税込 790円)

ジユーツと焼き上げる
鉄板料理

熱々!

ご飯



彩りチャーハン 618円(税込 680円)

高菜チャーハン
618円(税込 680円)石焼きキムチチャーハン
718円(税込 790円)チーズリゾット
718円(税込 790円)

オムライス 682円(税込 750円)

海鮮丼
718円(税込 790円)

お茶漬け(鮭)



お茶漬け(梅)



お茶漬け(焼きおにぎり)

お茶漬け(鮭・梅・焼きおにぎり) 各 436円(税込 480円)

おにぎり(鮭・梅・明太・焼きおにぎり) 各 227円(税込 250円)

ご飯 200円(税込 220円)

大盛りご飯 264円(税込 290円)

味噌汁

豆腐の味噌汁 255円(税込 280円)

あおさの味噌汁 291円(税込 320円)

アサリの味噌汁 500円(税込 550円)

デザート

もちもち
黒みつソフト
500円
(税込 550円)季節のフルーツパフェ
※季節によってフルーツが変更となります。
627円
(税込 690円)チョコレート
パフェ
627円
(税込 690円)

デザート

食後に甘いデザートは
いかがですか？



熊本阿蘇の阿部牧場「ASOMILK」
を使用したふんわりスポンジ生地と、
優しい甘さのクリームの特製ロール
ケーキにソフトクリームを乗せました！

熊本下通りロール
ソフトクリーム
619円 680税込



ソフトクリーム

(プレーン・チョコレート・イチゴ・黒蜜) 各**436円** 480税込