



お品書き

安心・安全の取り組み

当店では、新型コロナウイルス感染拡大を抑止すべく衛生管理を徹底しております。
接触感染リスクを少しでも軽減する為、全てのメニューを**1回限りの使い捨て**とさせていただきます。

おまかせコース

※当店では、御一人様1コースご注文をお願いしております。

酉	10本	3,500円
玉	7本	2,800円

数量限定 松下黄金シャモコース
(串7本、季節のサラダ)
3,800円

追加串 他

みさき	皮	とうがらし
そろばん	砂肝	えんがわ
背肝	かしわ	ひざがしら
おび	つくね	ハツ
丸ハツ	油つぼ	小豆
さえずり	血肝	おたふく
ゲンコツ	心のこり	ぺた
銀皮	やげん	きんちやく
		各 350円

ふりそで	豚の西京漬
とっくり	ささみの三ツ葉巻
鶏の粕漬	ソリレース
豚バラの生姜巻	手羽先
	各 400円
ちょうちん	500円

野菜串 他

青唐	銀杏	椎茸	アオピス
ペコ玉	アスパラ	生麩	各 350円

ラクレットチーズのいなり焼き	400円
木次乳業のプロポーネチーズ	450円
旬の焼き野菜	各 350円

逸品

冷やしフルーツトマト	800円
ぬか漬	700円
鶏もつ煮込み	700円
ポテトサラダ	700円
こだわり野菜の農園サラダ	950円
味噌漬モッツァレラチーズと セミドライトマトのカプレーゼ	850円
鶏レバーパテ	900円
手羽先唐揚げ	700円

お食事

酉玉丼 (酉スープ付)	1,200円
こだわり卵の親子丼 (酉スープ付)	1,200円
名物 特製酉玉ラーメン	1,200円
酉スープ	300円

※博多玄珠の特注麺を使用しております。

※当店のお米は5つ星お米マイスター

米村商店「鳥取県産きぬむすめ」を使用しております。

甘味

季節果実のシャーベット	500円
-------------	------

※ 価格は全て税別表記となっております。

泡酒

生ビール	サントリー	ザ・プレミアム・モルツ	¥700
瓶ビール	アサヒ	ドライプレミアム	¥750
	サントリー	一番搾り	¥750
	サッポロ	エビス	¥750
ノンアルコールビール	サントリー	オールフリー	¥600

果実酒

小正の梅酒	(鹿児島)	¥650
梅の宿 あらごしも	(奈良)	¥750
鳳凰美田 ゆず	(栃木)	¥750

ロック・ソーダ割り・水割り等の飲み方はお申し付け下さい。

グラスワイン

グラスワイン 泡・白・赤

別途ワインリストがございます。スタッフにお申し付けくださいませ。

ウイスキー

ハイボール	¥650
白州NV	¥1,000
山崎NV	¥1,000
山崎12年	¥1,400

ロック・ソーダ割り・水割り等の飲み方はお申し付け下さい。

日本酒

本日の日本酒

別途日本酒リストがございます。スタッフにお申し付けくださいませ。

酎ハイ・サワー

ほうじ茶ハイ	京都一保堂茶舗	¥650
緑茶ハイ	京都一保堂茶舗	¥650
生搾りレモンサワー		¥650
生絞り生姜サワー		¥650

ソフトドリンク

ほうじ茶	京都一保堂茶舗	¥500
緑茶	京都一保堂茶舗	¥500
ジンジャーエール	辛口 or 甘口	¥500
サンペレグリノ		¥600
アクアパンナ		¥600
林農園	ぶどうジュース 長野	¥700
上門農園	みかんジュース 和歌山	¥700
すりおろし完熟りんごジュース	長野	¥700

焼酎

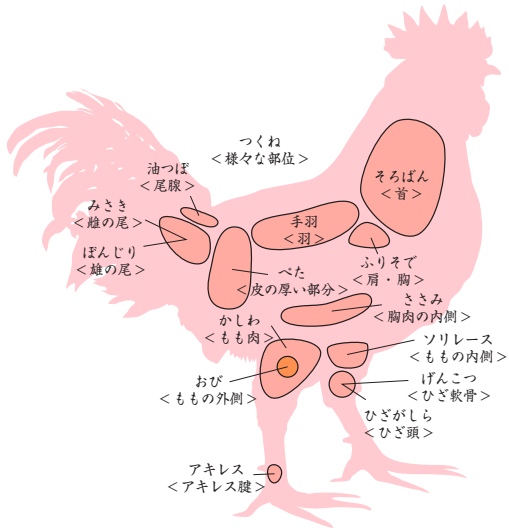
三岳	(芋)	(鹿児島)	¥600
富乃宝山	(芋)	(鹿児島)	¥600

水・お茶割り・ソーダ等、割りもの各種お申し付け下さい。

その他、各種ご用意がございます。スタッフにお申し付けくださいませ。

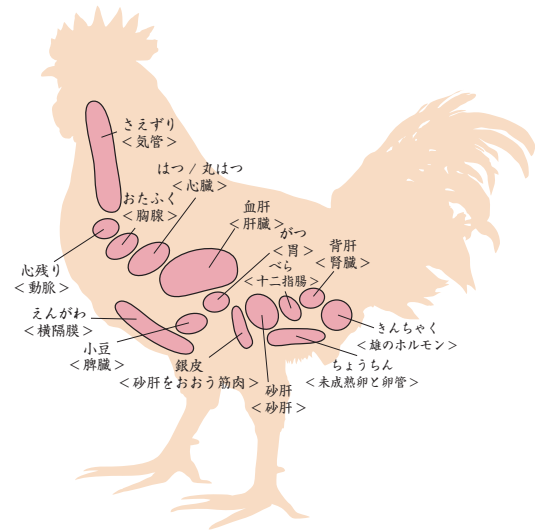
※ 価格は全て税別表記となっております。

※ お帰りの際、お車を運転されるお客様には、アルコール類をご提供することはできません。



鶏肉の部位

鶏もつの部位



店内では以下の対策を実施しております

① ソーシャルディスタンスの設置



② 全スタッフのマスク着用・検温・手指の消毒



③ 強力な排気装置、換気の徹底



④ 全ての接触箇所へ消毒の強化

