

電子タバコのみ喫煙可能です

KOME TO BUDO  
SHINGEN SAKETEN

表記価格は全て税込表記となっております。

# 早いやつ

Speedy

|            |      |
|------------|------|
| 枝豆         | ¥440 |
| 胡瓜とそば味噌    | ¥440 |
| かつおの酒盗     | ¥440 |
| 大きいマカロニサラダ | ¥480 |
| オリーブ       | ¥500 |
| タコの塩辛      | ¥500 |
| やばい葉ワサビ    | ¥550 |
| タコの明太子和え   | ¥600 |
| 燻製ミックスナッツ  | ¥600 |
| マーボー冷奴     | ¥650 |
| 生ハム        | ¥750 |

# とりあえず

For now

|                        |      |
|------------------------|------|
| しらす大根                  | ¥480 |
| 柚子胡椒と山椒をきかせたポテサラ       | ¥550 |
| 半熟卵と自家製<br>粒マスタードのポテサラ | ¥680 |
| 鶏ムネ肉のジェノベーゼ合え          | ¥680 |
| 鶏ムネ肉の里芋のピュレ和え          | ¥680 |
| 上陽豚のパテドカンパーニュ          | ¥720 |
| 季節の果物トリコッタチーズの白和え      | ¥730 |
| ベーコンに乗ったポテサラ           | ¥830 |
| アボカドと鴨の焼き浸し            | ¥830 |

肴  
ATE

|                   |      |
|-------------------|------|
| 塩昆布クリームチーズ        | ¥550 |
| クリームチーズの<br>繁枿味噌漬 | ¥550 |
| 黒豆クリームチーズ         | ¥580 |
| ホタテの炙り～あおさのジュレ～   | ¥580 |
| ウニと煮卵             | ¥600 |
| ミモレット炙り           | ¥700 |
| イクラの醤油漬           | ¥830 |

一品  
Ippin

|                     |       |
|---------------------|-------|
| 脂ののった塩サバ            | ¥580  |
| 焼きナスとジュレに<br>雲丹を乗せて | ¥720  |
| DASHIMAKI TAMAGO    | ¥730  |
| 白マーボー豆腐             | ¥800  |
| シラスのピザ              | ¥1000 |
| らんらんらん              | ¥1300 |

野菜  
Vegetable

|                |      |
|----------------|------|
| トマトスライス        | ¥400 |
| 胡瓜とキャベツの浅漬け    | ¥420 |
| 信玄酒店のピクルス      | ¥480 |
| 嫁直伝!! 白菜のくたくた煮 | ¥480 |

## 揚げ物

Fried

|                      |      |
|----------------------|------|
| チェダーチーズ入り<br>雲仙ハムカツ  | ¥380 |
| アスパラと海老とチーズの春巻き      | ¥420 |
| 信玄の磯辺揚げ              | ¥480 |
| 細切りフライドポテト           | ¥550 |
| 鶏の唐揚げ                | ¥550 |
| ゴボウの唐揚げ              | ¥550 |
| 大葉のさつま揚げ             | ¥600 |
| クレソンと塩昆布の<br>フライドポテト | ¥700 |

## 天婦羅 /TENPURA.

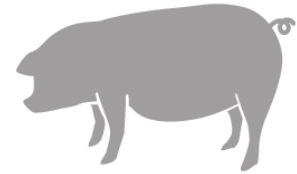
|                              |      |                           |      |
|------------------------------|------|---------------------------|------|
| <small>トウモロコシ</small><br>玉蜀黍 | ¥110 | <small>シイタケ</small><br>椎茸 | ¥110 |
| <small>タマネギ</small><br>玉葱    | ¥110 | <small>マイタケ</small><br>舞茸 | ¥220 |
| <small>エビ</small><br>海老      | ¥250 |                           |      |
| <small>アナゴ</small><br>煮穴子    | ¥550 |                           |      |

# お肉

Meat

信玄酒店の一押しは、「上陽牛・上陽豚」を使用したお料理。奥八女の綺麗な水と緑が豊富にある牛舎・豚舎で大切に育てられており、お肉本来の旨み・甘みが強く、脂身もサッパリして食べやすいお肉です。因みに、当店では扱っておりませんが八女の猪肉も絶品です!! 姉妹店 信玄食道にて提供しています。

## YAME PORK.



上陽豚の BBQ 煮込み

¥1200

八女上陽豚のロースト (100g)

¥1320

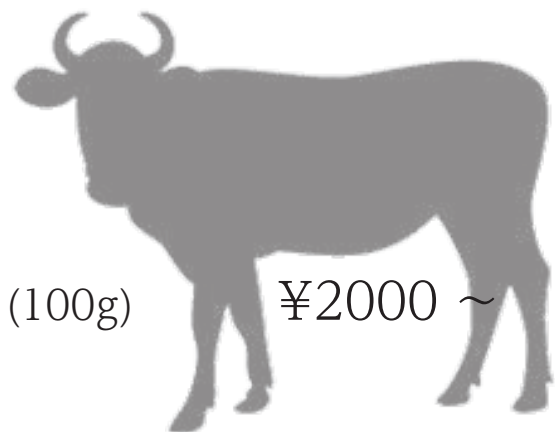
黒毛和牛と雲丹 (1 個)

¥480

黒毛和牛の炙り

¥1500

## YAME BEEF.



八女上陽牛のロースト (100g)

¥2000 ~



## ご飯もの<sup>+</sup>麺

Rice...& noodle

|       |      |
|-------|------|
| 白ごはん  | ¥250 |
| TKG   | ¥350 |
| そばろご飯 | ¥400 |
| ひやむぎ  | ¥550 |
| イクラ丼  | ¥830 |
| ウニ丼   | ¥980 |

## 甘いもの

Sweets

甘いもの

スタッフまでお尋ねください。

¥300 から