

お料理



※写真はイメージです。

自慢の
海の幸!

寿司・刺身

本日のおすすめ
をご覧ください。

※仕入れ・漁の都合により未入荷・品切れとなる場合がございます。ご了承ください。

サラダ

- 1 シーザーサラダ 580円(税込638円)
- 2 海鮮サラダ 680円(税込748円)
- 詩 3 蒸し鶏と高菜の春菊サラダ (わさび風味) 460円(税込506円)
- 詩 4 生ハムと明太ポテトサラダ(加里入り) 350円(税込385円)



蒸し鶏と高菜の春菊サラダ



海鮮サラダ

串焼



※写真はイメージです。

※仕入れの都合により
内容が異なる場合が
ございます。

串焼盛り合せ

- 11 串焼盛り合せ 690円(税込759円)
特製つくね串・カシラ串・鶏皮串・ねぎ串・四季鶏もも大串
- 12 鶏皮串 (1本) 150円(税込165円)
- 13 特製つくね串 (1本) 150円(税込165円)
- 14 四季鶏もも大串 (1本) 230円(税込253円)
- 15 ほんじり串 (1本) 180円(税込198円)

焼魚



紅鮭ハラス焼

- 16 子持ちシシャモ (5尾) 320円(税込352円)
- 17 エイヒレ ※飛騨コンロを使用します。 380円(税込418円)
- 18 いかのほっほ焼 650円(税込715円)
- 詩 19 紅鮭ハラス焼 430円(税込473円)

ピザ



ミックスピザ

- 20 ミックスピザ 680円(税込748円)
- 21 クリームチーズのマルゲリータ風ピザ 680円(税込748円)
- 詩 22 さけと高菜の和風ピザ 680円(税込748円)

一品

- 5 枝豆 300円(税込330円)
- 6 なす一本漬 330円(税込363円)
- 7 きゅうり一本漬 330円(税込363円)
- 8 塩キャベツ 250円(税込275円)
- 9 ほたるいかの黒造り 290円(税込319円)



自家製

※写真はイメージです。

出汁巻玉子

- 10 自家製出汁巻玉子 480円(税込528円)

鉄板焼

全ての器が「熱く」
なっております。

- 23 ほうれん草ベーコン 300円(税込330円)
- 24 コーンバター 330円(税込363円)
- 25 淡路島産たまねぎ使用焼餃子 340円(税込374円)
- 詩 26 鶏ハラミと豆苗の塩ダレサラダは立て 480円(税込528円)



鶏ハラミと豆苗の塩ダレサラダ仕立て

淡路島産たまねぎ使用
焼餃子

の商品は器が熱くなっておりますのでご注意ください。

揚げ物



さきいか天

- 27 チーズちくわ磯辺天 290円(税込319円)
- 29 鶏軟骨唐揚 330円(税込363円)
- 30 ポテトフライ 330円(税込363円)
- 31 鶏もも唐揚〈4ピース〉 650円(税込715円)
- 32 たこ唐揚 420円(税込462円)
- 33 ヤゲン唐揚 350円(税込385円)
- 34 かきフライ 450円(税込495円)
- 35 さきいか天 390円(税込429円)
- 36 黒毛和牛入りメンチカツ 350円(税込385円)
- 37 小いわし唐揚 350円(税込385円)



28 天ぷら盛り合せ
850円(税込935円)

海老・ネス・かき・しめじ・なす・のり・おくら・わらび餅

※仕入れの都合により内容が異なる場合がございます。

肉料理

- 38 サーロインステーキ(ガーリック風味) 680円(税込748円)
- 39 サーロインステーキ(おろしポン酢) 680円(税込748円)
- 40 厚切り牛タン塩焼 580円(税込638円)
- 41 プルコギ風ホルモン炒め 480円(税込528円)
- 42 あらびきウインナー 480円(税込528円)



厚切り牛タン塩焼



プルコギ風ホルモン炒め



サーロインステーキガーリック風味

お食事

- 47 ライス 70円(税込 77円)
- 48 みそ汁 150円(税込165円)
- みそ汁付き おにぎり(49 さけ 50 梅 51 明太子)各 150円(税込165円)
- 52 お出汁をきかせた焼鮭茶漬 490円(税込539円)
- 53 塩焼そば 380円(税込418円)
- 54 焼あご出汁うどん 380円(税込418円)
- 55 養老牛丼 みに丁度の小腹サイズ 330円(税込363円)



塩焼そば

熱旨

全ての器が「熱く」
なっております。



ホタテ稚貝のガーリックバター蒸し

- 43 いか肝みそ焼 リゾットセット付き 680円(税込748円)
- 44 もつ煮込 490円(税込539円)
- 45 石焼水餃子ねぎポン酢 380円(税込418円)
- 46 ホタテ稚貝のガーリックバター蒸し 350円(税込385円)



養老牛丼



お出汁をきかせた焼鮭茶漬

熱い商品は器が熱くなっておりますのでご注意ください。



ご意見・ご要望はこちらからどうぞ



米飯類の産地情報は こちらからどうぞ



カロリーの情報は こちらからどうぞ

ドリンク



バクハイ 各310円(税込341円)



※写真はイメージです。

501 バクハイ **生ビール&ウイスキー**

503 白バクハイ **生ビール&マッコリ**

505 赤バクハイ **生ビール&トマトリキュール**

追加用火薬 各70円(税込77円)

※追加用火薬はバクハイ類1杯につき1杯までとさせていただきます。

502 ●バクハイ用 **504** ●白バクハイ用 **506** ●赤バクハイ用

ビール



サッポロ生ビール黒ラベル〈樽生〉

519 【大ジョッキ】 670円(税込737円)

520 【中ジョッキ】 430円(税込473円)

521 養老ビール〈中びん〉
460円(税込506円)

ウイスキー

* [お湯割・水割・ロック] からお選びください。

【グラス】 各350円(税込385円)

526 サントリー角

527 ジムビーム(バーボン)

528 デュワーズ(スコッチ)



※写真はイメージです。

ハイボール

サントリー角(ウイスキー)

507 角ハイボール 380円(税込418円)

508 ジンジャーハイボール 390円(税込429円)

509 ハイボール用追加「角」 70円(税込77円)

ジムビーム(バーボン)

510 ビームハイボール 380円(税込418円)

511 トロピカルハイボール 390円(税込429円)

512 ハイボール追加用「ジムビーム」 70円(税込77円)

デュワーズ(スコッチ)

513 デュワーズハイボール 380円(税込418円)

514 ハイボール用追加「デュワーズ」 70円(税込77円)

MEGAハイボール

515 メガ角ハイボール 520円(税込572円)

516 メガビームハイボール 520円(税込572円)

517 メガジンジャーハイボール 540円(税込594円)

518 メガトロピカルハイボール 540円(税込594円)



※写真はイメージです。

生搾りサワー

生レモンサワー

562 中 410円(税込451円) **563** 大 590円(税込649円)

生グレープフルーツサワー

567 中 410円(税込451円) **568** 大 590円(税込649円)

生キウイフルーツサワー

569 中 410円(税込451円) **570** 大 590円(税込649円)

サワー

各380円(税込418円)

544 青りんごサワー

545 カルピスサワー

546 沖縄県産 シークワーサーサワー

547 巨峰サワー

549 塩トマトサワー

男梅サワー〈梅落とし〉 **548** 430円(税込473円)

梅干サワー **梅干入り**

551 中 410円(税込451円) **552** 大 590円(税込649円)

550 サワー用追加「焼酎」 60円(税込66円)

茶割

ウーロン茶割

553 中 380円(税込418円) **554** 大 530円(税込583円)

玉露入り緑茶割

555 中 380円(税込418円) **556** 大 530円(税込583円)

加賀棒ほうじ茶割

557 中 380円(税込418円) **558** 大 530円(税込583円)

京都宇治抹茶割

559 400円(税込440円)

550 サワー用追加「焼酎」 60円(税込66円)

レモンサワー

各380円(税込418円)

564 トマレモンサワー

565 瀬戸内レモネードサワー

566 こだわり酒場のレモンサワー

生レモンサワー **生搾り**

562 中 410円(税込451円) **563** 大 590円(税込649円)

560 凍結レモンサワー 430円(税込473円)

561 凍結レモンサワー用追加「中」 250円(税込275円)

550 サワー用追加「焼酎」 60円(税込66円)



凍結レモンサワー

焼酎

[お湯割・水割・ロック]
からお選びください。



※写真はイメージです。

本格焼酎 一刻者 25度・全量芋

573 【ボトル 720ml】 2,200円(税込2,420円)
574 【グラス】 450円 (税込495円)

本格焼酎 一刻者<赤> 25度・全量芋

579 【ボトル 720ml】 2,200円(税込2,420円)
580 【グラス】 450円 (税込495円)

本格焼酎 黒霧島 25度・芋

577 【ボトル 720ml】 1,900円(税込2,090円)
578 【グラス】 380円 (税込418円)

本格焼酎 赤霧島 25度・芋

585 【ボトル 900ml】 2,300円(税込2,530円)
586 【グラス】 380円 (税込418円)

本格焼酎 いいちこシルエット 25度・麦

575 【ボトル 720ml】 1,900円(税込2,090円)
576 【グラス】 380円 (税込418円)

本格焼酎 神の河 Light 20度・麦

581 【ボトル 600ml】 1,300円(税込1,430円)
582 【グラス】 410円 (税込451円)

甲乙混和 鍛高譚 20度・しそ

571 【ボトル 720ml】 1,700円(税込1,870円)
572 【グラス】 350円 (税込385円)

甲類 タカラリッチ焼酎 25度・甲類

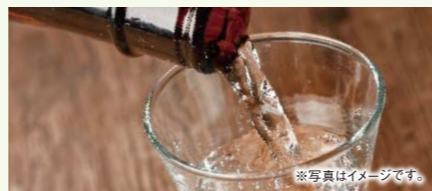
583 【ボトル 600ml】 1,200円(税込1,320円)
584 【グラス】 340円 (税込374円)

ボトルのお供に

- | | |
|--|---------------------------|
| 595 梅干(1ヶ) 70円(税込77円) | 590 氷(アイスベール) |
| 589 ミネラルウォーター
(富士山麓のおいしい天然水・530ml)
200円(税込220円) | 591 お湯(ポット) |
| 587 ウーロン茶デカンタ | 592 レモン(1ヶ) |
| 588 玉露入り緑茶デカンタ | 593 グレープフルーツ(1/2ヶ) |
| 596 加賀棒ほうじ茶デカンタ | 594 ケウイフルーツ(1/2ヶ) |
| 各380円(税込418円)(各500ml) | 各140円(税込154円) |

日本酒

地酒の内容は別メニューにて
ご案内しております。



※写真はイメージです。

灘の銘酒 白鶴

- 541** 【小徳利】 320円(税込352円)
542 【大徳利】 420円(税込462円)
543 松竹梅白壁蔵「澆」
<BRUT 辛口>
スパークリング清酒 300ml
680円(税込748円)

カクテル

各340円(税込374円)

- 529** カシスウーロン
530 カシスオレンジ
531 ピーチフィズ
532 レゲエパンチ
(ピーチウーロン)
533 ファジーネーブル



ワイン

522 カルロ ロッシ
(ロック・ソーダ・グラスワイン)
赤 ライトボディ
200円(税込220円)

523 サンテリア
(フルーツ入りワイン)
380円(税込418円)

グランポレール
エスプリ・ド・ヴァン・
ジャポネ
【ボトル】 720ml
各2,150円(税込2,365円)

524 絢-AYA- 赤 ライトボディ
525 泉-SEN- 白 やや辛口



マッコリ

538 マッコリ 【グラス】 270円(税込297円)

539 フルーツマッコリ 【グラス】 350円(税込385円)

540 眞露マッコリ 【ボトル 1,000ml】 1,500円(税込1,650円)



梅酒

【グラス】各380円(税込418円)

ロック・ソーダ・お湯割

534 和三盆梅酒

535 鍛高譚の梅酒

ロック・お湯割

536 白加賀でつくった梅酒

537 乾杯ソーダ梅酒 410円(税込451円)



飲みやすい

乾杯ソーダ梅酒

ノンアルコールカクテル

各300円(税込330円)

- 606** スパークリングフルーツ
607 ベリースカッシュ
608 瀬戸内レモネードスカッシュ
609 瀬戸内レモネードオレンジ



スパークリングフルーツ

ベリースカッシュ

ノンアルコールドリンク

各200円(税込220円)

- 597** コカ・コーラ zero
598 リボンシトロン(サイダー)
599 ウーロン茶
600 玉露入り緑茶
601 カルピス
602 ジンジャーエール
605 加賀棒ほうじ茶



※写真はイメージです。

- 603** オレンジジュース(果汁100%) 250円(税込275円)
604 サッポロプレミアムアルコールフリー(334ml) 360円(税込396円)

お客様へ

- 当店では、アルコール誤飲防止の為にノンアルコールドリンクを提供する際、専用マドラーを挿して提供させていただいております。
- ストローをご希望のお客様は係までお申し付けください。

※「お通し」お一人様310円(税込341円) 酒類をご注文のお客様に提供いたしております。
※メニュー内容や容器が一部写真と異なる場合がございます。

www.yoronotaki.co.jp

突額が集まる場所へ
養老乃瀧グループ

海鮮居酒屋
だんまや水産



車両等を運転してお帰りのお客様、20歳未満のお客様には酒類の提供はいたしていません。ご了承ください。



ご意見・ご要望は
こちらからどうぞ

19.10 神栖