



便便店



肴

お酒のお供にまずは肴から。

長芋しそ漬

490円
(税込515円)

おすすめ

たこわさび

399円
(税込419円)

長茄子一本漬

490円
(税込515円)

スパイシーキャベツ

399円
(税込419円)

おすすめ

大根の柚子風味漬

420円
(税込441円)

おすすめ

モロキユー

399円
(税込419円)

おすすめ

いか・おくら・納豆和え

430円
(税込452円)

ホタルイカ沖漬

490円
(税込515円)

漬物盛り合わせ

490円
(税込515円)

冷奴

380円
(税込399円)

大根の柚子風味漬



おすすめ

長茄子一本漬



漬物盛り合わせ



モロキユー



おすすめ

豆知識

酒のつまみと 酒の肴

酒のつまみのことを「酒の肴(さかな)」と言いますが、この「肴(さかな)」が「魚(さかな)」の語源なのです。「酒の肴」の代表的なものが「魚」だった為、「魚」のことを「さかな」と呼ぶようになりました。

「肴(さかな)」の語源は「酒菜」、つまり「酒のつまみ」のことです。

サラダ

新鮮野菜をたっぷりおとりください。



おすすめ 温玉ラーメンサラダ

焙煎胡麻ドレッシング

660円

(税込693円)

バンバンジーサラダ

胡麻ドレッシング

550円

(税込578円)

おすすめ ホウレン草と温泉玉子のシーザーサラダ

シーザードレッシング

560円

(税込588円)

大根とツナのサラダ

和風デリシャスドレッシング

490円

(税込515円)

アボカドとポテトのサラダ

明太ドレッシング

540円

(税込567円)

おすすめ 長芋と海老の梅肉和風サラダ

梅ドレッシング

660円

(税込693円)

豆知識

サラダの由来

現在、サラダにはドレッシングなどで味付けするのが一般的ですが、古くは塩で味付けをしたものが「サラダ」で、さかのぼると、生野菜を食べる習慣はなく、薬用料理としてネギなどの野菜が使われていたようです。生野菜を「サラダ」として食べるようになったのは、1949年12月24日の帝国ホテルでのクリスマスパーティーでシーザーサラダが提供されたのが始まりのようです☆

串焼き

炭は備長炭、タレは秘伝。自信があります。

■串は1本からご注文いただけます。 ■お味は塩・タレからお選びください。

定番串

とり串	120円 (税込126円)	ラム串	190円 (税込200円)
豚串	150円 (税込158円)	ササミわさび串	150円 (税込158円)
つくね串	160円 (税込168円)	ササミ明太チーズ串	180円 (税込189円)
鶏レバア串	120円 (税込126円)	ササミ梅しそ串	150円 (税込158円)
砂肝串	120円 (税込126円)	ササミおろしポン酢串(2本)	320円 (税込336円)
皮串	120円 (税込126円)	うずら串	120円 (税込126円)
ナンコツ串	150円 (税込158円)	おすすめ 特選牛串 1日限定10本!!	350円 (税込368円)
ポンポチ串	130円 (税込137円)	おすすめ おまかせ6本盛り	788円 (税込828円)
ハツ串	120円 (税込126円)	おすすめ おまかせ12本盛り	1578円 (税込1657円)
豚トロ串	180円 (税込189円)		
豚ポンおろし串(2本)	350円 (税込368円)		
鶏ポンおろし串(2本)	350円 (税込368円)		
つくねポンおろし串(2本)	380円 (税込399円)		
梅しそつくね串	190円 (税込200円)		
チーズつくね串	190円 (税込200円)		
月見つくね串(2本)	390円 (税込410円)		



おすすめ

特選牛串

1日限定10本!!



写真はイメージです

変わり串

おすすめ 梅ひそ豚肉巻き (2本)	399円 (税込419円)	おすすめ つくね 明太子 (2本)	420円 (税込441円)
アスパラ豚肉巻き (2本)	399円 (税込419円)	もちベーコン巻き (2本)	399円 (税込419円)

野菜串

長ネギ	120円 (税込126円)	ししとう	120円 (税込126円)
椎茸	130円 (税込137円)		

タレと塩にも、
こだわりが
あります!!

特製タレ

創業以来守られてきた特製のタレは、たまり醤油、赤ワイン、みりん、日本酒、砂糖などを使い、注ぎ足しを行いながら仕上げ、今の味になっています。色が黒いのが特長で、少々甘めです。

皇帝塩

皇帝塩は古代より広東料理、精進料理に使われていました。味がまるやかで中国の歴代皇帝が愛用した塩としても有名です。深層海水を天日干しただけなので、海水中のミネラルがたっぷり、皇帝塩を食べていると体液が浄化されてキレイになると云われるほど。当店の炭焼きで皇帝気分を味わってみてはいかがでしょうか??

室蘭焼鳥

大人気! 秘伝のタレは絶品です。

豚精 (2本)

肩ロースは、適度な脂が入っていて柔らかく炭火で焼いたときの肉汁がたまりません。

390円
(税込410円)

豚レバー (2本)

ご存知肝臓の部位です。レバー好きの方にはたまらない一品です!!

360円
(税込378円)

豚舌 (2本)

舌の根元の柔らかい所だけを
使用しています。

390円
(税込410円)

シロ (2本)

シロとは直腸の部位で、
文字通り真っ白です。

360円
(税込378円)

豚ハツ (2本)

ハツとは心臓の部位です。
これは珍しい是非ご賞味あれ!

360円
(税込378円)

おすすめ

5本盛り合わせ

5種類の串を全て味わえます。

925円
(税込972円)



室蘭焼鳥(豚精)

秘伝味噌串

他では味わえない、
秘伝味噌ダレ串をぜひ!

秘伝味噌ダレ

自家製「秘伝味噌ダレ」。この味にするのに何度も何度も試作をくりかえし、やっとたどり着いたこの味。何種類もの調味料を絶妙な割合で配合し、アクセントに豆板醤で少し辛味をつけた、コクのある、他では味わえない味噌ダレはハマルことまちがいない!!



秘伝味噌ダレの鶏串

160円
(税込168円)

秘伝味噌ダレの豚串

160円
(税込168円)

秘伝味噌ダレのつくね串

190円
(税込200円)

秘伝味噌ダレのポンポチ串

160円
(税込168円)

秘伝味噌ダレの豚トロ串

190円
(税込200円)

秘伝味噌ダレのナンコツ串

190円
(税込200円)

おすすめ

秘伝味噌ダレのおまかせ5本盛り

868円
(税込912円)

豆知識

室蘭串の うんちく

昭和十二年からの日中戦争の時代に食糧増産のため、農家が豚を飼うようになり、それがきっかけで室蘭では焼き鳥に豚肉を使うようになりました。葱の代わりに玉ねぎを使い、洋がらしを付けて食べるというのは室蘭独自のスタイルです。

炭焼き

自慢の備長炭でじっくりと。

おすすめ 羅臼産 開きほっけ	798円 (税込838円)	おすすめ つぼだい	998円 (税込1048円)
いか丸焼き	590円 (税込620円)	炙りソーセージ	590円 (税込620円)
子持ちししやも (4本)	490円 (税込515円)	若鶏の炙りネギ南蛮ソース	690円 (税込725円)
チャーシュー炙り	590円 (税込620円)	おすすめ 炭焼き 手羽先 (3本)	530円 (税込557円)
おすすめ サーモンハラス焼き	590円 (税込620円)	道産豚の炙り梅肉のせ	590円 (税込620円)

サーモンハラス焼き



おすすめ

炙りソーセージ



つぼだい



おすすめ

写真はイメージです



逸品

粋な逸品。種類豊富に取揃えました。

おすすめ 大海老マヨネーズ	730円 (税込767円)	おすすめ 旨辛坦々水餃子	650円 (税込683円)
タコとサーモンのカルパッチョ	630円 (税込662円)	豚キムチ炒め	590円 (税込620円)
おすすめ 鉄板餃子 (6ヶ)	498円 (税込523円)	もちチーズミートグラタン	590円 (税込620円)
カキとキノコのピリ辛チゲ	650円 (税込683円)	おすすめ 黄身がトロトロ 牛つくね	690円 (税込725円)

タコとサーモンのカルパッチョ



鉄板餃子



大海老マヨネーズ



チーズ入り豚玉お好み焼き



テリヤキチキンピッツア



おすすめ

羊もちバター正油



黄身がトロトロ牛つくね



おすすめ

チーズ入り豚玉お好み焼き 690円 (税込725円)

鶏そぼろと長葱が入った厚焼き玉子 498円 (税込523円)

おすすめ テリヤキチキンピッツア 850円 (税込893円)

レバニラ炒め 590円 (税込620円)

塩ホルモン鉄板焼き 598円 (税込628円)

マグロとアボカドの生春巻き 650円 (税込683円)

豆知識

仕込みに
こだわる

当店の料理は食材にこだわった分、仕込みに時間がかかります。既製品は極力使わず、食材の美味しさを最大限活かせる逸品料理を作る為、お客様の笑顔の為、日々、仕込みにこだわり、味にこだわり、盛りつけにこだわる。あなたのお気に入りの逸品を見つけてください。

揚げ物

出来たてアツアツ。定番の揚げ物。



おすすめ 山盛りポテト 498円
(税込523円)

鶏軟骨の唐揚げ 498円
(税込523円)

おすすめ 若鶏ザンギ 598円
(税込628円)

ホルモン唐揚げ 590円
(税込620円)

カキフライ 650円
(税込683円)

レンコン豚ひき肉はさみ揚げ 540円
(税込567円)

おすすめ カボチャとクリームチーズの春巻き 490円
(税込515円)

豆知識

油の リサイクル?

地球環境が問題になっている現代。当店で使用している油を地球に還元できないかを考え、油のリサイクルを始めました。油はそのまま排水溝に捨ててしまえば、自然の水を汚してしまうもの。しかし、このガソリン高沸の中、油のリサイクルで車の燃料(バイオディーゼル燃料)が作れるなら...夢のような現実の話です♪

刺身

新鮮素材をそのまま活かしました。

まぐろ刺し

590円
(税込620円)

サーモン刺し

560円
(税込588円)

めざば刺し

530円
(税込557円)

たこ刺し

490円
(税込515円)

帆立刺し

590円
(税込620円)

おすすめ 4種盛り合わせ

1298円
(税込1363円)

おすすめ 5種盛り合わせ

1598円
(税込1678円)



おすすめ

写真はイメージです

お飯

最後のメに**お飯**ものをどうぞ。

おむすび(鮭) 210円
(税込221円)

おむすび(梅) 210円
(税込221円)

焼きおにぎり 210円
(税込221円)

お茶漬け(鮭) 460円
(税込483円)

お茶漬け(梅) 460円
(税込483円)

おすすめ あんかけ焼きそば 798円
(税込838円)

かに雑炊



おすすめ

あんかけ焼きそば

おすすめ



ミートカツスパゲッティ



鶏スープあがりラーメン



おすすめ

ジンギスカン焼きうどん



おすすめ

温玉付き豚キムチチャーハン



おすすめ

ミートカツスパゲッティ 698円 (税込733円)

おすすめ ジンギスカン焼きうどん 598円 (税込628円)

おすすめ 鶏スープあがりラーメン 598円 (税込628円)

おすすめ かに雑炊 598円 (税込628円)

おすすめ 温玉付き豚キムチチャーハン 698円 (税込733円)

豆知識

おむすびの由来

普段、何気なく口にしている「おむすび」。昔、日本人は山に神が宿ると信じ、その神の力を授かる為に米を山型(つまり神の形)をかたどって食べたものがいわゆる「おむすび」の始まりだとか。何回も手を合わせ、心をこめてお米を結んだ「おむすび」はきっとあなたとお連れの方の心を結んでくれるはず♪

甘味

食後にはやっぱり、別腹のデザート。

おすすめ	ワッフルベリー	530円 (税込557円)
おすすめ	キャラメルバナナパンケーキ	590円 (税込620円)
	白玉あんみつパフェ	590円 (税込620円)
	桃ソルベ	360円 (税込378円)
	抹茶アイス	360円 (税込378円)
おすすめ	とろけるフォンダンショコラ とバニラアイス	620円 (税込651円)
	バニラアイス	280円 (税込294円)

とろけるフォンダンショコラとバニラアイス



おすすめ

ワッフルベリー



おすすめ

キャラメルバナナパンケーキ

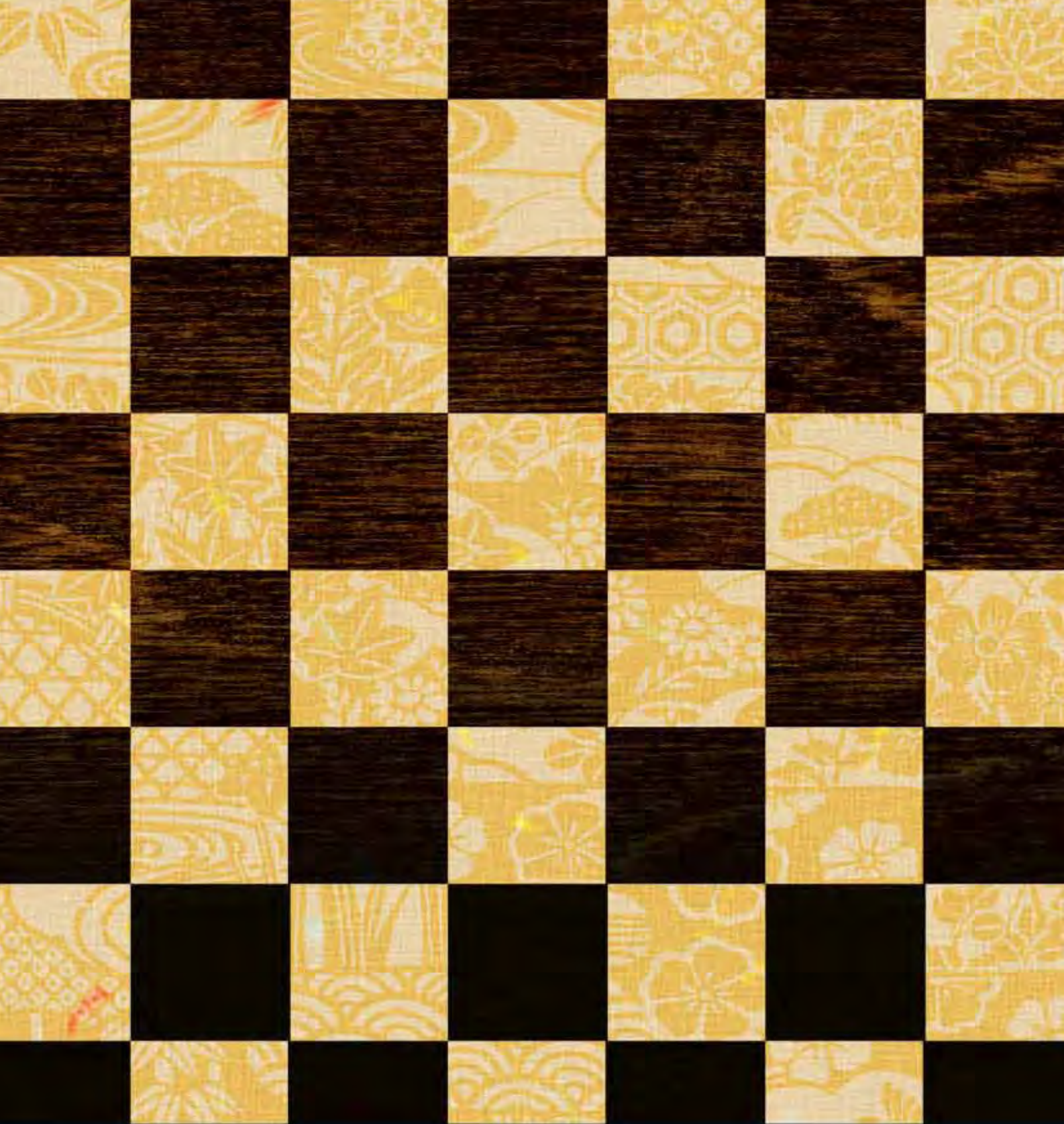


おすすめ

豆知識

**別腹は
実在した!!**

「デザートは別腹」とはよく云われたもの。科学が進んだこの時代、その別腹が明らかになってきました!!好きなものを見たり匂いをかいだりする刺激で胃が活発になり、満腹状態になっても消化中の食物が腸に送られ、簡単に食べられる♪人の体はまだまだ不思議がたくさん☆



※お通しはお1人様350円(税込)を別途申し受けます。

※小上がりをご利用のお客様には、お一人様110円(税込)を別途申し受けます。

※23時以降ご来店のお客様は深夜サービス料10%を別途申し受けます。

※写真はイメージです。