

# お飲み物

和歌山の『日本酒、梅酒、果実酒』など豊富な品揃え  
 限定酒や隠し酒もありますので、お気軽にスタッフまでお声かけくださいませ  
 通しお一人様 六〇〇円 (税込 六六〇円)

## ◎地ビール



・熊野めぐり

九〇〇円  
 (税込 九九〇円)

喉にしゆく、香りとホップの爽やかで、  
 和食にも向く(合う)のが特徴。

## ◎アサヒ生ビール

・生中ビール

七〇〇円  
 (税込 七七〇円)

・生小ビール

六〇〇円  
 (税込 六六〇円)

## ◎瓶ビール

・キリンクラッシュク

八〇〇円  
 (税込 八八〇円)

・エビス

九〇〇円  
 (税込 九九〇円)

## ◎カシス オレンジ、ソーダ

七〇〇円  
 (税込 七七〇円)

## ◎角ウイスキー

七〇〇円  
 (税込 七七〇円)

## ◎ハイボール

七〇〇円  
 (税込 七七〇円)



## ◎焼酎

…和歌山焼酎…

七〇〇円  
 (税込 七七〇円)

・米 熊野水軍

・麦 富士白無限

・芋 富士白無限

各ボトル 三五〇円より  
 (税込 三八五〇円)

## ◎グラスワイン

八〇〇円  
 (税込 八八〇円)

・赤・白

各ボトル 三五〇円より  
 (税込 三八五〇円)

## ◎チューハイ

七〇〇円  
 (税込 七七〇円)

・柚子・レモン

・梅・ほんかん

・ぶどう・ライム

・カルピス・白桃

・プレーン

## ◎ノンアルコール

七〇〇円  
 (税込 七七〇円)

・ビール (アサヒドライゼロ)

・濃厚みかん酒

・うめ酒 (梅の初恋)

・柚子酒 (ロウワーカ)

## ◎ソフトドリンク

五〇〇円  
 (税込 五五〇円)

・ウーロン茶

・黒ウーロン茶

・ペプシコーラ

・ジンジャーエール

・オレンジジュース

・カルピス

・ももソーダ

・ぶどうソーダ

・ゆずソーダ

・緑茶



# 和歌山の 日本酒

## 和歌山地酒 飲み比べセット

- ・ 6種盛【約2合】 二〇〇〇円 (税込二、二〇〇円)
- ・ 3種盛【約1合】の酒 一〇〇〇円 (税込一、一〇〇円)



違ったらコレ!

和歌山内の全て違う蔵の飲み比べ  
芳醇・辛口・旨味系など、  
それぞれの味わいを楽しめます。

南方(純吟)、超久、黒牛(生原)、熊野めり鮎、錦郷(山鹿)、紀美野

## 辛口

◎熊野めり鮎 那智勝浦限定酒 (まぐさ)  
那智勝浦のマグロに合わせた造られた地域限定酒。坂群の酸キにする炭酸辛口。

【熊野めり】  
辛口吟醸原酒  
冷 ぬ 燗

◎魚に合う車坂 (くまざか)  
程よい旨味とキし。和歌山のお寿司屋さんから強い要望で誕生したお酒。

【熊野めり】  
辛口吟醸原酒  
冷 ぬ 燗

◎超辛口南方 (みなかた)  
和歌山で一番の辛口の無濾過生原純米酒! バツグンのキしが魅力的。

【世界一純】  
辛口純米酒  
冷 ぬ 燗

◎紀美野 (きみの)  
ふんわりした優しい香りとさらりとした復から旨味が押し寄せてくる癖のない酒。

【平和酒造】  
生詰純米吟醸  
冷 ぬ 燗

◎大辛口雑賀 (さいか)  
上品な吟醸香と、しつかりとしたキし味、ふつふつとした旨味を感じ料理(刺身)が後で引きます。

【九重雑賀】  
純米吟醸  
冷 ぬ 燗

◎羅生門 (らしやもん)  
しつかりとした旨の旨味が味わえる、濃厚で味わい深い辛口の純米酒。

【田端酒造】  
純米からんち  
冷 ぬ 燗

◎高野山般若湯 聖 (ほんまごん)  
高野山麓「天野」で好適米兼山錦、富城山豆からの伏流水で醸した麹香程よく奥行のめり飲み飽きない。

【初桜酒造】  
純米吟醸  
冷 ぬ 燗

◎熊野三山 (くまのさんざん)  
熊野三山地域唯一の蔵元、熊野川の伏流水を汲み上げ、スッキリと飲みやすい。

【尾崎酒造】  
純米酒  
冷 ぬ 燗

◎黒牛 (くろう)  
會中酒として程良い吟香もあり、米の旨味も程良く引き出した幅のあるつばいとした味わい。

【名手酒造】  
純米酒  
冷 ぬ 燗

## 甘口

◎太平洋 (たいはいやう)  
【尾崎酒造】生醸

冷 ぬ 燗  
九〇〇円 (税込九九〇円)

## 二合瓶



◎太平洋生 (たいはいやうせい)  
【尾崎酒造】生野蔵

冷 ぬ 燗  
二二〇〇円 (税込二、三〇〇円)

◎黒牛 (くろう)  
【名手酒造】純米酒

冷 ぬ 燗  
一五〇〇円 (税込一、六五〇円)

◎熊野三山 (くまのさんざん)  
【尾崎酒造】

冷 ぬ 燗  
二〇〇〇円 (税込二、一〇〇円)

# 旨味系

◎ **黒牛** 無濾過生原酒 (くろウシ)  
 濾過・加水もせずそのまま瓶詰  
 インパクト感・重量感があり、  
 滑らかな口触りを感じられます  
 1,000円 (税込1,100円)

◎ **山麩車坂** (やまぶたくるまざか)  
 種々な吟醸香を咲かす口当たり  
 と複雑な香味。力強さとホリコシ  
 なめらかな心地よい余韻。  
 1,000円 (税込1,100円)

◎ **流霞** (ながれがすみ)  
 旨みが高く、酸度もしっかり。  
 半の旨味・甘味を感じつつ、  
 流れるような爽やかさ。  
 1,000円 (税込1,100円)

◎ **初桜** (はつさくら)  
 和歌山産山田錦100%使用し、  
 上品な吟醸香と、すっきりとした  
 優しく眩らむ旨味と透明感。  
 1,000円 (税込1,100円)

◎ **紀ノ酒** 希少酒 (きのさけ)  
 生産数が少ない「希少酒」  
 果実の香りが漂いつしんじゆかつ  
 濃厚な味わいとやさしい口当たり  
 1,400円 (税込1,540円)

◎ **山麩錦郷** (やまぶたにしんきょう)  
 全国醸造酒コンテスト  
 1001六金賞受賞 (税込1,100円)  
 1,000円 (税込1,100円)

口の中にふっくらと旨みの塊を  
 感じその旨みの塊は、知らずの  
 うちに消え去りました杯が進む。

冷 ぬ 常 燗 氷

◎ **熊野紀行** (くまのきこう) 熊野古道特母  
 熊野古道で採取した野生酵母  
 漬け物などの強い料理にも合う  
 1,000円 (税込1,100円)

# 芳醇系

◎ **南方** 限定醸造 (みなみかた)  
 ワインを思わせるフルーティーナ  
 数々の受賞歴。華やかな香りで  
 後味すっきりとした辛醇辛口酒。  
 1,000円 (税込1,100円)

◎ **超久** (ちやうきゅう)  
 種々な吟醸香と柔らかい旨味  
 素材の味わいを活かした料理の  
 邪魔をせず旨味を引き立てます。  
 1,000円 (税込1,100円)

◎ **里の花** (さとのはな)  
 柔らかく穏やかな香り漂う  
 透明な味わい。原酒とは思えない  
 優しい口当たり  
 1,000円 (税込1,100円)

◎ **紀和み** 自然栽培米使用 (きのわみ)  
 自然栽培「五穀米」を醸した飲みど  
 香し穏やか、柔らかい口当たり。  
 お米の旨み・後味はすっきりします。  
 1,200円 (税込1,320円)

※メニュー以外にも限定酒など  
 たくさん隠し酒あります。  
 お気軽に店員に相談ください

冷 ぬ 常 燗 氷

# 熟成古酒

◎ **流霞** 熟成古酒 (ながれがすみ)  
 1,400円 (税込1,540円)

◎ **超超久** 熟成古酒 (ちやうちやうきゅう)  
 1,400円 (税込1,540円)

◎ **古人** 常温二五年熟成 (いにしえびと)  
 ショット 1,500円 (税込1,650円)

◎ **昭和六三年 大大古酒**  
 ショット 3,500円 (税込3,850円)

超希少古酒。当時の最新技術の  
 精米30%の大吟醸。気品ある  
 濃厚で複雑な旨味に驚きます。  
 冷 ぬ 常 燗 氷



※容量表記ないものは一合のお値段です

他にもメニューにない日本酒多数  
 お気軽にお声かけてください。

冷	ぬ	常	燗	氷
冷や	ぬる燗	常温	燗	ロック

# 和歌山の梅酒

和歌山「南高梅」のおいしさの秘密は、  
たぐり熟して甘味を含んだ梅の実が、  
自然に落下するのを待つてから収穫するだけ。  
熟した生梅は黄色と紅色のコントラストが  
とても美しく、フルーティな果実の香りがします。



## 王道梅酒三昧

(おとうとうさしやなまじ) 1000円 (税込1100円)



迷ったらコレ!

梅の産地ならではの！  
爽やか梅酒から濃厚梅酒まで  
厳選した梅酒を3種類楽しめます。

(完熟南高梅酒、こい梅酒、紅南高梅酒)

### 紅南高

超希少梅酒 (くさなほい) 1000円 (税込1100円)

希少な産地の高い「紅南高梅」の濃厚な味わいで  
香り高い。梅酒全国大会の初代チャンピオン。

### 熊野めぐり

(くまのめぐり) 800円 (税込880円)

化学農薬、化学肥料使用していない最高級梅酒使用  
香り高く、細部にまでわたって造られた梅酒。

### 完熟南高梅酒

800円 (税込880円)

心地の産地「香の梅酒」。梅収穫後、  
すぐに漬け込んだつしみの梅酒。

### こい梅酒

(こい) 800円 (税込880円)

『愛の梅酒』として人気。梅の赤をすこ  
おろしたようなところのある濃厚な「こい梅酒」。

### 雑賀の梅酒

雑賀の梅酒 (雑賀の梅酒) 800円 (税込880円)

梅の爽やかな香りと酸味、そして梅酒専用醸した  
日本酒仕込みのつしみの甘さ、甘すぎない味わい。

### 紀州浪漫

透明な梅酒 (きしゅう浪漫) 800円 (税込880円)

梅農家さんが造っている珍しい無田透明な梅酒。  
日すぎず、雑味なくお馴染みの「市ノ口」の味わい、  
スッキリした味わいが特徴。



### 完熟みかん梅酒

800円 (税込880円)

和歌山といえば『みかん』相性バツグン。  
濃厚アルコールのみかんの香りの後から梅酒を感じます。



### はっさく梅酒

800円 (税込880円)

ハットのほろ苦さと梅酒の甘みで口にながれる香りで、  
ほろ苦さが心地よく調和した甘すぎない梅酒。

### 緑茶梅酒

800円 (税込880円)

梅酒の甘味が緑茶の渋みによって後味スッキリ。  
さらさらとした飲みやすさ、お湯割してもオススメ。

### 黒糖梅酒

雑賀の梅酒 (黒糖梅酒) 800円 (税込880円)

国産の黒糖をふんだんに用いた醸されたつしみの  
甘い香梅の酸味とキチンとした甘さが特徴。

### 野菜の梅酒

800円 (税込880円)

国産緑茶、野菜を南高梅の健康つし木

### ブルーベリー梅酒

800円 (税込880円)

濃厚なブルーベリーの酸味と梅酒の甘みの  
バランスにこだわった、甘酸っぱい梅酒。

### 香草梅酒

800円 (税込880円)

香草栽培の完熟梅と五種類のハーブを使い  
すっきりと爽やかな大人爽やか味。

## 個性梅酒盛



違ったらコレ!

驚きの相性! 梅とのコラボ!  
料理に良く合う透明な梅酒など  
個性的な梅酒の飲み比べ

(緑茶梅酒、紀州浪漫、みかん梅酒)

1000円  
(税別) 100円

## 果実酒盛



違ったらコレ!

フルーツ王国和歌山  
特に柑橘類は多種多彩  
そんな柑橘の飲み比べ

(じゃばら、柚子、甘夏)

1000円  
(税別) 100円

# 和歌山の果実酒

### じゃばら酒

独特のつやのある柑橘系の酸味が魅力の甘すぎず  
気持ちのよい酸っぱさが揚げ物に相性バツグン。

800円  
(税別 80円)



↑日本で唯一の飛び地、  
北山村でしか採れない邪払(じゃばら)

強烈な酸っぱさのあとにほんのりと  
苦味が残る「にがうま」感と、  
まろやかな風味が特徴。

### 龍神のゆず酒

超爽やかでフシッシュー!  
軽い飲み口でお酒が苦手な方にもオススメ。

800円  
(税別 80円)

### 有田の甘夏酒

夏みかんのフシッシューな果汁で、ツンとこない  
爽やかな飲み口。香り高い甘夏酒を堪能。

800円  
(税別 80円)

### れもん酒

和歌山で収穫される新鮮なレモン果汁たっぷり。  
酸っぱくて自然な甘みとまろやかな口当たりが絶品。

800円  
(税別 80円)

### 青みかん酒

大人のピクシー感のある柑橘酒。青みかんの酸味と  
ほろ苦さがあり、甘すぎずスッキリ飲みやすい。

800円  
(税別 80円)

### 桃山の桃酒

高品質といわれる『あろ川の桃』を使用。  
とろとろ濃厚! アルコール度数低め 8%

800円  
(税別 80円)

### 有田のみかん酒

「有田みかん」の一大産地と知られる有田。  
旨い蜜な水と気候に恵まれ甘くて美味しい蜜柑酒

800円  
(税別 80円)

ロック・水割り・お湯割り・ソーダ割

# お造り

## ◎地魚の盛り合せ

三〇〇〇円  
(税込三、三〇〇円)



新鮮な地魚の盛り合わせ  
季節・気象条件により内容が変わります  
(たっぷり12種類以上)

## ◎マグロ二種盛

一三〇〇円  
(税込一、三〇〇円)

那智勝浦産生マグロ  
バチ、トンボマグロを  
肉厚に切り味の違いや  
食感など食べ比べ



## ◎バチマグロ

一五〇〇円  
(税込一、六五〇円)

珍しい赤身でしつかりとした食感。

## ◎トンボマグロ

一〇〇〇円  
(税込一、一〇〇円)

もちっとした食感を楽しめます。

## ◎タイ

一〇〇〇円  
(税込一、一〇〇円)

## ◎マグロヌツケ

一〇〇〇円  
(税込一、一〇〇円)

ピリ辛の当店オリジナルタレ

## ◎イルカ

一〇〇〇円  
(税込一、一〇〇円)

珍しい  
マイルカの刺身  
クセや臭みが少なく  
食べやすい



その他の刺身、海鮮は

別紙『本日のおすすめ』

ご参照ください。

# 熊野牛

肉の繊維や霜降りが、  
きめ細やかで柔らかく  
その風味は松坂牛、  
米沢牛に並び称されるほど  
優れた自慢の肉質。



## ◎サーロインステーキ

三六〇〇円  
(税込三、九六〇円)

## ◎ヒレステーキ

三〇〇〇円  
(税込三、三〇〇円)

## ◎イチボステーキ

二〇〇〇円  
(税込二、二〇〇円)

## ◎すじ煮込み

一〇〇〇円  
(税込一、一〇〇円)

## ◎熊野牛フロッケ

八〇〇円  
(税込八八〇円)

柔らかなすじ肉の自家製フロッケ(二個入)

## ◎すじピリ辛鍋

一四〇〇円  
(税込一、五四〇円)

特製の辛みそで柔らかいすじ煮込みの鍋。

## ◎ミスジ寿司 (一カ)

七〇〇円  
(税込七七〇円)

# クジラ料理

◎高級三種盛 三五〇〇円  
(税込)三、八五〇円

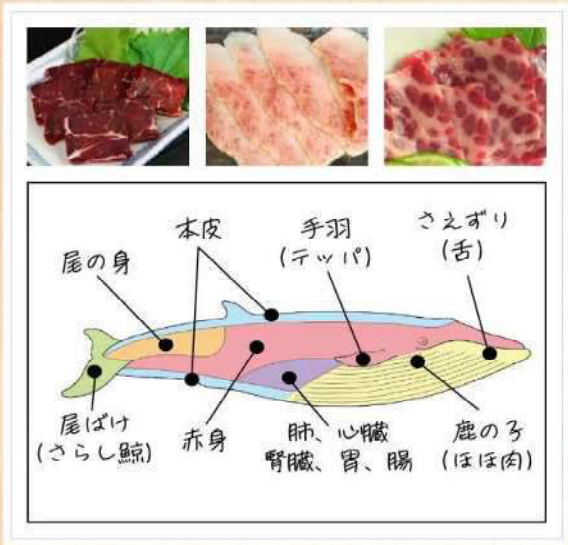
希少な食材『鹿の子(ほほ肉)』『尾の身、  
 ナエズリ(舌)』の盛り合わせ

◎尾の身造り 三〇〇〇円  
(税込)三、三〇〇円

クジラの高級部位。程よい旨味があり、  
 噛みごたえが無く食べやすい。

◎ミンククジラ刺 二〇〇〇円  
(税込)二、二〇〇円

本皮と赤身を一緒に食べるとが太地流。



◎さえずり(舌) 二八〇〇円  
(税込)三、一〇〇円

クジラの高級部位。程よい旨味があり、  
 噛みごたえが無く食べやすい。

◎白ベームン 二二〇〇円  
(税込)二、四二〇円

地元ならではの無着田のしらすと鯨

◎うでもの 九〇〇円  
(税込)九九〇円

肉臓の塩ゆで。クジラ独特のツツツの強い旨味。  
 腸や心臓など色々な身の入った盛り合わせ。

◎骨はざい 九〇〇円  
(税込)九九〇円

骨の周りの身。しつこくした食感。

◎クジラ塩干 八〇〇円  
(税込)八八〇円

赤身の干し物。ツツツを楽にむく。

◎竜田揚げ 九〇〇円  
(税込)九九〇円

当店オリジナルのタレに漬けた逸品。

◎クジラのテツパ 七〇〇円  
(税込)七七〇円

クジラのテツパ(胸肉)を塩ゆでたもの。

◎はりはり鍋 二四〇〇円  
(税込)二、六四〇円

贅沢な高級部位の鹿の子、ナエズリを使い、  
 クジラの高級部位の油揚げを使った味わい。

# 焼き物

◎熊野なまぐす白焼 一〇〇〇円  
(税込)一、一〇〇円

皮目がパリパリ、身はなまぐすにして  
 臭みがなく食べやすい。

◎マグロのカマ塩 九〇〇円  
(税込)九九〇円

◎ウツボ干物 七〇〇円  
(税込)七七〇円

◎サンマの丸干 七〇〇円  
(税込)七七〇円

熊野名物！程よい塩味が酒のアニヤか食事の

◎地魚西京焼 七〇〇円  
(税込)七七〇円

◎アイの干物 七〇〇円  
(税込)七七〇円

磯の香りと強い食感が日本酒によく合う。

◎サメみりん干し 六〇〇円  
(税込)六六〇円

熊野地方で昔からよく食べられていた魚物干し。

# 揚げ物

◎クモエビ唐揚げ  
九〇〇円  
(税込九九〇円)



漁の少ない珍しい深海エビ  
バリバリっと丸ごと食べられます

◎梅れんこん天ぷら  
八〇〇円  
(税込八八〇円)

◎タイの天ぷら  
八〇〇円  
(税込八八〇円)

◎目光の天ぷら  
九〇〇円  
(税込九九〇円)

高級魚とされる深海魚。身がホワホワで旨い

◎マグロフライ  
一〇〇〇円  
(税込一、一〇〇円)

ホワホワしたフライに自家製ソースをつけて

◎鳥のからあげ  
八〇〇円  
(税込八八〇円)

◎鳥皮ギョウザ  
七〇〇円  
(税込七七〇円)

◎フライドポテト  
七〇〇円  
(税込七七〇円)

◎チーズフライ  
七〇〇円  
(税込七七〇円)

◎チーズ春巻き  
七〇〇円  
(税込七七〇円)

◎マグロレアカツ  
一〇〇〇円  
(税込一、一〇〇円)



周りはサクッと中はもちっと！  
レアカツにはおろしポン酢をかけて

# 鍋物

小鍋にてご提供(一人前)

◎海鮮よせ鍋  
一〇〇〇円  
(税込一、一〇〇円)

◎熊野牛ピリ辛鍋  
一四〇〇円  
(税込一、五四〇円)

◎温泉水の湯豆腐  
九〇〇円  
(税込九九〇円)

◎マグロ陶板焼  
一〇〇〇円  
(税込一、一〇〇円)

◎長茅ふわふわ焼  
九〇〇円  
(税込九九〇円)

◎かき鍋  
一三〇〇円  
(税込一、四三〇円)

◎雲丹豆腐  
一〇〇〇円  
(税込一、一〇〇円)



# 珍味・一品・小鉢

◎金山寺みそ胡瓜 六〇〇円  
(税込六六〇円)



和歌山有田の名産品  
粒がしっかり旨味の強い  
食べるお味噌

◎マンボウ腸ゆで 六〇〇円  
(税込六六〇円)

フワフワとした食感が美味。

◎マグロワタ塩ゆで 六〇〇円  
(税込六六〇円)

マグロの旨味・食感の両方を楽しむ。

◎チーズ酒盗 六〇〇円  
(税込六六〇円)

マグロの内臓の塩漬け(酒盗)とクリーミーなチーズ。  
日本酒(現)へのごまみ。

◎鹿ロースト 一〇〇〇円  
(税込一、一〇〇円)

◎だし巻き卵(季入可) 七〇〇円  
(税込七七〇円)

二注文いただいてからカップリのお出汁で  
巻きあげます。(お時間が掛かります)

◎南高梅三種 六〇〇円  
(税込六六〇円)

しそ梅・蜂蜜梅・塩干の三種類の梅干盛

◎ゆべしチーズ 六〇〇円  
(税込六六〇円)

十津川の伝統食品。柚子の中にそば粉・  
落花生粉や穀類・茸などをつめた保存食

◎冷や奴 五〇〇円  
(税込五五〇円)

◎枝豆 五〇〇円  
(税込五五〇円)

◎ホタルイカ沖漬 六〇〇円  
(税込六六〇円)

◎梅水晶 七〇〇円  
(税込七七〇円)

サメ軟骨と魚卵の梅合せ

◎海鮮炙り燻製 一〇〇〇円  
(税込一、一〇〇円)

鯛ササギ・アサギ・アサギを焼いたお酒(現)へのごまみ

# サラダ

◎生ハムチーズサラダ 八〇〇円  
(税込八八〇円)

◎チキンシーザーサラダ 八〇〇円  
(税込八八〇円)

◎アボガト豆腐サラダ 八〇〇円  
(税込八八〇円)

◎冷やしトマト 五〇〇円  
(税込五五〇円)

◎たたき胡瓜 五〇〇円  
(税込五五〇円)

◎じゃこ大根サラダ 八〇〇円  
(税込八八〇円)



那智勝浦産釜揚げシラスを  
使った大根のサラダ  
ノンオイル和ドレッシングで

# お食事

## ◎海鮮丼

二〇〇〇円  
(税込)二、二〇〇円

勝浦のマグロはもちろんだ、  
その日毎の新鮮な魚が約10種類のいます。

## ◎マグロニ色丼

和歌山県勝浦港

バチマグロ、トビボマグロ

2種類のマグロ丼。

大 一四〇〇円  
(税込)一、五四〇円

小 一〇〇〇円  
(税込)一、一〇〇円

## ◎マグロだし茶漬け

大 一三〇〇円  
(税込)一、四三〇円

小 九〇〇円  
(税込)九九〇円



当店自慢の味!!  
胡麻の良く効いた海鮮出汁  
めにもピッタリ

## ◎熊野牛すじ丼

一六〇〇円  
(税込)一、七六〇円

柔らかく煮込んだ熊野牛すじ丼

## ◎マグロカツ丼

一四〇〇円  
(税込)一、五四〇円

当店オリジナルのソースにを絡めました。

## ◎釜揚げしらす丼

大 一三〇〇円  
(税込)一、四三〇円

那智勝浦産釜揚げしらす

小 九〇〇円  
(税込)九九〇円

## ◎じゃこ卵かけごはん

九〇〇円  
(税込)九九〇円

卵かけご飯と、那智勝浦産釜揚げしらす。  
おかわり・海苔・大葉など色々な華味で

## ◎ぞうすい

九〇〇円  
(税込)九九〇円

- ・玉子
- ・あおや
- ・南高梅

組合せ自由  
全部入札可

## ◎白ご飯

五〇〇円  
(税込)五五〇円

土鍋で炊き上げたご飯とお吸い物のセット

# 甘味

## ◎わらびもち

五〇〇円  
(税込)五五〇円



## ◎ゆずシャーベット

五〇〇円  
(税込)五五〇円

## ◎バニラアイス

五〇〇円  
(税込)五五〇円

## ◎日本酒バナラ

七〇〇円  
(税込)七五〇円

バナラアイスに、日本酒(古酒)・梅エキス・きな粉の  
トッピングが味の變化をお楽しみください。