

炭火焼

Charcoal grill

スペシャル串



本気の赤鶏ねぎま串

絶妙な食感とコク。柔らかな肉質が特徴的な水郷赤鶏使用

(1本) 3200円

(税込3520)



車海老串焼き串

贅沢に車海老を塩焼きに

(1本) 4800円

(税込5280)



本気の生つくね串

三種類の鶏ひき肉を秘伝のレシピで仕込んだ俺のやきとり自信の一本、生からジューシーに焼き上げます。

(1本) 3500円

(税込3850)



松坂豚バラ串

ヨーグルト塩麴焼き

上質な肉質と臭みがなくサッパリとした脂の三元豚(松坂豚)を使用。柔らかな食感に仕上げます

(1本) 3200円

(税込3520)



白レバー焼き串

白レバーを炭火焼きにしました。味付けは塩かタレをお選びください

(1本) 2800円

(税込3080)



穴子の炭火焼き

長崎産対馬産活き締め天然穴子をシンブルに塩とわさびで

(2本) 5800円

(税込6380)

九丁目店名物

おまかせ串五本盛り

しお (税込6180) 6180円

ねぎま・ぼんじり

たれ 砂肝・ささみ・つくね (税込6800) 6180円

味付けはたれ・しおからお選びください。



「俺の」つくね

(2本) 4190円 (税込4600)

「俺の」月見つくね (2本) 4640円

卵黄付き (税込5100)

定番

味付けはたれ・しおからお選びください。

ねぎま

(2本) 2980円 (税込3270)

もも

(2本) 2980円 (税込3270)

ささみ

(2本) 2980円 (税込3270)

かわ

(2本) 2980円 (税込3270)

ぼんじり

(2本) 2980円 (税込3270)

砂肝

(2本) 2980円 (税込3270)

野菜

ハツ

(2本) 2980円 (税込3270)

レバー

(2本) 2980円 (税込3270)

やげん軟骨

(2本) 2980円 (税込3270)

せせり

(2本) 3200円 (税込3520)

手羽先

(2本) 3600円 (税込3960)

つくね

(2本) 3200円 (税込3520)

ししとう

(2本) 3600円 (税込3960)

淡路玉ねぎ焼き

(1本) 1900円 (税込2090)

長ネギ

(2本) 3600円 (税込3960)

うずら

(2本) 3600円 (税込3960)

スペシヤリテ



水郷赤鶏とトリユフ風味
すき焼き

1480円
(税込1688)

生玉子(奥久慈卵)

1000円
(税込1100)

すき焼きの追い卵用です。お一人様ひとついかがでしょうか

しっとり鴨ロース

5800円
(税込6380)

低温調理でしっとりやわらかく仕上げました

黒毛和牛ローストビーフの
俺盛りサラダ

1,380円
(税込1,518)

和牛のローストビーフとバルミジャンノチーズを
警沢に使ったメインディッシュなサラダ

俺の巻き寿司 レギュラー

1,280円
(税込1,408)

ネギトロといくらたっぷり！

ハーフ

サラダ

たっぷりしらすサラダ

780円
(税込858)

味玉のポテトサラダ

580円
(税込638)

先付け・温菜



酒粕クリームチーズ

546円
(税込600)

フライドポテトとソーセージ

780円
(税込858)

ザーサイの

浅漬け

380円
(税込418)

枝豆ガーリック

380円
(税込418)

俺のチキン南蛮

780円
(税込858)

三種類のソースからお選びいただけます

・タルタルソース

・カレータルタルソース

・明太子マヨタルタルソース

たたみホタルイカ

420円
(税込462)

牛すじ煮込み

680円
(税込748)

メもの



炭火焼き親子丼

980円
(税込1078)

じゃことしそ焼きおにぎり
二個入り

480円
(税込528)

豚汁

380円
(税込418)

鶏塩フーメン

580円
(税込638)

鯛茶漬け

680円
(税込748)

白飯

250円
(税込275)

甘味



モナカアイス

380円
(税込418)

莓アイスか抹茶アイスを
お選びください



生搾り母大福

1080円
(税込1188)



自家製プリン

480円
(税込528)

本日のアイス二種

380円
(税込418)

一品料理

A la carte