

特製仕込みの和風つゆで食べる

# つゆしゃぶ

## 黒豚と旬野菜のつゆしゃぶ

1人前 2200円

\*2名様より承ります

お肉	黒豚バラ肉(180g)
野菜	野菜盛り合わせ ・旬菜 ・水菜 ・山えのき ・まいたけ ・豆腐
薬味	ネギ わさび
つゆ	特製つゆ

\* 価格は全て税込です

### 鍋の追加

お肉

- ・黒豚バラ肉(90g) 650円
- ・和牛肩ロース(50g) 1000円
- ・牛タン(40g) 750円

野菜

- ・レタス(2人前) 540円
- ・旬菜(2人前) 400円
- ・水菜(2人前) 320円
- ・山えのき(2人前) 380円
- ・まいたけ(2人前) 280円
- ・豆腐(4貫) 200円
- ・野菜盛り合わせ(1人前) 980円

- ・ペの十割蕎麦(60g) 250円



十割そば  
一季一季五杯

らやらや りせら

いせこや  
否否くなんて

三杯、四杯、五杯。

ほろ酔い気分の

あたら夜を。

## 冷菜・サラダ

ずわい蟹と春菊のシーザーサラダ	1180
蒸し豚とトマトの葱まみれ	980
枝豆のおひたし	680
マグロとアボカドのタルタル	1380

## 魚刺し

### 本日の鮮魚

◆本日メニューをご覧ください

カツオ薬味醤油	1280
水だこ塩すだち	1280
お刺身盛り合わせ〈2人前から承ります〉	

2人前	1480
3人前	2220
4人前	2960

## 温菜・揚げ物

厚切りハムカツ	〈1個〉500
ちくわの磯部揚げ	650
大きな油揚げ葱みそ焼き	〈ハーフ700〉1200
銀鱈の西京焼き	1480
牛しぐれ出汁巻き	1200

# 香りと歯切れ 最大限に引き出す 十割蕎麦

そば粉は青森県と秋田県にまたがる  
十和田湖の外輪に広がる広大な蕎麦畑で  
畑作栽培した玄蕎麦を使用。

繋ぎの小麦粉などは一切使わず  
コシが強くグルテンフリーの  
十割蕎麦にしています。

蕎麦粉の挽きぐるみと、  
蕎麦の中心部の白い蕎麦粉を  
否否五杯独自のオリジナルブレンドに。  
そこに季節の蕎麦を加えて  
シーズン毎の蕎麦を提供します。

専用のそば押し出し機を使用することで、  
摩擦を抑えた製麺が可能になり、  
十割蕎麦の風味豊かな香りとのどごしを  
最大限にお楽しみいただけます。

# そば

大せいろ 大人数でシェアできる！

大せいろ 〈2人前より承ります〉 1人前 100g 600

花せいろ大 〈2人前より承ります〉 1人前 100g 650

◆人数分のもり汁がついてきます

つけだれ

◆ごまだれ 300

◆月見とろろ 200

## 単品そば

冷

せいろ 1人前 150g 800

花せいろ 1人前 150g 850

おろしせいろ 900

ごまだれせいろ 1100

月見とろろせいろ 1100

冷やし肉南蛮 1200

温

肉南蛮つけ 1200

豆乳胡麻坦々つけ 1200

カレー南蛮つけ 1300





# のみもの

## ビール

アサヒスーパードライ〈生ビール〉	700
アサヒマルエフ〈中瓶〉	900
アサヒスーパードライ熟撰〈生ビール〉	800
ペロニーナストロアズーロ〈小瓶〉	950
クラフトシャンディガフ	800
レモンビール	770
鹿児島柚子ビール	800
ハイネケンゼロ〈小瓶〉	600

## お茶ハイ

ウーロンハイ	600
そば茶ハイ	600
さんびん茶ハイ	600
とうもろこしひげ茶ハイ	600
甘露味緑茶ハイ	650



## サワー

期間限定

季節の果実酒サワー	800
かのやレモンサワー	600
生搾りレモンサワー	600
かのやグレープフルーツサワー	600
鹿児島柚子蜜サワー	650
南高梅干しサワー	650
生すだちサワー	600
クラフトコーラサワー	650
クラフトジンジャーサワー	650

## ウイスキー

ハイボール	650
柚子ハイボール	680
フォアローゼズ	680
バ斯卡ー	780
ニッカフロンティア	780
グレンモーレンジオリジナル	980
宮城峡	1300

## 梅酒

飲み方 ロック／水／ソーダ／お湯

上等梅酒

650

蜂蜜梅酒

650

あらごし梅酒

700

## 日本酒

季節の日本酒

本日メニューをご覧ください

八海山〈冷／燗〉

90ml 750

## ボトルワイン

季節のワイン

本日メニューをご覧ください

ジャコンディ・ロツソ

2500

ジャコンディ・ビアンコ

2500

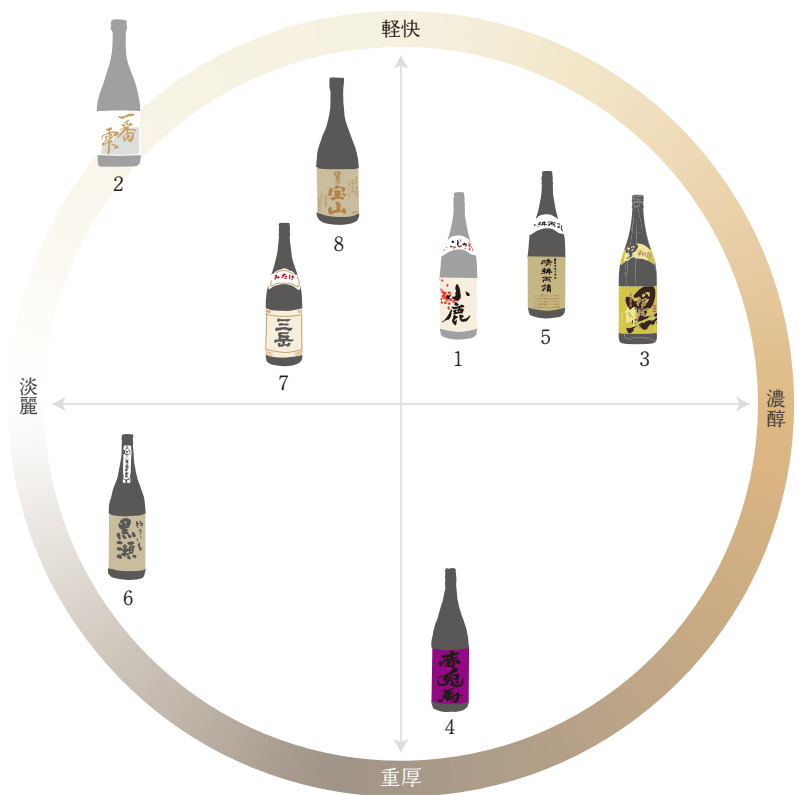
# 鹿児島県の焼酎

芋焼酎に代表される鹿児島県ですが、県内で醸造される麦焼酎も  
味わい深くおすすめです。  
本家かのや厳選焼酎をお楽しみください。

## 芋焼酎

飲み方    ロック／水／ソーダ／お湯

1	小鹿	550
2	一番雫	550
3	黒伊佐錦	550
4	赤兎馬	650
5	晴耕雨読	650
6	焼き芋黒瀬	650
7	三岳	750
8	富乃宝山	750



## 蕎麦焼酎

十割へそば茶割り／ドロドロそば湯割り

650

## 麦焼酎

麦穂の風

550

黒閻魔

600

中々

650

## ソフトドリンク

そば茶

500

烏龍茶

500

甘露味緑茶

500

さんぴん茶

500

とうもろこしひげ茶

500

柚子蜜スカッシュ

550

マンゴー

600

りんご

600

もも

600

クラフトコーラ

600

クラフトジンジャー

600

# お食事

本家  
かのや  
鹿角島

## 冷菜・サラダ

- よだれ鶏 880円
- だつきしよ 580円
- 半熟味玉 200円



いざりがら  
ポテトサラダ  
半熟卵  
680円



まめ  
麻薬ローマン  
680円  
1個追加 350円



黒糖  
ミンチ  
480円

## 酒菜・揚げ物

- チキン南蛮 980円
- 黒豚焼売〈3個〉 880円
- チーズさつま揚げ〈3個〉 880円  
1個追加 300円
- 炙りエイヒレ 880円
- サツマイモスティック はちみつバター 980円



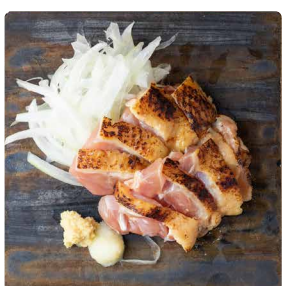
鶏の  
かん揚げ  
880円



人気の  
海苔塩チップス  
580円

## 肉刺し

- 鳥刺し 1280円
- 生レバー刺し 1280円
- 地鶏ハツ炙り刺し 1280円
- 馬刺し 1280円
- 馬刺しなめろう 1380円



## 溶岩焼き

「あちと甘みが凝縮」  
溶岩のふりトでお肉や野菜を  
焼き上げる鹿角島の伝統品



地鶏の  
溶岩焼き 160g  
1480円



芋焼酎が  
合う  
牛タンの  
溶岩焼き 80g  
1580円

- 黒豚の溶岩焼き〈160g〉 1380円



- かのや醤油のTKG 380円



# お飲み物



## ビール

- アサヒスーパードライ 〈生ビール〉 700円
- アサヒマルエフ 〈中瓶〉 900円
- アサヒスーパードライ熟撰 〈生ビール〉 800円
- ペロニーナストロアズーロ 〈小瓶〉 950円
- クラフトシヤンディガフ 800円
- レモンビール 770円
- 鹿児島柚子ビール 800円
- ハイネケンゼロ 〈小瓶〉 600円

## お茶ハイ

- ウーロンハイ 600円
- そば茶ハイ 600円
- さんぴん茶ハイ 600円
- とうもろこしひげ茶ハイ 600円
- 甘露味緑茶ハイ 650円

## サワー

向定期

- 季節の果実酒サワー 800円
- かのやレモンサワー 600円
- 生搾りレモンサワー 600円
- かのやグレープフルーツサワー 600円
- 鹿児島柚子蜜サワー 650円
- 南高梅干しサワー 650円
- 生すだちサワー 600円
- クラフトコーラサワー 650円
- クラフトジンジャーサワー 650円

## ウイスキー

- ハイボール 650円
- 柚子ハイボール 680円
- フォアローゼズ 680円
- バスカー 780円
- ニツカフロンティア 780円
- グレンモーレンジオリジナル 980円
- 宮城峡 1300円

## 日本酒

- 季節の日本酒 本日メニューをご覧ください
- 八海山 〈冷／燗〉 90ml 750円

## 梅酒

- 飲み方 ロック／水／ソーダ／お湯
- 上等梅酒 650円
- 蜂蜜梅酒 650円
- あらじし梅酒 700円

## ボトルワイン

- 季節のワイン 本日メニューをご覧ください
- ジャコンディ・ロツソ 2500円
- ジャコンディ・ピアンコ 2500円

## 焼酎

飲み方 ロック／水／ソーダ／お湯

季節の焼酎 本日メニューをご覧ください

## 芋

- 小鹿 550円
- 一番罎 550円
- 黒伊佐錦 550円
- 赤兎馬 〈紫〉 650円
- 晴耕雨読 650円
- 焼き芋黒瀬 650円
- 三岳 750円
- 富乃宝山 750円

## 麦

- 麦穂の風 550円
- 黒閻魔 600円
- 中々 650円

## 蕎麦

- 十割 〈そば茶割り／ドロドロそば湯割り〉 650円

## ソフトドリンク

- そば茶 500円
- 烏龍茶 500円
- 甘露味緑茶 500円
- さんぴん茶 500円
- とうもろこしひげ茶 500円
- 柚子蜜スカッシュ 550円
- マンゴー 600円
- りんご 600円
- もも 600円
- クラフトコーラ 600円
- クラフトジンジャー 600円