

やきとり (たれ、塩、味噌)

ねぎま (鶏もも) かわ (鶏皮) 手羽先 (鶏手羽先)

てっぽう (豚直腸) 砂肝 (鶏砂肝) はつ (鶏心臓)

ぼんじり (鶏尻尾) やげん軟骨 (鶏軟骨)

せせり (鶏首肉) かしら (豚頬肉) はらみ (豚横隔膜)

たん (豚舌) 白ればー (鶏脂肝) 上ささみ (鶏笹身)

たたき (軟骨つくね) 特選 真鴨むね肉

おまかせやきとり 5種類

10本盛合わせ

その他 (たれ、塩、味噌)

甘ねぎ ぷていとまと ピーマン

しいたけ スッキーニ ヤングコーン

にんにく アボカド

うずらの玉子 (殻付きのままお召し上がり頂けます)

やきとりはお持ち帰りになる事ができません。

ご了承願います。

まるま名物からし鍋

(基本セット 玉ねぎ、とうふ、薬味)

追加具材

豚ばら肉 豚白もつ 鶏もも肉

牡蠣 とうふ にんにく 玉ねぎ

きゃべつ なら えのき茸 チーズ

※辛さ調整致します

おつまみ

低温調理

はつ刺し 砂肝刺し
白れば一刺し はらみ刺し
たん刺し

未成年者、妊婦の方、ご高齢の方、体調の優れない方はご遠慮下さい。

冷やっこ
厚揚げ
食べるラー油やっこ
枝豆
浅漬け盛合わせ
生のり酢
いか三升漬け
かつお塩辛
梅水晶
大根おろし
大根おろしとご一緒に
・しらす
・なめ茸
・明太子
かぶ味噌

冷やしとまと
ぱりぱりキャベツ
揚げなす
温ブロッコリー
ピリ辛メンマ
とり皮ポン酢
ポテトサラダ
しらすサラダ
鶏サラダ
わさび鶏
燻製盛合わせ
自家製水餃子
牛すじ煮込み
もつ煮込み

若鶏唐揚げ
チキン南蛮
たこの唐揚げ
山芋磯辺揚げ
ほたるいかの唐揚げ
フライドポテト
牛もつアラビータ
味噌漬けチーズ
カマンベール炙り
味付けうずらの玉子
お時間頂きます
だし巻き玉子
とりスープ

ドリンク

ハイボール

- トリスハイボール
- 角ハイボール
- 山崎ハイボール
- 赤玉ハイボール
- タンディハイボール
- ゴールデンハイボール
- コーヒーハイボール
- コークハイボール
- ジンジャーハイボール

酒

- 梅酒
- あんず酒
- りんご酒
- 春雨カリー (泡盛)
- 朝日 (黒糖焼酎)
- 烏飼 (米焼酎)
- 鍛高譚 (しそ焼酎)
- 雲海 (そば焼酎)
- 日本酒
- 電気ブラン
- グラスワイン
- 黒霧島 (芋焼酎)
- 晴耕雨読 (芋焼酎)
- 伊佐美 (芋焼酎)
- 博多の華 (麦焼酎)
- 中々 (麦焼酎)
- 兼八 (麦焼酎)

ビール

- プレミアムモルツ
- シャンディガフ
- レッドアイ

チューハイ

- ウーロンハイ
- 緑茶ハイ
- トマトハイ
- バイスサワー
- ホッピー(白・黒)
- グレープフルーツサワー
- 柚子サワー(甘・酸)
- 紀州南高梅酎ハイ
最強炭酸
- 生レモンサワー
シャリキン
- 塩生レモンサワー
- 甘レモンサワー
- がり酎
- カルピスサワー
- ラムネサワー
- みかんサワー
- すりおろし白桃サワー
- メロンクリームソーダハイ

ボトル

- きんみや(甲) 600ml
- くろみや(麦) 720ml
- 博多の華(麦) 720ml
- 黒霧島(芋) 900ml

ボトルキープは1ヵ月とさせていただきます

割りもの

- 氷セット
- 水割り
- お湯割り
- 超ソーダ割り
- ウーロン茶
- ジャワティ割り
- 緑茶割り
- ホッピー
- ハイッピーレモン
- バイスシロップ
- レモンカット (5ヶ)
- 梅干し (1ヶ)

ソフトドリンク

- ウーロン茶
- コーラ
- ジンジャーエール

お酒を飲まれない方、お一人様につき
お席代500円頂戴させていただきます。

ま
や
ま
と
り
ま
る
ま