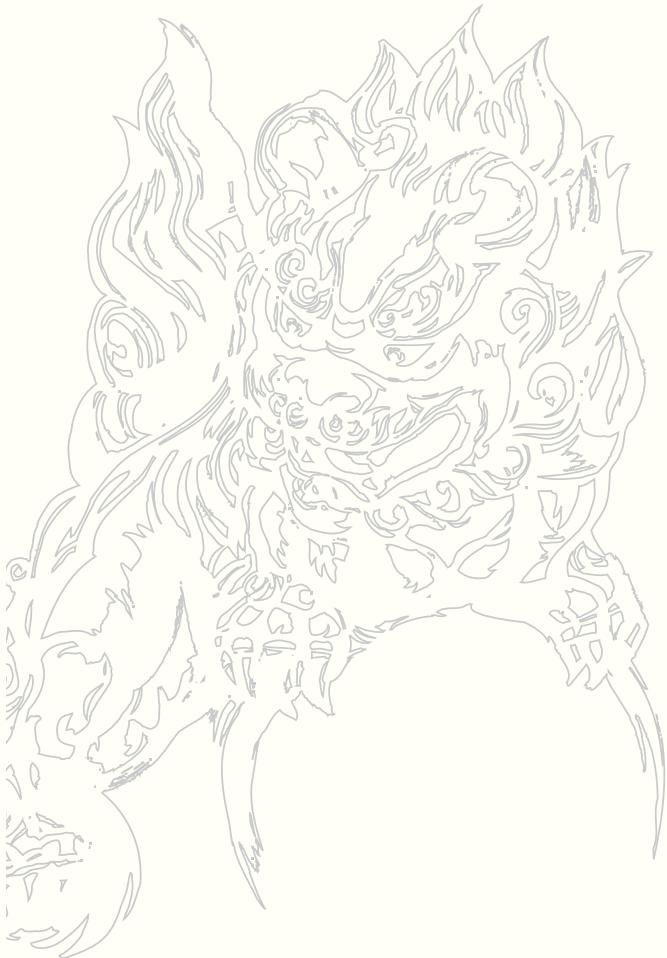


GRAND MENU



前 菜



季節ごとに変わるおばんざいは、その季節の旬なども
活かしながら仕上げています。
単品はもちろん、5点盛り、7点盛りがオススメです。

おすすめ

本日のおばんざい 5点盛り

1290円 (税込1419円)

本日のおばんざい 7点盛り

1590円 (税込1749円)

博多名物 酢もつ

490円 (税込539円)

いぶりがっこと

鴨燻製のポテトサラダ

490円 (税込539円)

クリームチーズの西京漬けと
サツマイモチップ

490円 (税込539円)

長芋の醤油漬けと蕪糠漬け

490円 (税込539円)

九州赤鶏のたたき

690円 (税込759円)

※季節のおばんざいは別紙メニューにございます。

OSUSUME

N A B E

D E S S E R T

D R I N K

刺 身 ・ 馬 刺 し



熊本名物の馬刺しを自家製の馬刺し醤油で

おすすめ

馬 刺 し 盛 り 合 わ せ

2 点 盛 り 合 わ せ

990円 (税込1089円)

3 点 盛 り 合 わ せ

1490円 (税込1639円)

5 点 盛 り 合 わ せ

1990円 (税込2189円)

赤身、バラウス、フタエゴ、コウネ、ハツの
豪華5点盛りです。

桜肉の極旨ユッケ

990円 (税込1089円)

名物の馬刺しをコチュジャン入り醤油だれで和えて
お召し上がりください。

数量限定 馬レバー刺し

1390円 (税込1529円)

希少な馬レバーを用意しました。
入荷した時だけご用意できます。

おすすめ

兵庫県 播磨灘 生牡蠣

1個 590円 (税込649円)

ミルクィーで深い味わいが人気の牡蠣をボン酢ジュレ
でお召し上がりください。

※焼き牡蠣も出来ます。

博多名物 ごまさば

790円 (税込869円)

風味豊かなゴマの香りとほんのり甘い九州醤油がばっちり合います。

博多名物 しめ鯖

790円 (税込869円)

脂がのった鯖を、軽く炙って提供します。

OSUSUME

N A B E

D E S S E R T

D R I N K

国産鶏 半身揚げ

国産鶏を特製調味料で漬け込み、じっくり時間をかけて揚げました。柔らかくジューシーな逸品です。



名物

国産鶏 半身揚げ 1780円(税込1958円)

丸鶏の旨みを楽しめます。お好みで柚子胡椒なども付けてお楽しみください。

炊き餃子

濃厚熱々炊き餃子は、ぷるんとしたジューシーな水餃子をコラーゲンたっぷりスープでお召し上がりいただきます。



名物二

白湯スープの熱々炊き餃子 (5個) 890円(税込979円)

ぷりぷりの水餃子が入った白湯スープ仕立ての炊き餃子です。

トッピング

追加餃子 5個 590円(税込649円)

OSUSUME

NABE

DESSERT

DRINK

獅子丸 こだわり料理



おすすめ

長崎雲仙のハムカツ 790円(税込869円)

ご注文ごとにパン粉をまぶし、1つ1つ丁寧に揚げています。冷めないうちにお召し上がりください。

肉厚アジフライ 1枚 390円(税込429円)

三浦漁港直送。肉厚で外はカリッと中はフワッとしたアジフライ。

追加 特製タルタルソース 30円(税込33円)

大分 とり天 490円(税込539円)

ヘルシーな鶏の胸肉をサクッと天ぷらに。

淡路島 玉ねぎのさくさく揚げ 490円(税込539円)

甘みの強い、淡路島の玉ねぎを天ぷらに。

雪室じゃがいもフライ 590円(税込649円)

トリュフ塩 和えの一味違うじゃがいもフライ。

揚げごぼうのサラダ 690円(税込759円)

サクサクごぼうと新鮮野菜を和風ドレッシングで。

宮崎 チキン南蛮 690円(税込759円)

自家製タルタルソースと特製南蛮だれで。

明太子入り 厚焼き玉子 690円(税込759円)

大人気! 明太子が入ったトロトロ厚焼き玉子。

OSUSUME

NABE

DESSERT

DRINK

博多のもつ鍋

本場九州の食材や調味料を使用し作る白味噌と醤油味。
どちらも新鮮で、ぷりぷりの和牛もつと野菜の旨味溢れる
濃厚で味わい深いもつ鍋です。

獅子の琥珀 白味噌もつ鍋

1人前 1590円

(税込1749円)

各1人前から
一人前のみご注文は1690円(税込1859円)

獅子の漆黒 醤油もつ鍋

1人前 1490円

(税込1639円)

各1人前から
一人前のみご注文は1590円(税込1749円)

トッピング

菅野製麺ちゃんぽん麺	590円(税込649円)
雑炊セット	590円(税込649円)
チーズ雑炊セット	730円(税込803円)
水餃子	590円(税込649円)
野菜盛り合わせ	630円(税込693円)
もつ追加	890円(税込979円)

濃厚 水炊き鍋

水炊きは濃厚なコラーゲンスープで宮崎県の日南鶏と
お野菜をお召し上がりいただきます。まずはスープを。
お肉とお野菜は天然のあまみ塩か特製ボン酢で
お召し上がりください。

獅子の白銀 濃厚コラーゲン水炊き

1人前 1890円

(税込2079円)

1人前から
一人前のみご注文は1990円(税込2189円)

トッピング

菅野製麺ちゃんぽん麺	590円(税込649円)
雑炊セット	590円(税込649円)
五島うどん	590円(税込649円)
追加水餃子	590円(税込649円)
鶏もも追加	790円(税込869円)
鶏つくね追加	590円(税込649円)
野菜盛り合わせ	630円(税込693円)

ご飯

贅沢ご飯

季節のお米と贅沢な食材と一緒に炊き込みます。
オーダー毎に炊きますので、少々お時間をいただきます。

焼き鯖と明太子の土鍋飯

1690円(税込1859円)

北海ハラスといくらの土鍋飯

1990円(税込2189円)

名物



炙り鯖の棒寿司

690円(税込759円)

脂の載ったとろ鯖をオーダーごとに炭火で炙ります。

肉巻きおむすび 2個入り

490円(税込539円)

五島うどん地獄炊き

690円(税込759円)

ごま鯖丼

890円(税込979円)

デザート

自家製 抹茶ティラミス

590円(税込649円)

鹿児島県産 柚子シャーベットと 季節のアイス

690円(税込759円)

生クリーム大福

690円(税込759円)

OSUSUME

NABE

DESSERT

DRINK

OSUSUME

NABE

DESSERT

DRINK

DRINK MENU

ビール

- サッポロ 生ビール

630円 (税込693円)
- サッポロ ラガー 赤星 中瓶

690円 (税込759円)
- ノンアルコールビール

490円 (税込539円)

クラフトビール

KAWABA IPA 890円 (税込979円)

柑橘系の華やかなで芳醇な香りとしっかりした苦味があります。
無濾過なため、にごりのあるビールです。

みのお
箕面ビール pilsner 890円 (税込979円)

ビスケットやパンのようなモルト風味がアクセントにより
優しい風味に溢れたビールです。

ハイボール・ローボール

- デュワーズ

490円 (税込539円)
- あお
碧

690円 (税込759円)
- AKAYANE レモン

790円 (税込869円)
- AKAYANE 山椒

790円 (税込869円)
- AKAYANE カルダモン

790円 (税込869円)

お茶割り

四十八煎茶 YOSOYA SENCHA

宮崎県の農家さんが大切に育ててくれた
オーガニックの有機栽培茶で作ったお茶割りです。

おすすめ

和紅茶割り 590円 (税込649円)

とうもろこしひげ茶割り 490円 (税込539円)

知覧茶割り 490円 (税込539円)

黒烏龍茶割り 490円 (税込539円)

生果実サワー

生果実



レモン
ごろごろ檸檬サワー 690円 (税込759円)



グレープフルーツサワー 690円 (税込759円)

おかわりサワー 290円 (税込319円)

生果実サワーのおかわりです。
グラスはそのまま注ぎ足します。

果実酒・カクテル

鶴梅 590円 (税込649円)

上等梅酒 590円 (税込649円)

おすすめ



皇帝梅入り
上等梅酒 690円 (税込759円)

桃のような皇帝梅が丸ごと1個入り。

とろけるマンゴーのお酒 590円 (税込649円)

OSU
SUME

NABE

DESSERT

DRINK

OSU
SUME

NABE

DESSERT

DRINK



厳選焼酎

芋	晴耕雨讀	530円 (税込583円)
芋	不二才	590円 (税込649円)
麦	黒さそり	530円 (税込583円)
麦	無一物	590円 (税込649円)
米	七田	530円 (税込583円)

厳選日本酒

神奈川	一合	880円 (税込968円)
天青 風露 特別本醸造	半合	440円 (税込484円)
神奈川	一合	980円 (税込1078円)
いづみ橋 恵 海老名耕地 純米	半合	490円 (税込539円)
神奈川	一合	1180円 (税込1298円)
残草蓬菜 純米吟醸	半合	590円 (税込649円)
神奈川	一合	1380円 (税込1518円)
セトイチ はるばる 純米吟醸	半合	690円 (税込759円)

OSU
S
U
M
E

N
A
B
E

D
E
S
S
E
R
T

D
R
I
N
K

ワイン

《 グラス 》

おすすめ

こぼれスパークリングワイン 590円 (税込649円)



グラスワイン 赤 590円 (税込649円)

グラスワイン 白 590円 (税込649円)

《 ボトル 》

勝沼醸造
アルガーノ フォーゴ 赤 3800円 (税込4180円)

勝沼醸造
アルガーノ ヴェント 白 3800円 (税込4180円)

ソフトドリンク

和紅茶 390円 (税込429円)

知覧茶 390円 (税込429円)

とうもろこしひげ茶 390円 (税込429円)

黒烏龍茶 390円 (税込429円)

辛口ジンジャーエール 430円 (税込473円)

オレンジジュース 430円 (税込473円)

マンゴージュース 490円 (税込539円)

健康びわみん 490円 (税込539円)

※ お通し代を300円(税込330円)頂戴いたします

OSU
S
U
M
E

N
A
B
E

D
E
S
S
E
R
T

D
R
I
N
K