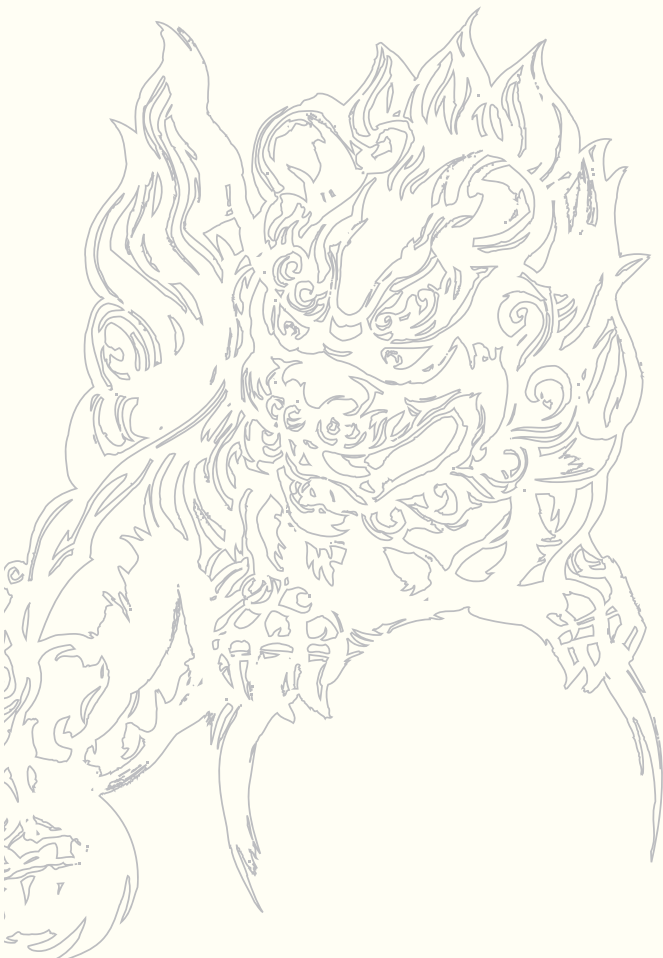


GRAND MENU



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

おばんざい 5点盛り

990円(税込1089円)

おばんざい 7点盛り

1290円(税込1419円)

博多名物 酢もつ 460円(税込506円)

いぶりがっこと
鴨燻製のポテトサラダ 460円(税込506円)

淡路玉葱とメヒカリの南蛮漬 490円(税込539円)

長芋の九州醤油漬 490円(税込539円)

クリームチーズの西京漬 490円(税込539円)

熊本 辛子蓮根 490円(税込539円)

熊本 長茄子とピーマンの揚げ浸し 490円(税込539円)

福岡 明太子の炙り 590円(税込649円)

鹿児島薩摩 知覧鶏のたたき 590円(税込649円)

特選馬刺し



おすすめ 特選馬肉 馬のすき焼き 1人前 1590円
(税込1749円)

旨み溢れる馬肉を贅沢にすき焼きでどうぞ。

特選馬肉肩ロース・季節野菜・海老名卵のセットです。

※2人前から承ります

追加

特選馬肉肩ロース 1人前 890円(税込979円)

季節野菜 1人前 690円(税込759円)

海老名卵 1人前 150円(税込165円)

メのうどん 1人前 490円(税込539円)

新鮮

馬刺し 2点盛り合わせ 990円(税込1089円)
赤身とこうねの盛り合わせです。

馬刺し 3点盛り合わせ 1290円(税込1419円)
赤身・こうね・ふたえごの盛り合わせです。

馬刺し 5点盛り合わせ 1990円(税込2189円)
赤身・こうね・ふたえご・ばらうす・ハツの盛り合わせです。

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。

逸品

桜肉燻製 2種盛り合わせ 690円(税込759円)

馬タンと春菊のサラダ 790円(税込869円)

桜肉の極馬ゆっけ 990円(税込1089円)

馬とろゆっけの少井 990円(税込1089円)

特上馬肉寿司 1貫 390円(税込429円)

刺身・海鮮

季節によってかわります。
刺身単品は別紙メニューをご覧ください。



おすすめ

刺身3点盛り合わせ

1290円(税込1419円)

刺身5点盛り合わせ

1590円(税込1749円)

福岡 ごまさば

590円(税込649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。

福岡 炙りメ鯖

590円(税込649円)

脂がのった鯖を、軽く炙って提供します。

兵庫県産 生牡蠣

1個 630円(税込693円)

ミルクィ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。

獅子丸 こだわり料理



おすすめ

長崎 雲仙のハムカツ 690円(税込759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。

おすすめ

国産鶏 半身揚げ 1790円(税込1969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。

揚げごぼうのサラダ

590円(税込649円)

神奈川県三浦

鱈フライ

1枚 390円(税込429円)

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)

宮崎

チキン南蛮

590円(税込649円)

長崎トロボ箱市

さつま揚げの盛り合わせ

590円(税込649円)

淡路島

玉葱のさくさく揚げ

590円(税込649円)

新潟 雪室熟成

じゃがいもフライ 海苔塩バター

590円(税込649円)

明太子入り 厚焼き玉子

790円(税込869円)

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
一人前のみのご注文は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
一人前のみのご注文は1590円(税込1749円)

トッピング

菅野製麺ちゃんぽん麺	490円(税込539円)
雑炊セット	490円(税込539円)
チーズ雑炊セット	630円(税込693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ポ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
一人前のみのご注文は1990円(税込2189円)

トッピング

菅野製麺ちゃんぽん麺	490円(税込539円)
雑炊セット	490円(税込539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。オーガー毎に炊きますので、少々お時間をいただきます。

北海ハラスといくらの土鍋ご飯

1990円(税込2189円)

炙り鯖と明太子の土鍋ご飯

1690円(税込1859円)

季節の土鍋ご飯

季節によって変わります。別紙メニューをご覧ください。 1890円(税込2079円)

茶碗ご飯 390円(税込429円)

肉巻きおむすび 2個入り 490円(税込539円)

長崎 冷やし五島うどん 590円(税込649円)

博多 ごま鯖丼 990円(税込1089円)

デザート

手仕込みプリン 530円(税込583円)

自家製 ほうじ茶ティラミス 590円(税込649円)

鹿児島 知覧茶アイスの最中 690円(税込759円)

DRINK MENU

ビール

サッポロ 黒ラベル 590円(税込649円)

サッポロ黒ラベルの
自家製 抹茶ビール 790円(税込869円)

サッポロ 赤星ラガー 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

八海山
ライディーン ヴァイツェン 1090円(税込1199円)
酵母由来のバナナ香を思わせる柔らかな香りが特徴。
苦味が少なくやわらかくフルーティーな口当たりのビールです。

サンクトガーレン
ペールエール 990円(税込1089円)
弾けるように立ちあがる柑橘系アロマホップの香りで
深いコクと苦みのある芳醇な味わいが魅力のビールです。

KAWABA
雪ほたかピルスナー 990円(税込1089円)
幻の原料、川場産コシヒカリ「雪ほたか」を使用したビールです。
スッキリとした口当たりでほのかな甘さが特徴。

ウイスキー・ジン

デュワーズ 460円(税込506円)

イチローズ・モルト 690円(税込759円)

Premium ^{あお}碧 790円(税込869円)

TALISKER 10年 790円(税込869円)

Japanese GIN 六 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)

獅子丸 クラフト耐ハイ

不知火のおいしい恵み

福田農場

KUMAMOTO

熊本県最南部 福田農場の
果汁シロップでつくりました。



九州の果実の味そのままに
保存料不使用、無香料・無着色で
優しい味わいです。

各種ノンアルコールも承っております。

おすすめ

九州レモンサワー 490円(税込539円)
おかわりサワー 260円(税込286円)
ノンアルコールできます

大分かぼすサワー 490円(税込539円)
おかわりサワー 260円(税込286円)
ノンアルコールできます

天草晩柑サワー 490円(税込539円)
ノンアルコールできます

桜島小みかんサワー 490円(税込539円)
ノンアルコールできます

自家製

生グレープフルーツサワー 490円(税込539円)
おかわりサワー 260円(税込286円)
ノンアルコールできます

秦野のクラッチュのレモンサワー 490円(税込539円)

自家製ゆずジンジャーサワー 490円(税込539円)
ノンアルコールできます



こだわりの茶割り

こだわり

吟香露の 白桃紅茶割り

690円(税込759円)

ノンアルコールできます

酒粕焼酎“吟香露
-ぎんこうろ-”の
フルーティな香りが
白桃とマッチします。



こだわり

黒糖リキュールの 抹茶ラテ

790円(税込869円)

ノンアルコールできます

あま〜い黒糖リキュールを
使って抹茶ラテに仕上げ
ました。目の前で抹茶を
注がせていただきます。



黒烏龍茶割り	460円(税込506円)
紅茶割り	460円(税込506円)
とうもろこしひげ茶割り	460円(税込506円)
抹茶割り	590円(税込649円)

果実酒

鶴梅 完熟	490円(税込539円)
鶴梅 すっぱい	490円(税込539円)
梅乃宿のあらごし梅酒	590円(税込649円)
花札とろとろ梅酒	590円(税込649円)

OSUSUME

NABE

DESSERT

DRINK



厳選焼酎

芋	ひとり歩き ジョイホワイト	490円(税込539円)
芋	どうじじゅんべい 杜氏潤平	590円(税込649円)
芋	イヨシ コーラ酎	590円(税込649円)
芋	ちょうふふらお 超不阿羅王	690円(税込759円)
麦	ばっかん なさけしま 麦冠 情け嶋	490円(税込539円)
麦	天草	590円(税込649円)
酒粕	ぎんこうろ 吟香露	590円(税込649円)

厳選日本酒

茅ヶ崎 熊澤酒造 天青 風露 特別本醸造	890円(税込979円)
海老名 泉橋酒造 いづみ橋 純米 海老名耕地	1090円(税込1199円)
愛川町 大矢孝酒造 残草蓬萊 特別純米	1090円(税込1199円)

そのほか、季節限定日本酒もございます。
スタッフまでお問い合わせください。

OSUSUME

NABE

DESSERT

DRINK

ワイン

《 グラス 》

おすすめ

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)

自家製サングリア(赤・白) 690円(税込759円)

《 ボトル 》

国産
マルサン 甲州 百 3800円(税込4180円)

国産
マルサン ベリーA 百 3800円(税込4180円)

ソフトドリンク

黒烏龍茶 360円(税込396円)

紅茶 360円(税込396円)

とうもろこしひげ茶 360円(税込396円)

自家製ジンジャーエール 490円(税込539円)

林檎ジュース 490円(税込539円)

オレンジジュース 490円(税込539円)

べびい鶴梅のソーダ 590円(税込649円)

鳳凰美田のPREMIUM 葡萄ジュース 590円(税込649円)

OSUSUME

NABE

DESSERT

DRINK

※お通し代を300円(税込330円)頂戴いたします