

博多もつ鍋
薩摩知覧鶏
鉄鍋餃子
熊本馬刺

SHISHI
GRAND MENU

SHISHI GRAND MENU

獅子

Shishi
Golden Course

ゴールデン

コース

何を頼もうか悩んだら
このラインナップで
満足間違いナシ！
獅子のオススメ料理です。

① まずはコレ!

クリームチーズ豆腐

おつまみなのか？デザートなのか？女心を一瞬でつかみます。驚福みです。



今夜は
コレで
決まり!

② 絶対にはずさない!

白味噌もつ鍋

濃厚な白味噌スープか絶品醤油スープをチョイス!
ぶりっぷりのもつは神奈川No.1も領けるほどの旨さ!



③ 軽くつまむべし!

【熊本】馬刺し

熊本名物の馬刺しは特製の馬刺し醤油をつけて
食べればヤミツキ間違いなし!



④ お酒がぐいぐい進む!

博多屋台の鉄鍋餃子

福岡名物! 肉汁が溢れ出す獅子の人気メニュー!
ビールが進みます! パリパリの皮がクセになる!



⑤ トドメの一撃!

もつ鍋の余ったスープで... ちゃんぽん麺

もつ鍋を楽しんだあとに余ったスープで、
ちゃんぽん麺がオススメ!





薩摩知覧 鶏わさ



薩摩知覧 もものたたき



薩摩知覧 もも炙り焼き



馬刺し2点盛り



馬刺し3点盛り



馬刺しゆっけ



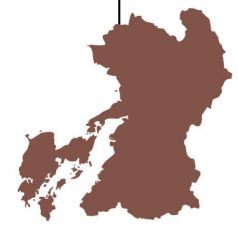
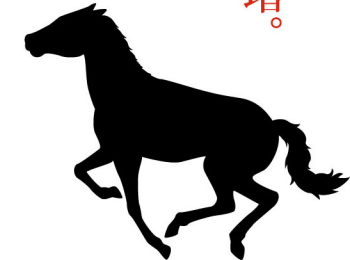
とろける馬肉寿司

馬肉は「おいしい」だけでなく、ヘルシーで良質なたんぱく質を含み、健康や美容食材として注目されています。肉質の軟らかさに加え、噛むほどに甘さを感じられるのも特徴です。部位ごとの味の違いをお楽しみください。

とろけるお上品な口あたり。九州醤油で旨味倍増。

馬の旨味

熊本名産



馬刺し2点盛り 980円

今にも走り出しそうな新鮮な馬刺し。赤身・コウネの2点盛り。

馬刺し3点盛り 1480円

精をつけたい人は赤身・コウネ・ふたえごの3点盛り。

馬刺しゆっけ 780円

馬刺しと特製タレが出会い絡み合う。これぞ至高。

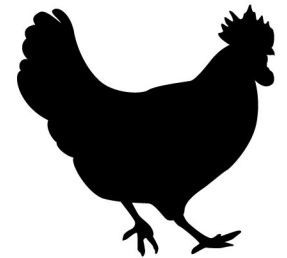
とろける馬肉寿司 [2貫] 480円

新鮮な馬肉をお寿司にしました。特製の醤油でどうぞ。

鹿児島、薩摩知覧鶏

鶏のトリコ

新鮮・歯応え・旨味の三拍子。



【薩摩知覧】鶏わさ 580円

鶏のむね肉を刺身でお出しします。わさび醤油でお召し上がりください。

【薩摩知覧】もものたたき 680円

鶏本来の旨みを特製の九州ポン酢で味わってください。お酒がぐいぐい進みます。

【薩摩知覧】もも炙り焼き 980円

百羽に一羽の脂がのった特ももを使用。

さつま知覧どり(薩摩知覧鶏)は450日という長期飼育で手間暇をかけ、鶏自らが成長しながらにして鶏肉本来の旨味を兼ね備えています。若鶏では絶対に味わえない旨味と抜群の歯応えが特徴です。九州を中心とする地域ではさつま知覧どり(薩摩知覧鶏)本来の味を引き出す為、さしみ・炭火焼で『新鮮・歯応え・旨味』三拍子を楽しんでいます。



白味噌

Shironiso

濃厚白味噌もつ鍋 【一人前】1280円 一人前のみは1380円

九州味噌を3種類、調味料を18種類ブレンドし美味しく仕上げました。

醤油

Shoyu

絶品醤油もつ鍋 【一人前】1280円 一人前のみは1380円

甘口の九州醤油を使用し、あごだしの風味豊かに仕上げました。

旨辛

Chige

スンドゥブチゲ鍋 【一人前】1380円 一人前のみは1480円

スタミナバツグンの旨辛チゲ！お酒が進みます。

神奈川県 **NO.1** もつ鍋

トツピン
具



もつ追加 780円

もつ。ビールと最高のコンビ。

野菜盛り合わせ 580円

草食男子集まれ〜！

どかキャベツ 480円

アナタの身体に優しいキャベツ。

たっぷりニラ 380円

この後キスする予定がない方はどうぞ。

ぷるぷる豆腐 280円

アツアツのぷるぷる。フーフーしてください。

千切りごぼう 280円

ザ・食物繊維。

国産ちゃんぽん麺 430円

メのちゃんぽん。

ちゃんぽん+どさ葱 530円

がっつり食べたい人はこっち。

雑炊セット 430円

だしの出たスープとご飯を卵で優しくとじます。

雑炊+チーズセット 530円

(味噌・チゲ) メはみんなでハイ！チーズ！



パリパリの皮に
ジューシーな肉汁!!

スタミナ
バツガン!!!

博多屋台の名物

アツアツの鉄鍋で
焼きたての餃子。

てつなべ
鉄

ぎょうざ
鍋

餃

子

[小] 490円 [大] 880円



かねふくの生明太子

白いご飯にもお酒にもぴったり。一粒一粒がしっかりしています。
780円

明太子入り 厚焼き玉子

ファン多数。中はトロトロ、一人じゃ食べきれない大きさです。
680円



《大分名物》とり天

揚げたてのとり天。サクッとした衣がイイネ!
580円

九州料理

Kyushu Ryouri

九州の豊かな自然が産んだ食材で彩る郷土料理。



《鹿児島》薩摩知覧揚げ

薩摩知覧鶏を炭火で炙った物を練り込んで作ったさつま揚げです。
生姜でさっぱりとお召し上がりいただけます。

580円

黒獅子は九州の大自然が産んだ美味しい食材そのままの味を活かし、本格的な九州郷土料理を再現しています。食材の味を殺すことなく引き立てるために調味料ひとつひとつにもこだわって創られた旨いもん。昔から引き継がれてきた日本の本場に美味しい料理を地元の美味しいお酒と一緒にどうぞ。気持ちいがほっこりする暖かいお料理に今夜は舌鼓してください。



もも炙り焼き

薩摩知覧鶏を炙ります。身がしっかりと引き締まったももを柚子胡椒でどうぞ。

980円



栄養抜群うまみたっぷり新鮮な馬刺し。
980円

馬刺し2点盛り

宮崎名物

チキン南蛮

カリッと揚がった鶏に特製のタルタルソース。肉汁がじゅ〜しい〜!

680円



サラダ

S a l a d

新鮮

獅子サラダ

獅子奥義！必殺サクサクのごぼう揚げ。

780円

海老と完熟アボカドサラダ

プリプリの海老とアボカドを使い彩り豊かなサラダに仕上げました。

880円



酒の肴



呑みたい気分なんよ。

さっぱり酢もつ

オススメ

もつ鍋屋が作るさっぱりとした酢もつ。箸休めにもぴったりです。

480円

燻製いぶりがっこ

オススメ

秋田県の名物。燻製したたくあんにクリームチーズを付けて食べる珍しいおつまみ。ヤミツキになる組み合わせ！

480円



さっぱり酢もつ



燻製いぶりがっこ

野菜

Y a s a i



◀【完熟】冷やしトマト

【完熟】冷やしトマト 380円

冷えたみずみずしいトマト。なにもつけなくても美味しいです。

肉厚しいたけ焼き 480円

生でも美味しいほどの新鮮な肉厚な椎茸。ジューシーです。

淡路島玉葱焼き オススメ 480円

糖度が日本一高い玉葱です。お塩が甘みを引き立てる。

長茄子焼き 580円

炉端の炭火に長茄子をまるごと入れて焼きあげる。香川のだし醤油で焼き浸しに。



肉厚しいたけ焼き



淡路島玉葱焼き



長茄子焼き



てんこ盛り 葱のごま油和え



漬物盛り合わせ

金のポテトサラダ オススメ

みんな大好きポテトサラダ。獅子のポテサラは見た目も味も黄金です。

480円

てんこ盛り葱のごま油和え

てんこ盛りの葱をごま油で和えました。ごま油の風味とお塩がお酒の肴にピッタリ。

480円

漬物盛り合わせ

箸休めの定番！獅子人気絶大のおつまみ。

480円



手羽先の唐揚げ

580円

手羽先の唐揚げ

〔5本〕 580円

獅子名物

カラッと揚げたジューシーな手羽先に獅子の秘伝のタレ。門外不出の伝統の味をご堪能ください。豪快に食べるのが獅子流の食べ方！

僕をたべて！
Please eat me!

渾身



一品料理

Antipasto

お酒をもっと美味しくする渾身の一品。



ぷりぷり海老マヨ

ぷりぷりの海老とチリソースが絶品。海老好きさんにはもってこいです。

780円

絶品



厚焼き玉子

とろ〜り明太子入り厚焼き玉子

ファン多数。とろとろの厚焼き玉子を割ると、明太子がたっぷり出てきます。お醤油をかけなくても美味しい、オススメの一品。 680円



鮭とアボカドの岩海苔ゆっけ

鮭とアボカドの最強コンビ。特製岩海苔ソースがよく合います。

680円



ごぼうのさくさく揚げ

ごぼうの長さをそのままカットしました。シンプル美味しい。

580円



クリームチーズ豆腐

おつまみの？デザートなの？女心を一瞬でつかみます。驚掴みです。

480円

人気



黒豆クリームチーズ

黒豆とクリームチーズが意外に合う！隠れファン多しです！

480円



肉巻きおむすび



とろける雲丹と和牛肉寿司

飯屋より旨い

おにぎり 高菜・明太・銀しゃり

380円

炊きたてほかほかご飯でおにぎり。

肉巻きおむすび

480円

豚バラ肉でおむすびを巻いて甘口焦がし醤油で。

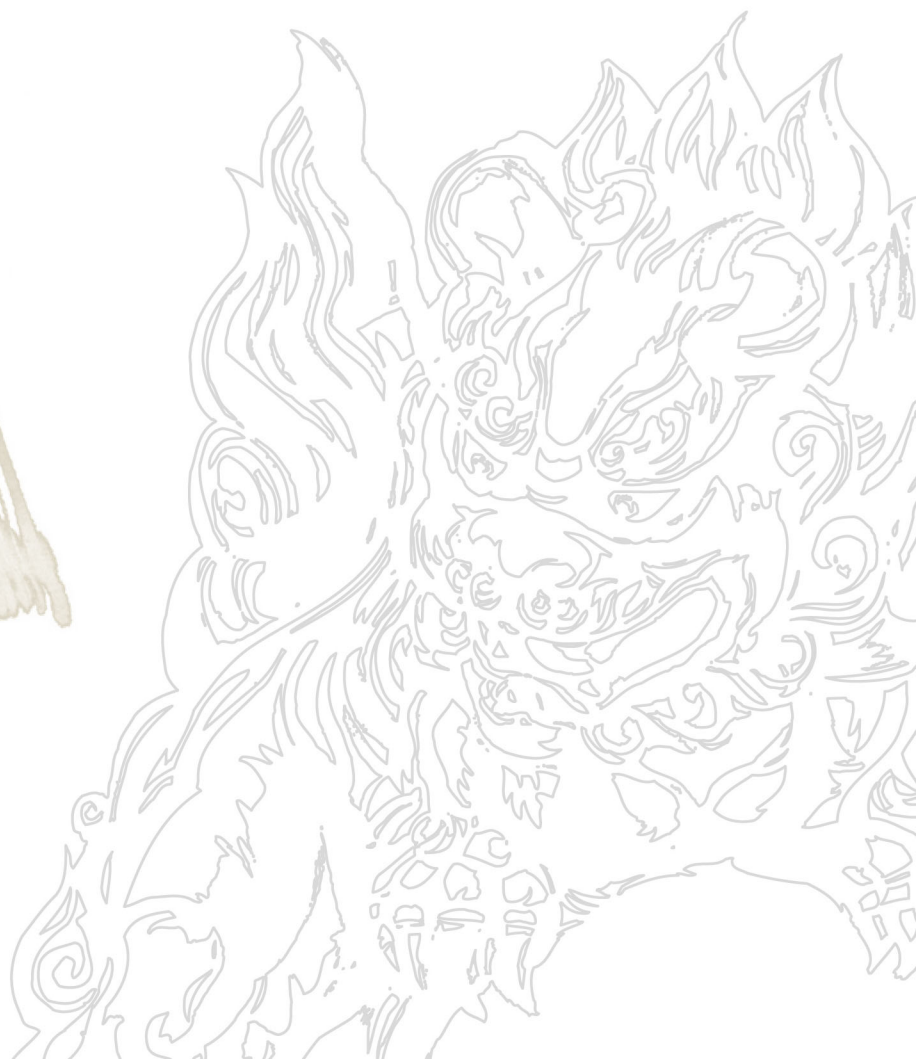
とろける雲丹と和牛肉寿司 [4貫] 1780円

国産和牛を贅沢にお寿司に。特製の醤油を塗って。

ド	リ	ン	ク
メ	ニ	ュ	ー

DRINK

MENU





獅子のお酒

Shishi Drink



生果実サワー

ごろごろ檸檬サワー

480円

ルビーグレープフルーツサワー 480円

おかわりサワー

280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。

ワイン

乾杯の新定番。
獅子の一押しドリンク。

オススメ

こぼれスパークリング

580円

グラスワイン[赤]

580円

グラスワイン[白]

580円



梅酒

ロック / ストレート / 水割り
ソーダ割り / お湯割り

鶴梅 ~完熟~

380円

梅のジューシーな甘みを楽しめる梅酒。

皇帝梅入り上等梅酒 480円

甘く熟れた大粒の皇帝梅がまるごと入った贅沢な梅酒。

お茶割り

烏龍茶割り

380円

緑茶割り

380円

ジャスミン茶割り

380円



炭酸のきいたしゅわしゅわ。

ハイボール

角ハイボール

380円

角ブラックハイボール

480円

角ジンジャーハイボール

480円

ビール



とりあえず生。

エビス生中

580円

大人のシャンディガフ

530円

ノンアルコールビール

480円



焼酎

ロック / ストレート / 水割り / ソーダ割り / お湯割り

泡盛

みやのつる 480円
生産量も少なく沖縄県でも珍しい泡盛。

黒糖

えらぶ 480円
ほのかな香り、南国を思い浮かべる爽やかな飲み口です。

米

七田 480円
後口のキレの良さ、そしてフルーティな香りに仕上がっています。

麦

佐藤 480円
麦の香ばしさと甘さが特徴の焼酎です。

芋

不二才 480円
爽やかなのどごしですが口当たりは辛め。

芋

晴耕雨読 480円
お湯割りでさらに甘みと香りが深くなります。



ボトル

水・水 各100円

薩洲宝山(芋) 2980円

中々(麦) 2980円

【天青】風露 680円

【天青】防空壕貯蔵 780円

【天青】千峰 880円

日本酒

日本が産んだ伝統のしずく。

カクテル

カシスオレンジ 480円

カクテルの王道。お酒が苦手な方でもいけちゃう。

バカルディモヒート 530円

ミントたっぷりの爽快なカクテル。

獅子の紅茶酒 530円

独自のブレンドで生まれた女性に大人気の紅茶の酒。

とろとろマンゴーのお酒 580円

今夜はとろとろマンゴーで決まり。

生白桃とアロエのお酒 580円

ごろっと入った白桃とアロエが美味しいカクテル。

自家製アールグレイサングリア [赤・白] 680円

アールグレイを使用したワインカクテル。香り良く飲みやすいです。

ソフトドリンク

各 380円

ゴールデンパイニンジュース
健康びわみん
完熟マンゴーのジュース

各 280円

オレンジジュース
大人のジンジャーエール
子供のジンジャーエール
コーラ
ジャスミン茶
緑茶
烏龍茶