

焼き肉

牛カルビ	¥1,280
ロース	¥1,380
ハラミ	¥1,180
スタミナホルモン	¥980
ミノ	¥980
牛タン塩	¥1,380
牛たんねぎまみれ	¥1,480
ネギ塩タン下	¥980
厚切り上たん	¥1,990
たんステーキ	¥2,980
豚とろ	¥780
豚ばら	¥580
豚足	¥800

お野菜・焼き物

遊裕サラダ	¥700
チョレギサラダ	¥680
本日の野菜セット	¥680
サンチュ	¥450
しいたけ	¥450
コーンホイル焼き	
バターを乗せて	¥450
にんにくの	
ホイル焼き	¥550
シャウエッセン	¥550

一品

おでん	¥150
大根	ちくわ
ちくわぶ	はんぺん
たまご	こんにゃく
野菜天	紅しょうが天
ういんなー	しらたき
昆布	じゃがいも
おでん	¥250
牛すじ串	しゅうまい串
手羽	もち巾着



カラオケ 1曲 ¥200



※上記税抜き価格です。※テーブルチャージとして別途400円頂戴しております。

一品

冷やっこ	¥450
冷やしトマト	¥480
もろきゅう	
梅きゅう	¥480
キムチ	¥420
チャンジャ	¥550
クリームチーズ	
酒盗和え	¥650
ミョンテ	
(さきいかキムチ)	¥480
もやしのナムル	¥420
韓国のり	¥350
玉子焼き	¥580
ポテトフライ	¥680
遊裕メンチ	¥780
鶏モモの唐揚げ	¥780
スープ各種	¥580
わかめ たまご 青唐	
梅干し	¥300
カットレモン	¥200

ライス・お食事

おいしい白ごはん	
小	¥150
中	¥250
大	¥350
遊裕	¥450
焼肉丼	¥980
タン下丼	¥880
お茶漬け	¥450

お飲み物

生びーる	¥680
瓶びーる各種	¥780
ノンアルコールびーる	¥450
角ハイボール	¥680
メガ角ハイボール	¥800
だるまハイボール	¥780
樽ハイ	¥580
こだわり酒場の	
レモンサワー	¥600
緑茶ハイ	¥580
烏龍ハイ	¥580
麦茶ハイ	¥580
茉莉花ハイ	¥580
サワー各種	¥580
ゆず	グレープフルーツ
バイス	青りんご
ホッピー (白・黒)	
セット	¥600
なか	¥300
そと	¥350
チャミスル	¥800
マッコリ	グラス ¥480
	ボトル ¥1,700
赤ワイン	グラス ¥700
	ボトル ¥5,000
ソフトドリンク	¥350
コーラ	オレンジ
ラムネ	ジンジャーエール
ファンタ	グレープ・オレンジ
緑茶	ウーロン茶 麦茶
ジャスミン茶	黒烏龍茶
炭酸水	

ボトル

サントリー一角ウィスキー	グラス ボトル	¥680 ¥5,300
鏡月	グラス ボトル	¥580 ¥3,300
吉四六	グラス ボトル	¥680 ¥6,000
二階堂	グラス ボトル	¥580 ¥3,500
黒霧島	グラス ボトル	¥580 ¥3,500
赤霧島	グラス ボトル	¥580 ¥4,200
魔王	グラス ボトル	¥800 ¥15,000
鍛高譚	グラス ボトル	¥580 ¥3,500

※限定ドリンクメニューは別ページにございます。

限定ドリンク

サントリーウイスキー 知多 グラス ¥1,500

愛知県・知多蒸溜所で生まれた、日本初の本格的なシングルグレーンウイスキー。「風のように軽やかなウイスキー」と称され、ほのかに甘い香りと、なめらかでクリアな口当たりが特徴です。焼肉の脂をすっきりと流す、爽やかな「風香るハイボール」でのお召し上がりが特におすすすめです。

ニッカウヰスキー 宮城峡 グラス ¥2,000

ニッカウヰスキー創業者・竹鶴政孝が選んだ杜の都 仙台で育まれた、華やかなシングルモルト。りんごや洋梨を想わせる甘く華やかな香りと、ドライフルーツのようなスイートさ、なめらかな口当たりが特長です。穏やかでフルーティーな味わいは、ウイスキー初心者の方にもおすすすめです。

ニッカウヰスキー 竹鶴 グラス ¥2,500

「日本のウイスキーの父」竹鶴政孝の名を冠した、ニッカの技術の結晶。余市と宮城峡、二つの蒸溜所の個性豊かなモルト原酒をブレンドした、ブレンドウイスキーを凌ぐほどの繊細さを持ったピュアモルトです。甘くやわらかな樽熟成香と、ふくらみのあるモルトのコク。穏やかながらも、甘くほろ苦い余韻が長く続きます。

サントリーウイスキー 山崎 グラス ¥2,500

日本最古の蒸溜所で育まれた、ジャパニーズウイスキーの金字塔。ミズナラ樽由来のオリエンタルな香りと、完熟した果実のような甘く華やかな味わいが重なり合います。その深く複雑な余韻は、タレで味わう赤身肉の旨みをより一層引き立てます。贅沢な「プレミアムハイボール」やロックで、その真価をご堪能ください。

※限定のため品切れの場合もございます。あらかじめご了承ください。

※上記税抜き価格です。※テーブルチャージとして別途400円頂戴しております。