



厳選黒毛和牛の
すき焼きコース
五五〇〇円

（一人前）

すき焼きコース

黒毛和牛のきめ細やかなコクと旨味、
柔らかな食感をお楽しみください。

- ◎前菜三種
- ◎すき焼き
- ◎鰯のたたき
- ◎うどん
- ◎天ぷら
- ◎甘味

近江牛 ①三〇〇〇円
すき焼きコース

（個々盛り対応）

- ◎前菜三種
- ◎近江牛すき
- ◎刺身
- ◎うどん
- ◎天ぷら
- ◎甘味

い乃じ特選コース



（一人前）五〇〇〇円

いい乃じ人気料理で
構成したお薦めコース。
お刺身や天ぷらが
お楽しみいただけます。

◎前菜三種（二例）

- ・赤肉メロンの白和え
- ・鯖の棒寿司
- ・鰻ざく

◎本日のお刺身二種

◎銀鱈西京味噌焼き

◎厚切り豚の角煮

◎旬の天ぷら三種

◎梅おろしうどん

逸品

枝豆 五五〇



極太メンマ 六五〇



ニシンの酢漬け 六九〇



真鯛の塩麴和え 七九〇

鰻ざく 八三〇



蕎麦板わさ 七三〇

肉味噌きゅうり 六三〇

愛媛八幡浜

じゃこ天 七〇〇

じゃこねぎ豆腐 七九〇

刺身こんにゃく 八〇〇

北あかりといくらの

ポテトサラダ 七六〇

温菜

① だし巻き玉子 八三〇

② 牛すじの煮込み 八三〇

③ 揚げ茄子ともちの

肉味噌炒め 八〇〇

④ 豚かつ玉子
とい煮 八三〇

菜

① 紅海老と小松菜の

サラダ 七九〇

② 茹ブロッコリー

胡麻ダレ

七三〇

③ 春菊サラダ

七五〇

酒肴

① いかの塩辛 六〇〇

② エイヒシの炙り

七五〇

③ ほたるいかの

沖漬け 八三〇

④ いぶりがっこの

クリームチーズ

六九〇

⑤ 梅水晶

七二〇

⑥ 漬物盛り合わせ

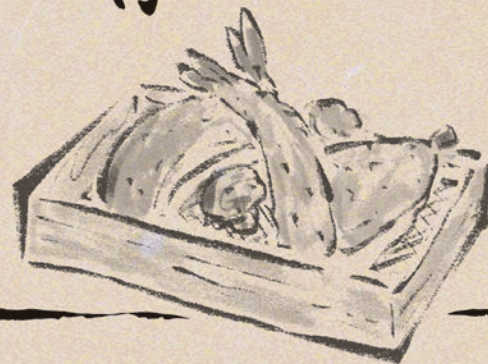
六九〇

い乃じおすすめ

天ぷら盛り合わせ

・海老 二本・カボチャ 二個 二〇〇〇円

・オス 二個・しいたけ 二個



◎ 海老 二本 七五〇

◎ さつまいも 二個 四〇〇

◎ いが大葉 二個 六三〇

◎ 明太蓮根 二個 七〇〇

◎ オス 二個 七三〇

◎ 肉厚しいたけ 二個 六八〇

◎ カボチャ 二個 四〇〇

◎ よもぎ麩田楽 二個 五五〇

◎ 茄子 二個 四〇〇

◎ 生ハムカマンベール 二個 八〇〇

和牛すき焼き

コロッケ 七五

みちのく清流鶏の

唐揚げ 八五

長芋の

フライドポテト 八五

ちくわの

磯辺揚げ 八五

縞ほっけの

一夜干し

半身 九五 一身 一五〇

銀魚

西京味噌焼き 二五〇

みちのく清流鶏の

山賊焼き 二五〇

厚切り豚の

角煮 二五〇

和牛肉豆腐

二五〇

いなり特製

黒毛和牛と牛すじの

すき焼き

〈二〜三人前〉

三六〇〇円

〈一人前〉

二〇〇〇円

黒毛和牛のやわらかなロース肉を使用。
いい乃じ特製の割下が絡んだ
和牛の甘みと牛すじの食感が絶品。

肉

一人前 二〇〇〇

追加

牛すじ

一人前 一〇〇〇

野菜

一人前 八〇〇



小鍋の

お供に

白米

五〇〇

うどん

一五〇

たまご追加

一〇〇

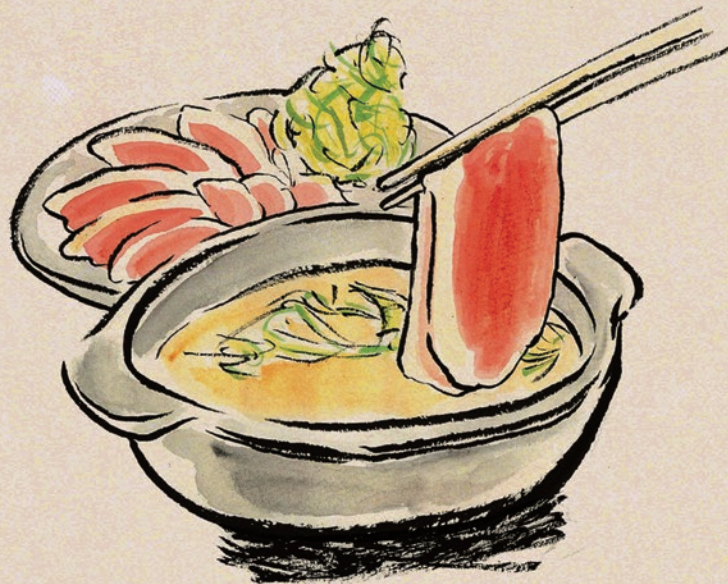
京鴨すき

しゃぶしゃぶ

〈二人三人前〉

三三〇円

上品な旨味をそのままに
京鴨と香りのよい葱をしゃぶしゃぶで
お召し上がりください。



追加

鴨肉 一人前 九八〇

鴨つくね 四貫二〇〇

白葱 一人前 八八〇

小鍋の

白米 五三〇

うどん 一五〇

お供に たいまじ追加 二〇〇

うどん

温
① しのだうどん

九五〇

② 肉うどん

一三〇〇

③ 梅おろしうどん

一〇〇〇

冷
④ すだちうどん

一二〇〇



飯物

① 鰻むすび 六五〇

② 焼き味噌
おにぎり 四二〇

甘味

① 小倉抹茶 もなか アイス最中 四五〇

② わらび餅 五五〇

③ 伯楽星の
日本酒アイス 三八〇



※アルコールが含まれております。
パニラアイスのご用意もございます。

日本酒

—福島— 純米吟醸

しやらく
寫楽

南国フルーツのような果実味
綺麗な酸を感じるバランス良い味

一合 ぐいのみ
1360 850

—秋田— 純米

やまもと から
山本 どり

ほのかな甘みの後に
押し寄せる辛さとキレ

一合 ぐいのみ
1010 610

—新潟— 特別本醸造

しめはりつる ゆき
メ 張鶴 雪

控えめな立ち香
淡麗にしてふくよかな味

一合 ぐいのみ
1090 650

—宮城— 純米吟醸

はくらくせい
伯楽星

ほのかなバナナ香と
爽やかなキレ。究極の食中酒

一合 ぐいのみ
1200 720

一 栃木一 無垢

せんきん

仙禽

程よい旨みと香りと辛みが
調和した純米酒

一合 ぐいのみ
1090 660

一 岐阜一 大辛口純米

ひやくじゅうろう

百十郎

優しい甘みと柔らかな旨み
後味はキレの良いドライ感

一合 ぐいのみ
1010 610

一 和歌山一 純米吟醸

きっど

紀土

華やかでやさしい吟醸香
やわらかい口当たり

一合 ぐいのみ
1090 660

一 広島一 純米超辛口

ほうけん

宝剣

程よい旨みと香りと
辛みが調和した純米酒

一合 ぐいのみ
1100 680

一 山口一 純米大吟醸45

だっさい

瀬祭

米のふくらみある甘い香り
りんごのような立ち香

一合 ぐいのみ
1300 800

一 高知一 特別純米

すいげい

酔鯨

香りは控えめで
蔵元特有のしつかりしたキレ

一合 ぐいのみ
1010 610

一 福岡一 純米

たなかろくじゅうご

田中六五

山田錦の米の旨みと
酸が調和し、究極の食中酒

一合 ぐいのみ
1230 750

一 山形一 燗酒純米

れつ

冽

バランス良く飲みやすい
優しい燗酒

一合
970



一 福島一 生酛純米

だいしち

大七

熟成した豊かなコクと
膨らみがあります

一合
1030



ビール

キリン一番搾り 生ビール

中瓶

860 790

かぐあ

馨和 KAGUA

和食に映えるプレミアムエールビール



● 白 Blanc

小麦を使った 淡色上面発酵

1290

● 赤 Rouge

ロースト麦芽 濃色上面発酵

1290

キリン グリーンズフリー

ノンアルコール

650

ハイボール

ウイスキーハイボール

640

SHIBUKI
SAKEハイボール 750

ハイボール専用日本酒を使用
柔らかな上質なスモーキー感
和食、特に焼きものに合います



サワー・酎ハイ

レモンサワー

620

すだちサワー

650

黒ウーロンハイ

530

緑茶ハイ 西尾抹茶 入り

580

オリジナル
カクテル



あらごしみかん酒の

ファジーネーブル

750

みかん酒と濃厚桃ジュースが相性抜群

出雲シャインマスカット

780

シャインマスカットの

豊富な甘みを、サイダーで爽やかに

薩摩フラワリートニック

860

花のような香りと甘やかなコクの
芋焼酎を使用。トニックですっきりと

桜尾ジン・トニック

750

柑橘の香りと伝統的なジンの風味が
融合したアロマ

果実酒

鶴梅 ゆず酒

あらごし みかん酒

660 640

梅酒

あらごし 梅酒

640

米

九代目「熊本」

590



兼八「大分」

750



中々「宮崎」

590



麦

焼酎



芋

プレミアム焼酎

モリス

MORRIS「鹿児島」

820

花のように華やかで甘い香り
風味良い本格芋焼酎



赤兎馬「鹿児島」

700



佐藤黒「鹿児島」

880



三岳「鹿児島」

620



富乃宝山「鹿児島」

720



表示価格は税込です

●お車を運転されるお客様・20歳未満のお客様の飲酒はお断りしております。

ワイン

白ワイン

シャトーメルシャン
山梨 勝沼甲州

グラス 750

ボトル 4400

渋味と旨味豊かな甲州ブドウの個性ある味
柔らかく厚みと豊かさが感じられる辛口

グラッドストーン
アーラー・ソーヴィニヨンブラン ボトル 7000

鹿児島島の焼酎蔵が醸すワイン。熟した果実の芳醇な香り
ほのかに白胡椒のスパイス感 <ニュージーランド>

赤ワイン

シャトーメルシャン
山梨 マスカットベリーA

グラス 750

ボトル 4400

熟度の高いぶどう品種をバランスよく仕上げ
甘い香りと樽育成由来のヴァニラ香

グラッドストーン
アーラー・ピノ・ノワール ボトル 7500

鹿児島島の焼酎蔵が醸すワイン
ダークチェリーやバラ香、心地よい酸 <ニュージーランド>

スパークリング

セニョリオ・デ・マレステ・ブリュット

グラス 750

優しく広がる控えめな泡。柑橘系の香り、フレッシュな果実味

ボトル 4300

ソフトドリンク



青森県産 りんごジュース 540

青森県産りんご100%使用

黒ウーロン茶 550

水仙と色種を使用した爽やかなウーロン茶



長野県産 桃ジュース 690

香料不使用。優しい桃の香りは果実そのもの

西尾抹茶 500



神田ぶどう園 マスカットサイダー 690

心地良い懐かしさ