

定食

◎ 御飯おかわり自由

鱈フライ定食

小鉢三種・御飯・味噌汁・香物

一三五〇

みちのく清流鶏の

竜田揚げ定食

甘辛香味ダレ

小鉢三種・御飯・味噌汁・香物

一四〇〇

本日のお魚定食

小鉢三種・御飯・味噌汁・香物

一六〇〇

日替わりで変わるお魚定食。

魚の種類はもちろんですが、

調理方法も焼き、煮つけなど

様々なお魚料理を楽しめます。



うどん

本日のかやく御飯付

おかわり自由

いい乃じのうどんは国産小麦を100%使用し
うまみのある出汁は長崎産いりこ
国産昆布のみで丁寧に取りました。
また当店のお揚げは、京都南禅寺御用達の
京揚げを使用しております。



温

いい乃じうどん

京あげさつま揚げ 青さ海苔 九条葱 昆布 玉子焼き

一四〇〇-

しのだうどん

京あげ 九条葱

一二〇〇-

冷

すだちおろしうどん

すだち 鬼おろし みょうが 葱

一三〇〇-

一品

板わさ

七三〇-

枝豆

五五〇-

漬物盛り合わせ

六九〇-

いかの塩辛

六〇〇-

ほたるいかの沖漬け

八二〇-

真鯛の しゃぶしゃぶセット 二五〇〇ー



あっさりとした中にも

旨みを感じられる

新鮮な真鯛を贅沢に

しゃぶしゃぶしながら

お楽しみください。

◎ 真鯛のしゃぶしゃぶ

◎ 小鉢

◎ 御飯

◎ 味噌汁

◎ 香の物

黒毛和牛の すき焼き御膳



三五〇〇-

.....
柔らかな黒毛和牛を

.....
いい乃じ特製の割下で

.....
煮込む、味わい深い

.....
すき焼き御膳です。

◎黒毛和牛のすき焼き

◎小鉢

◎卵

◎御飯

◎味噌汁

◎香の物

ビール

キリン一番搾り 生ビール
中瓶
860 790

和食に映えるプレミアムエールビール
馨和 KAGUA かぐあ

● 赤 Rouge
ロースト麦芽 濃色上面発酵
● 白 Blanc
小麦を使った淡色上面発酵
1290 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
しぶき
SAKEハイボール 750
ハイボール専用日本酒を使用
柔らかな質なスモーキー感
和食全般に合います



サワー・酎ハイ

レモンサワー
黒ウーロンハイ
530 620

グラスワイン

白ワイン
シャトーメルシャン 山梨 勝沼甲州
750
赤ワイン
シャトーメルシャン 山梨 マスカット・ペリーA
750
スパークリングワイン
セニョリオ・デ・マレステ・プリユット
750

*その他、ボトルワイン・梅酒
果実酒など、各種ございます。
スタッフ迄お声かけください。

日本酒

ひやくじゅつろう

百十郎

岐阜
大辛口純米

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

しめはりづる

メ張鶴

新潟
特別本醸造

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

だつせい

瀬祭

山口
純米大吟醸45

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

しゃらく

寫楽

福島
純米吟醸

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

焼酎

麦

中々〔宮崎〕

米

九代目〔熊本〕

590 590

仙禽

栃木
無垢

せんきん
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

たなかくじゅうご

田中六五

福岡
純米

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



だいしち
大七 福島
生酛純米
熟成した豊かなコクと
膨らみがあります

一合
1030

芋

佐藤黒〔鹿児島〕

富乃宝山〔鹿児島〕

三岳〔鹿児島〕

620 720 880

◎日本酒・焼酎、その他銘柄がございます。

ソフトドリンク



青森県産りんごジュース
青森県産りんご
100%

540



長野県産桃ジュース
香料不使用。優しい桃の香り

690



マスカットサイダー

690

黒ウーロン茶

水仙と色種を使用した爽やかさ

550

コーヒー

330