



厳選黒毛和牛の 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
- ◎鯉のたたき
- ◎うどん
- ◎天ぷら
- ◎甘味

近江牛 八五〇〇円

（一人前）

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

（二人前）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（一例）

- ・ 鯖の棒寿司
- ・ 合鴨のロースト
- ・ 栗麩の田楽

◎ 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

◎ ひつまぶし

逸品

◎ 枝豆 五五〇



◎ ニシンの酢漬け 六九〇



◎ 真鯛の塩麹和え 七九〇



◎ 肉味噌きゅうり 六三〇



◎ じゃこねぎ豆腐 七九〇

◎ 愛媛八幡浜

じゃこ天 七〇〇

◎ 蕎麦板わさ 六五〇

◎ 北あかりといくらのお

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

とじ煮 八三〇

菜

① 紅海老と小松菜の

サラダ

八四〇

② 春菊サラダ

八〇〇

酒肴

① いかの塩辛 六〇〇

② ほたるいかの

沖漬け 八三〇

③ エイヒシの炙り

七五〇

④ いぶりがっこの

クリームチーズ

六九〇

⑤ 漬物盛り合わせ

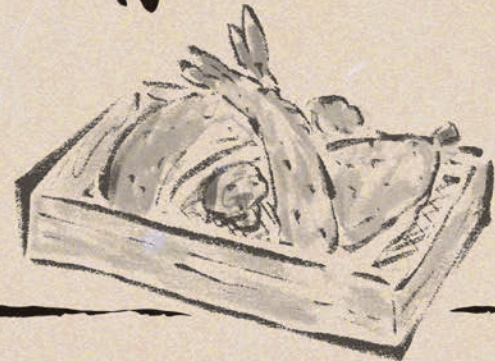
六九〇

い乃じおすすめ

天ぷら盛り合わせ

・海老ニ本・カボチャニ個 **二〇〇〇円**

・キヌニ個・しいたけニ個



◎海老 二本七五〇

◎さつまいも 二個四〇〇

◎いか大葉 二個六三〇

◎明太蓮根 二個七〇〇

◎キヌ 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

揚

和牛すき焼き

コロッケ 二福

みちのく清流鶏の

唐揚げ ハコ

長芋の

フライドポテト ハコ

煮

厚切り豚の

角煮 二〇〇〇

焼

縞ほっけの

一夜干し

半身 九九〇
一身 一五〇〇

銀鱈 西京

味噌焼き 二三〇〇

みちのく清流鶏の

山賊焼き

二二〇〇

いい乃じ特製

黒毛和牛の

すき焼き

〈二〜三人前〉

三六〇〇円

〈一人前〉

二二〇〇円



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
和牛特有の脂の旨味と甘さが絶品です。

追加

肉

一人前 二二〇〇

野菜

一人前 八八〇

小鍋の

白米

三三〇

うどん

一五〇

お供に

たまご追加

二二〇



京鴨すき

しゃぶしゃぶ 三三〇〇円

〈二人前〉

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 二〇〇

鴨つくね 四貫 一四〇〇

白葱 一人前 九五〇

小鍋の

白米 五三〇

うどん 一五〇

お供に たまご追加 二〇

飯物

① 鰻むすび

六五〇

② 焼き味噌おにぎり

四二〇

甘味



③ 小倉抹茶アイス最中もなか

四五〇

④ わらび餅

五五〇

⑤ 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。バナ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

きつぽ
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

馨和 かぐあ
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 しぶき
SAKEハイボール 750

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



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



麦

中々
〔宮崎〕

590



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



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・マレスト・ブリュット

グラス 750


ボトル 4300

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


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

 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

 神田ぶどう園 マスカットサイダー 690

心地良い懐かしさ

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

西尾抹茶 500