

お昼限定

お得なミニ丼・ミニそばセット

玉子丼セット

980円

(1078円税込)

カレー丼セット

1080円

(1188円税込)

まぐろ山かけ丼セット

1180円

(1298円税込)

親子丼セット

1280円

(1408円税込)

かつ丼セット

1280円

(1408円税込)

かき揚げ天井セット

1380円

(1518円税込)

そば並盛り 150円増
(165円税込)

そば大盛り 300円増
(330円税込)

胡麻汁変更 150円増
(165円税込)

ランチサラダ 380円
(418円税込)

味噌汁 180円
(198円税込)

グラス生ビール 500円
(550円税込)

デザートアイス 380円
(バニラ、抹茶) (418円税込)

*セットのおそばは、うどんに変更できます。

*セットのせいろは、かけ又はたぬきに変更できます。

*かつ丼、天井は揚げたてをご賞味頂いているため、
若干お時間を頂戴します。

*土日祝日は15時までのご提供となります。

*ミニ丼のサイズは変更できません

季節限定

炙りトロサーモシとイクラの親子丼セット

7430円 (1573円税込)



そば並盛り	150円増 (165円税込)
そば大盛り	300円増 (330円税込)
胡麻汁変更	150円増 (165円税込)

ランチサラダ	380円 (418円税込)
味噌汁	180円 (198円税込)
グラス生ビール	500円 (550円税込)
デザートアイス (バニラ、抹茶)	380円 (418円税込)

季節のおすすめそば&うどん

温	温	冷	冷	冷	冷	温	温	温	温	冷
鍋焼きうどん	味噌煮込みうどん(餅入り)	江戸前大平天せいろそば	生桜海老天せいろ・そば	牡蠣の天せいろ・そば	きのこ秋野菜の天せいろ・そば	松茸ときのこのあんかけそば	牡蠣南蛮そば・うどん	けんちんそば・うどん	ゆずおろし南蛮そば・うどん	辛味大根おろし
一五〇〇円(一六五〇円税込)	一二〇〇円(一二三〇円税込)	一九〇〇円(一九九〇円税込)	一五〇〇円(一六五〇円税込)	一六〇〇円(一七六〇円税込)	一五〇〇円(一六五〇円税込)	一八〇〇円(一九八〇円税込)	一八〇〇円(一九八〇円税込)	一二〇〇円(一二三〇円税込)	一三五〇円(一四八五円税込)	一一〇〇円(一二二〇円税込)

手打そば・地酒

杉並まん目

当店の御蕎麦は

国産石臼挽き蕎麦粉とミネラル水を使い
二八(蕎麦粉八割・つなぎ二割)
にて打たせて頂いております。
お食事として、また酒席、宴席の締めとして
ご賞味頂ければ幸いです。

店主 敬白

テイクアウトは軽減税率が適用されます
個室料、サービス料は一切頂いておりません
夜の部は席料として200円(220円税込)を
頂戴しております(コース料理を除く)
土日祝日の18:00以降は大変混み合いますので
お席をご予約の上お出掛けくださいませ
お支払いは、現金、クレジットカード並びに
一部の電子マネーとなります

営業時間

平日 11:30 ~ 14:00
18:00 ~ 23:00
土日祝 11:30 ~ 22:00
(夜の料理LO 閉店1時間前頃)
定休 木曜日
(月に2度、水木連休あり)
※テイクアウトの利用も是非



公式HP



FBページ



Instagram



エックス

冷たいそば

鴨汁せいろ

※宮城県産蔵王地鴨

一六〇〇円
(二七六〇円税込)

大海老天せいろ

※大海老と野菜三点

一五〇〇円
(二六五〇円税込)

かき揚げ天せいろ

※小海老と野菜

一六〇〇円
(二七六〇円税込)

大海老上天せいろ

※大海老二尾と野菜三点

一九五〇円
(二四八五円税込)

カレーせいろ

※みつせ鶏のカレーつけ汁

一二〇〇円
(二二二〇円税込)

重ねせいろ

※せいろ二枚でお得

一三五〇円
(二四八五円税込)

つけとろろ

一一〇〇円
(二二二〇円税込)

おろし

九〇〇円
(九九〇円税込)

胡麻汁せいろ

九〇〇円
(九九〇円税込)

のりせいろ

八〇〇円
(八八〇円税込)

せいろ

七〇〇円
(七七〇円税込)

大盛り
胡麻汁付き
汁なし

二五〇円増 (二七五円税込)
三〇〇円増 (三三〇円税込)
一〇〇円引 (二一〇円税込)

温かいそば・うどん

うどんは数量限定でのご用意です

鴨南蛮

※宮城県産蔵王地鴨

一六〇〇円
(二七六〇円税込)

大海老天ぷら

※大海老と野菜三点

一五〇〇円
(二六五〇円税込)

かき揚げ天ぷら

※小海老と野菜

一六〇〇円
(二七六〇円税込)

大海老上天ぷら

※大海老二尾と野菜三点

一九五〇円
(二四八五円税込)

カレー南蛮

一一〇〇円
(二二二〇円税込)

肉南蛮

一〇〇〇円
(二一〇〇円税込)

生ゆば

※生ゆばのあんかけ

一六〇〇円
(二七六〇円税込)

山かけ

一一〇〇円
(二二二〇円税込)

月見

九〇〇円
(九九〇円税込)

玉子とじ

九〇〇円
(九九〇円税込)

たぬき

八〇〇円
(八八〇円税込)

かけ

七〇〇円
(七七〇円税込)

大盛り

二五〇円増 (二七五円税込)

丼もの

(味噌汁・香の物付)

かき揚げ天井

一六〇〇円
(二七六〇円税込)

大海老天重

一九〇〇円
(二〇九〇円税込)

まぐろ山かけ丼

一四〇〇円
(一五四〇円税込)

かつ丼

一二〇〇円
(一三二〇円税込)

親子丼

一二〇〇円
(一三二〇円税込)

玉子丼

八五〇円
(九三五円税込)

カレー丼

九五〇円
(一〇四五円税込)

大盛り

一五〇円増 (二六五円税込)

ミニ丼

(香の物付)

ミニかき揚げ天井 一〇〇〇円
(一一〇〇円税込)

ミニかつ丼 九〇〇円
(九九〇円税込)

ミニ親子丼 九〇〇円
(九九〇円税込)

ミニまぐろ山かけ丼 八五〇円
(九三五円税込)

ミニ玉子丼 六〇〇円
(六三〇円税込)

ミニカレー丼 七五〇円
(八二五円税込)

お土産

※軽減税率対象

生蕎麦 (二人前) 一五〇〇円
(一六二〇円税込)

蕎麦茶 (一〇〇g) 三五〇円
(三七八円税込)

蕎麦粉 (一五〇g) 四〇〇円
(四三二円税込)

お飲み物、酒肴メニューはスタッフにお申し付けください

豊洲直送鮮魚・オススメ

※生モノ、一部商品を除き、各種テイクアウトできます

・旬の造り三点盛 1900 円

(鮮魚の内容は日々変更、四点盛、五点盛などスタッフまで)

・鰻(刺身/タタキ) 1200 円

※なめろう+100 円



・本日の殻付き生牡蠣 スタッフまで

・生桜海老の刺身 1000 円

・甘鯛の一夜干し 1600 円

・新銀杏塩煎り 700 円

・米茄子の蕎麦味噌田楽 650 円

・糠にしん焼き 1000 円

・メヒカリの一夜干し(2尾) 550 円

・~~松茸の土瓶蒸し~~ ~~1600 円~~

・長芋の唐揚げ(桜海老塩添え) 650 円

・本日の煮付 スタッフまで

・舞茸の天ぷら 800 円

・鰻フライ いぶりタルタル添え 600 円

・蔵王地鴨のレバーパテ 蕎麦チップ添え 900 円

・長芋のたまり漬 650 円

・モンパと粒蕎麦の酢の物 500 円

・帆立の西京漬炙り 850 円

・美味!豆腐のもろみ漬 550 円

※時価仕入れのため、鮮魚類は価格が若干前後する場合があります ※価格は税別です

当店の御蕎麦は
国産石臼挽き蕎麦粉とミネラル水を使い
蕎麦の甘味と喉越しを重視した
二八（蕎麦粉八割・つなぎ二割）にて
常に打ちたてをご賞味頂いております。
お食事として、また酒席の締めとして
ご賞味頂ければ幸いです。

● 杉並まん月新装オープン

(2000年10月1日)

● 杉並まん月・外観改装、小上がり席増築
(2005年7月)



● 創業当時（昭和30年頃）



● きそば満月

(昭和後期～平成初期)

● 杉並まん月・外壁リフレッシュ
(2012年6月)



● 姉妹店

中野いざ宵オープン

(2017年3月1日)



営業時間

平日 11:30 ~ 14:00

18:00 ~ 23:00

土日祝 11:30 ~ 22:00

(夜の料理L.O 閉店45分前頃)

定休日 木曜日

(月に二度程度、水木連休)

※後継テイクアウト致します



メールマガジン会員大募集!!

不定期でメールマガジン会員限定イベントもあります

ご登録の方法は、左のQRコードを読み取って

『空メール』を送信するだけです

※価格はすべて消費税別・外税表示となります。
(テイクアウト商品は、軽減税率で預かり致します)
※夜の部は、席料・お通し代として
200円(税別)を頂戴しております。
※混雑時はテーブル会計にご協力をお願い致します。
※土日祝日は昼夜問わず大変混み合いますので、
なるべくお席をご予約の上で来店下さい。
※お車で来店のお客様で、運転される方への
アルコール類の提供はご遠慮頂いております。



公式HP



FBページ



インスタグラム



ツイッター

お飲み物各種



ビール・ハイボール プレミアムウィスキーはメニュー最後!

- ・アサヒ プレミアム生ビール 熱燗
中タンブラー 650円
小グラス 500円
- ・サッポロ エビス 中瓶 800円
- ・キリン 一番搾り 中瓶 750円
- ・アサヒ ドライゼロ 小瓶 500円
- ・サントリー角ハイボール 600円

日本酒

各店日本一を自負する厳選美酒 (常時 90 種) はメニュー半ばから!

【冷酒】

- ・スパークリング活性酒 小瓶各種 銘柄はスタッフまで
- ・全国各地の美酒 90ml 500円~

【燗酒】

- ・武勇 本醸造 大徳利 1400円 小徳利 750円
- ・東北泉 本醸造 大徳利 1400円 小徳利 750円



本格焼酎

本格焼酎 (常時 40 種) はメニュー後半!

- ・ショット各種 550円より
- ・4合瓶ボトル各種 4000円より



サワー

- ・ウーロン割り 500円
- ・生搾りレモンサワー 550円
- ・生搾りすだちサワー 600円

ワイン

- ・グラスワイン (赤、白) 各650円

ソフトドリンク

- ウーロン茶、コカ・コーラ、ジンジャーエール
- ジュース (オレンジ、りんご 果汁 100%)
- カルピス (ウォーター、ソーダ) 各400円

※価格はすべて税別です。

蔵元手造り梅酒

各種 700 円 (税別)

鶴梅 すっぱい梅酒

【和歌山県】 11度
お好み ロック、ソーダ割



完全梅を通常の梅酒の3倍以上使用し、一年以上熟成させた極やかな日本酒に漬け込みました。梅のクエン酸と成熟した芳醇な旨味が絶妙なバランスの一本。

梅乃宿 あらごし梅酒

【奈良県】 12度
お好み ロック、ソーダ割



日本酒に漬け込んだ梅酒にさらに1升瓶当たり18ヶ分の梅の果肉を加えた大人気のトロトロ梅酒。柔らかな口当たりと濃厚な味わいをソーダ割りで!

紀州の柑橘ミックス梅酒

【和歌山県】 12度
お好み ロック、ソーダ割



生産量日本一の温州みかんを中心に、はっさく、だいだい、甘夏、三友柑と各種の柑橘を梅酒にブレンド。柑橘の爽やかな香りと梅の深い味わいが絶品の一本。

鶴梅 完熟梅酒

【和歌山県】 10度
お好み ロック



和歌山の高級梅「紀州南高梅」の中でも、より大粒の梅を厳選し、日本酒に漬け込んだ贅沢な梅酒。濃厚、芳醇でありながらも軽快さを兼ね備えています。

越乃景虎 梅酒

【新潟県】 12度
お好み ロック



日本酒本来の旨味を活かした糖分控えめの一本。梅のフレッシュで強い香りが特徴的で、程良い甘味と梅の酸味が息事に調和したクリアな仕上がりです。

八景山の原酒で仕込んだ うめ酒

【新潟県】 14度
お好み ロック



新潟県田舎の良質な梅を八景山の原酒に漬け込んだ甘さ控えめの爽やかな一本。原酒のコクのある旨味にキリッとした酸味が調和したドライな仕上がりです。

季節の和りキユール

各種 700 円 (税別)

ふわとろ白桃&ラズベリー

【福岡県】 7度
お好み ロック、ソーダ割



白桃の柔らかな旨味とラズベリーの爽やかな酸味が絶妙にマッチ。ふわりと軽やかでどろ〜りとした食感が美味しい、果肉たっぷりのフルーツキユールです。

尾瀬の雪どけ 山ぶどう酒

【群馬県】 8度
お好み ロック、ソーダ割



良質な山ぶどうを原料に、酸味にカシスを加えた大人の香りを演出した一本。山ぶどうならではの野性味溢れる酸味と濃厚な味わいが特徴です。

ふわとろパイ

【福岡県】 7度
お好み ロック、ソーダ割



香料、色素不使用のパイナップルの果肉がたっぷり入ったパイキンキユール。フワッと軽やかな飲み口、トロ〜りとした食感がたまらない南国を感じる一本。

自家製ライチ・自家製白桃

【東京都杉並区】 30度
お好み ソーダ割



30° のホワイトリカーにライチと白桃それぞれをじっくりと1年半漬け込みました。爽やかな仕上がりですが度数は高めです。
※30ml までのご提供

梅乃宿 あらごしみかん

【奈良県】 7度
お好み ロック、ソーダ割



一升瓶当たり22ヶ分の温州みかんの果肉がたっぷり入った大人気キユール。瑞々しいみかんの味わいと、口の中で酸味が踊るような軽快な仕上がりです。

梅乃宿 あらごしもも

【奈良県】 8度
お好み ロック、ソーダ割



日本酒にたっぷりの白桃が漬け込んだ純粋キユール。桃のデザートのような果実感、程良い甘味と香り、トロ〜りしながらもスッキリとした味わいは格別です。

季節のおすすめ酒菜

- ・ 牡蠣の味噌鍋 1600円
 - ・ 蔵王地鴨鍋 1700円
 - ・ ふぐちり鍋 2000円
 - ・ そばがき入り湯豆腐鍋 1200円
 - ・ みつせ鶏鍋 1500円
- ※1人前よりご用意致します
※当日のご注文でもご用意致しますが、
準備に多少お時間を頂戴します
※メの雑炊、うどん等もご用意できます

- ・ 本日の殻付き生牡蠣 ※数量限定、スタッフまで 1100円
- ・ 牡蠣の紫蘇巻き天ぷら 1000円
- ・ 大粒牡蠣フライ (2ヶ) 700円
- ・ 牡蠣の塩辛 650円
- ・ 牡蠣ときのこの濃厚熱々グラタン 1400円
- ・ 真鱈白子ポン酢 1200円
- ・ 真鱈白子の天ぷら 1200円
- ・ 真鱈白子の松前焼き 1200円

- ・ 生桜海老の刺身 1000円
- ・ ふぐ皮ポン酢 550円
- ・ 秋鮭フライ (いぶりタルタル添え) 800円
- ・ 生桜海老かき揚げ 1200円
- ・ ふぐの唐揚げ 1300円
- ・ 筋子の味噌漬け 800円

季節のおすすめ酒菜

- ・ 寄せざる豆腐 (冷、温) 600円
- ・ 長芋のたまり漬 650円
- ・ 新銀杏塩煎り 700円
- ・ 蕎麦生麩の二色田楽 900円
- ・ 燻製鴨カツ 1000円
- ・ 舞茸の天ぷら 800円
- ・ 本日のあら煮 スタッフまで
- ・ 蟹味噌クリームコロッケ 750円
- ・ 蔵王地鴨のウインナー 600円
- ・ 肉豆腐鍋 800円
- ・ インカのめざめ唐揚げ 650円
- ・ 蕎麦かたやきあんかけ (醤油味 or カレー味) 1000円
- ・ 特大! ホッケ干し 1600円
- ・ 鰯カマの塩焼き 1400円
- ・ 金華さばの極上千物 1800円
- ・ 本日の酒粕味噌漬焼き スタッフまで
- ・ えびみそ 650円
- ・ つぶ貝と茎若布の山葵和え 650円
- ・ 炙りたらこ 600円
- ・ 鯖のへしこ 650円
- ・ からすみ 1200円
- ・ バニラ、抹茶アイス 各380円
- ・ 季節のアイス (スタッフまで) 各430円
- ・ そばジェラードアイス 430円

『蕎麦しゃぶ』は当店が発祥!
家族と、仲間と、恋人としゃぶしゃぶ

鹿児島
直送

黒豚の蕎麦ひゃぶ

・薄口醤油と昔仕込みのみりんで作った本返しと
蕎麦屋の一番だしを合わせたつけ汁でサッパリと頂く
・脂が甘く、アクが少なく、湯強くとたちまち身が
縮まるのが良質の鹿児島黒豚の証
・ひの蕎麦はお席で茹で立てを釜揚げ風に

基本セット

一人前 2400円

黒豚バラ肉(60g)
黒豚ロース肉(60g)
野菜(板蕎麦、そばがき付)
しゃぶしゃぶ用そばつゆ
薬味葱・ゆず胡椒

追加メニュー

ひ生蕎麦(100g) 600円
特製・胡麻だれ 200円
黒豚バラ肉(60g) 600円
黒豚ロース肉(60g) 650円
バラ・ロース合盛 1200円
野菜盛り 600円



写真は2人前となります

★黒豚の蕎麦しゃぶ贅沢コース

一人前 6000円

そば焼味噌、前菜三点盛、馬刺三点盛
本日のサラダ、さつま揚げ三種盛
黒豚の蕎麦しゃぶ基本セット
胡麻だれ、ひ生蕎麦、デザートアイス

★黒豚の蕎麦しゃぶ満足コース

一人前 5500円

そば焼味噌、前菜三点盛
生湯葉の刺身、さつま揚げ三種盛
黒豚の蕎麦しゃぶ基本セット
ひ生蕎麦、デザートアイス

※コースは2名様より、前日までにご予約下さい。
基本セットもに本店様のご注文は、準備にお時間を頂きますので、出来る限り事前のご予約をお願い致します。
※価格はすべて税別となります。

とりあえず・もう一品

- ・もろきゅう(そば味噌添え) 400円
シャキシャキきゅうりを蕎麦の箸へのアクセント。
- ・冷奴 400円
国産大豆100%の旨み溢れる豆腐です。
- ・長芋の千切り(山葵または梅肉) 450円
梅肉または山葵をお選びください。
- ・板わさ二種盛 750円
蕎麦屋の定番、函ごたえのある白上板と焼きハモ板の二種盛。



もろきゅう



板わさ



いぶりがっこと
クリームチーズ

- ・いぶりがっことクリームチーズ 650円
秋田名産たけのこの燻製とクリームチーズの意外な相性は...
- ・茄子一本浅漬け 600円
茄子をまるごと一本浅漬けにしました。
- ・ねぎとろ納豆 700円
ねぎとろと納豆のネバネバコンビを焼き海苔で巻いて。

珍味・酒肴

- ・自家製イクラたまり漬 1200円
北海道産イクラを特製の漬け汁に漬け込みました。
- ・イカ肝の沖漬 ルイベ風 700円
沖漬にしたスルメイカの肝を凍ったままです。
- ・クリームチーズ酒盗和え 600円
チーズにかつおの酒盗を合わせた、癖になる一品。
- ・たたみいわし 700円
日本酒のお供に、さっぱりとした。



たたみいわし



イクラたまり漬



イカ肝の沖漬け
ルイベ風



極細糸もずく酢

- ・極細糸もずく酢 450円
国産極細もずくを自家製土佐酢で。
- ・自家製真イカの塩辛 650円
もう一品の定番、これだけでお酒一杯イケますね。
- ・梅水晶 650円
サメ軟骨を100%使った梅の負やかな酸味をきゅうりと一緒に。

価格はすべて税別となります

蕎麦料理

- ・そば焼味噌 450 円
日本酒には欠かせない大人気の蕎麦屋の定番！
- ・板そばの刺身 600 円
のた状態のそば生地を茹で、刺身に見立てた。
- ・そばコロッケ 650 円
じゃが芋とコーンをそばがきで包みパン粉で揚げた。2ヶ入り。
- ・揚げ蕎麦チップス 400 円
これぞ自然派スナック！やめられない止まらない……♪♪



そば焼味噌



板そばの刺身



そばコロッケ



釜揚げそばがき

- ・釜揚げそばがき 1000 円
蕎麦粉を二番出汁で上品に練り上げた。
- ・そばがきの揚げ出し 1100 円
そばがきに更に蕎麦粉を付けて揚げ、揚げ出し風。
- ・桜海老の十割蕎麦チヂミ 1100 円
乾燥した桜海老、ネギ、小豆を蕎麦粉100%の生地混ぜカリッと焼き上げた。特製タレどうぞ！

宮城県産蔵王地鴨

当店の鴨肉は飼料に抗生物質を使用せず、自然環境の中で育ったエサとミネラル豊富な竹炭水を与え、通常の合鴨の飼育期間より3週間も長く育てられています。この独自の飼育方法、飼料により、肉質は肉厚の赤褐色、味は脂身に甘みがあり食感がよく、しかも鴨独特の臭みもありません。たっぷり時間をかけて育成した究極の「蔵王深山竹炭水鴨」を是非お試し下さい。当店一押しです！

- ・柔らかロース煮 1800 円
鴨肉を柔らかく煮込み(た店主の自信作！)
- ・塩焼き 1600 円
厚めに切った鴨肉とネギをきつぱりと塩焼きにした。
- ・くわ焼き 1600 円
拍打した鴨肉とネギを照り焼きのたれをからめて焼きした。
- ・竜田揚げ 1600 円
鴨肉に山椒などで下味を付けてカラッと揚げた。
- ・スモーク(燻製) 1400 円
味わい深い鴨のスモークをマヨネーズで！※スモークのみ青森産。



鴨の柔らかロース煮



鴨の塩焼き

価格はすべて税別となります

人気の一品

- ・寄せざる豆腐(冷または温) 600 円
赤らかつ濃厚な豆腐。冷たくて長し、温めても長し。
- ・極上！生湯葉の刺身 900 円
当店人気NO.1 湯葉専門店特注品です。
- ・炎の炙りメダカ 1300 円
脂の乗ったメダカをお腹にバーナーで一気にかきます。
- ・角煮の入った湯葉餃子 800 円
豚の角煮を餡と半湯葉で包み、角煮の汁を合わせました。



生湯葉の刺身



炎の炙りメダカ

会津直送馬刺し

当店の馬刺しは契約農場にて大切に育てられた優良馬肉を真空包装にて会津より直送しています。店主が本気で惚れ込んだ新鮮且つ旨味あふれる馬刺しを是非ご賞味ください。馬肉は鉄分、カルシウムを多く含み、低脂肪、低カロリーの健康食品です。



特上ロース刺

- ・特上ロース刺 1800 円
特上の赤身の部位で、まるで牛肉かと思わせるような旨味溢れる肉質は、馬刺の概念を変えます。
- ・ハラミ刺 1400 円
横隔膜の薄い部分。一頭から獲る数量は取れない希少部位。ジューシーで赤らかつ肉質が柔らかい。
- ・タン刺 1400 円
タンらしい歯ごたえはありますが、肉がなく旨味に溢れる超希少部位。売り切れの際はご容赦を！
- ・フタエゴ刺 1800 円
お腹の皮に一番近く、旨みのある脂と肉の旨味が一度に楽しめる珍しい部位。売り切れの場合あり。
- ・レバー刺 1800 円
サクサクした食感と旨味がたまらない超希少部位。食べると必ずやみつきになります。ご注意ください(笑)
- ・蕎麦屋の桜ユッケ 1400 円
赤身とタテガミをたたき、蕎麦屋の「かえし」と胡麻油、隠し味にコチュジャンを使った明になる逸品！

只今、入荷不安定に付き、単品不可



究極の五点盛

- 究極の五点盛(3~4人前)
特上ロース、フタエゴ、ハラミ、レバー、ハツ 9000 円

- 至高の七点盛(5~6人前)
特上ロース、フタエゴ、ハラミ、タン、レバー、ユッケ、ハツ 12000 円

※盛り合わせには、すべてタテガミをお付けしております。また、盛り合わせは、盛り付けに若干お時間を頂きます

価格はすべて税別となります

サラダ

- ・カリカリじゃこと
ほうれん草の和風サラダ 900 円

サラダ用ほうれん草に炒ったじゃこを合わせた。

- ・焼き帆立と大根の
さっぱり梅紫蘇サラダ 1100 円

レアーに焼いた帆立貝柱とスライス大根を梅ドレッシングで！

- ・蕎麦と細切り野菜の
やみつきサラダ 1000 円

茹でた蕎麦と数種の細切り野菜を
そばつゆベースの和風ドレッシングとマヨネーズで！



鹿児島黒豚の
冷しゃぶサラダ

- ・鹿児島黒豚の
冷しゃぶサラダ 1100 円

甘味ある鹿児島黒豚と新鮮野菜を定番の胡麻ドレッシングで！

- ・千切り長芋とレタスの
和風サラダ 850 円

千切りの長芋、数種のレタス、揚げ蕎麦のへた
当店新装開店以来の不動の人気サラダです。



やみつきサラダ



カリカリじゃこと
ほうれん草の和風サラダ

佐賀県産みつせ鶏

みつせ鶏はフランス産赤鶏を系統にもつ鶏を種鶏に、人里離れた山間部に設けられた、日当たりと風通しのよい清潔な開放鶏舎で、一般的なブロイラーよりも1ヶ月も長く平飼いられています。エサは独自に配合した植物主体のものを与え、低脂肪のヘルシーな鶏肉でありながら、旨味成分をしっかりと含んだ、ジューシーで程良い弾力の風味豊かな美味しさを生みだしています。

- ・とりわさ 700 円

新鮮な冠身を濃い目のそばつゆと山葵、三つ葉で和えられた。

- ・塩焼き 1100 円

串打したモモ肉をじっくり塩焼きにした。

- ・照り焼き 1100 円

串打したモモ肉を照り焼きのタレでじっくり焼き上げた。

- ・唐揚げ 1ヶ 300 円

下味を付けた一口大のモモ肉をカラッと揚げた。2ヶからご注文どうぞ！

- ・親子煮 800 円

親子丼の上ネタを土鍋で煮て卵を回しかけた。



とりわさ



鶏の塩焼き

価格はすべて税別となります

焼き物

- ・厚焼玉子 (二人前) 1000 円

関東風甘めの玉子焼き。焼き立てのため、お時間を頂きます。

- ・出汁巻玉子 (二人前) 1000 円

関西風薄味の玉子焼き。焼き立てのため、お時間を頂きます。

- ・明太子チーズオムレツ 850 円

明太子とチーズを具にした大人のオムレツです。

- ・ねぎとろのカルパッチョ 700 円

薄く焼いたバゲットにねぎとろを載せ、
自家製にんにく辛しマヨネーズをかけたオリジナル。



鮭のハラス塩焼き



銀鱈の西京焼き

- ・鮭のハラス塩焼き 800 円

脂の乗りが違います。焼き立ては塩味の香ります。

- ・銀鱈の西京焼き 1200 円

焼味噌に使っている極上の西京味噌に漬け込みました。

- ・ポテトの明太子チーズ焼き 800 円

ポテトのフライに明太子マヨネーズをあわせ、チーズを
乗せて焼き上げました。



厚焼玉子



出汁巻玉子

揚げ物

- ・揚げ出し豆腐 650 円

国産大豆100%の豆腐をなめに入り香汁で！

- ・さつま揚げ三種盛 650 円

チーズ天や季節の変わりさつま揚げなど三種盛り込みました。

- ・蕎麦麩と茄子の揚げ出し 900 円

蕎麦粉を練り込んだ生麩と茄子を合わせた揚げ出し。

- ・インカのめざめ唐揚げ 650 円

強い甘味が特徴の北海道厚揚げが子の唐揚げ。



揚げ出し豆腐



さつま揚げ
三種盛



カマンベール
フライ



黒豚の
メンチカツ

- ・カマンベールフライ 650 円

女性、子供に大人気！ 濃厚なチーズのフライ。

- ・黒豚の粗挽きメンチカツ 700 円

鹿児島県産黒豚を使ったジューシーで艶々のメンチカツ。

- ・天ぷら盛り合わせ 2200 円

大海老2本と季節野菜約10種ほど盛り込んだ蕎麦屋のご馳走。

価格はすべて税別となります

冷たいそば

- ・せいろ 700 円
- ・のりせいろ 800 円
- ・胡麻汁せいろ 900 円
- ・つけとろろ 1100 円
- ・鴨汁せいろ 1600 円
- ・大海老天せいろ 1500 円
- ・大海老上天せいろ 1950 円

大盛り 250 円増
ミニ 100 円引
胡麻汁付 300 円増
汁なし 100 円引



せいろ/胡麻汁せいろ

温かいそば・うどん

- ・かけ 700 円
- ・たぬき 800 円
- ・山かけ 1100 円
- ・カレー南ばん 1100 円
- ・鴨南ばん 1600 円
- ・大海老天ぶら 1500 円
- ・大海老上天ぶら 1950 円

大盛り 250 円増
ミニ 100 円引

※うどん、ご飯は売り切り
でのご提供となります



山かけそば

小どんぶり

- ・ミニカレー丼 750 円
- ・ミニねぎとろ丼 850 円
- ・ミニ親子丼 900 円
- ・ミニかつ丼 900 円

ライス 250 円
小ライス 150 円
味噌汁 180 円

※どんぶり物の通常サイズは、
スタッフまでお尋ねください
※ご飯物はお土産容器にてお持ち
帰り頂けます(軽減税率適用)

お土産用生そば (要事前予約)

- ・土産生蕎麦(二人前、当店独自の特殊包装) 1500 円
つゆ、レシピ付 (賞味期限: 冷蔵にて2日間)

価格はすべて税別となります

季節のおすすめそば&うどん

- 冷 からみ大根おろし 1100 円
- 温 ゆずおろし南蛮そば・うどん ~~1350 円~~
- 温 けんちんそば・うどん 1200 円
- 温 牡蠣南蛮そば・うどん 1800 円
- 温 松茸ときのこのあんかけそば ~~1800 円~~
- 温 きのこ秋野菜天せいろ・そば 1500 円
- 温 牡蠣の天せいろ・そば 1600 円
- 温 生桜海老天せいろ・そば 1500 円
- 温 江戸前穴子天せいろ・そば ~~1900 円~~
- 温 味噌煮込みうどん(餅入り) 1200 円
- 温 鍋焼きうどん 1500 円

季節のおすすめ小丼

- 炙りトロサーモンとイクラの親子丼 1000 円

※夜の部は、丼物、うどんは売り切りでのご提供となります

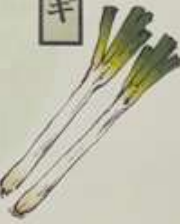
価格はすべて税別となります

ワサビ



そばに含まれているビタミンB2の吸収を助ける働きがあります。また、強い殺菌作用があることは、昔から知られています。何より、ツンとした香りがそばやつゆの味をリフレッシュさせ、食欲を増進させます。

ネギ



硫化アリル（アイリン）が、そばに多く含まれているビタミンB1の吸収を良くし、無駄なく摂取できるように働きます。そばの効用と合わせて、疲労回復や冷え性、腸肝作用などがネギによって高められます。また、体を温め、内臓の働きを盛んにし、血液の循環を良くする効果を持ちます。

そばの引き立て役 薬味の効能

知って
ナットク!!



七味唐辛子



唐辛子、山椒の実、陳皮、ゴマ、シソの実、ケシの実、青ノリの7つの材料が混ぜ合わされています。一番多く含まれている唐辛子は、古来より健胃剤として重宝されてきました。強い辛味が胃腸を刺激して、食欲を盛んにします。ビタミンAは血行を良くし、体を温める効果を持っています。

ダイコン



ジアスターゼが消化を助けます。ビタミンPは血管を強く、高血圧や脳出血を防ぐ作用があります。また、ビタミンCはそばのルチンの効果を高めますので、中高年や高血圧症の方には、おすすめの薬味といえます。

薬としての働きを持ち味わいをより良くする

そばには、タンパク質がほかの穀類に比べて多く含まれています。そのほか、白米食やラーメン食に不足しがちなビタミンB1、B2、ナイアシンも多く、カルシウム、鉄、マグネシウム、マンガンなどのミネラルや、血管を強くし、血圧降下の働きを持つルチンも含まれています。

薬味は、そばの風味を高めるために使われるのですが、こうした栄養成分の吸収を助けたり、足りないものを補ったりする成分を補給する役割もあります。

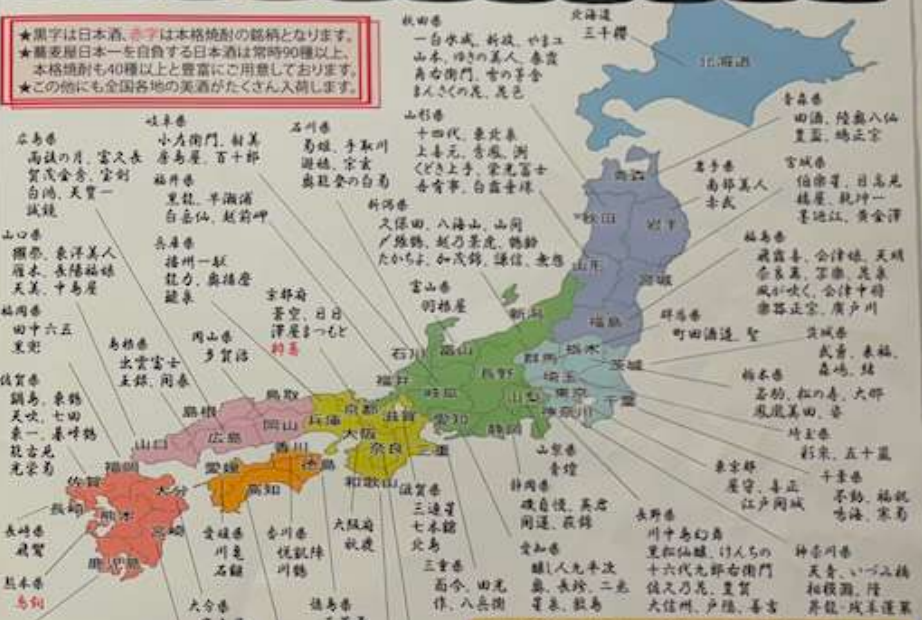
薬味はその名の通り、「薬」としての効能と、そばの「味の引き立て役」としての働きがあります。

「薬」としての効能は、次のようなものです。

- ・口中を刺激して唾液の分泌を促進し、食欲を盛んにする（食欲増進剤）。
- ・胃の粘膜を刺激して、その働きを活発にする（健胃剤）。
- ・消化吸収を助ける（消化剤）。
- ・それ以外の薬味の特徴をお知りになり、よりおいしく、よりヘルシーにそばを楽しんでください。



★黒字は日本酒、赤字は本格焼酎の銘柄となります。
★蕎麦屋日本一を自負する日本酒は常時90種以上、本格焼酎も40種以上と豊富にご用意しております。
★この他にも全国各地の美酒がたくさん入荷します。



★日本酒は、すべて720mlでの価格となります。
一合は、升付きグラス、または徳利でのご提供となります。
すべての銘柄のお酒は、一合からとさせていただきます。
★本格焼酎は特に指定がない限り、90mlでの提供です。
★お酒選びは、「好き酒師」やスタッフにご相談下さい！
★新入荷の美酒は、その季節にしか味わうことができない数量限定の銘柄です。売り切れ次第、入換となりますので、気になる銘柄はお早目のご注文をお願いします！



まん月蔵選地酒 2024 ～自慢の利き酒セット①～

店主より・・・

利き酒セットは写真の順番に入っており、
各70ccずつ、3種で計210cc強となります。
セットで気に入った銘柄をお代わりするのもよし、
セットのみで色々味わうのも良しです。
売り切れ等により、セット内容が一部変わる場合は
ご容赦下さい。利き酒セットは毎週変更になります。

A 『秋あがりの美酒』飲み比べセット①

1350円



左・・・秀鳳 秋あがり 純米吟醸生詰
中・・・睡龍 秋生 特別純米無濾過生
右・・・白露垂珠 ひやおろし 純米原酒

B 『秋あがりの美酒』飲み比べセット②

1350円



左・・・篠峯 晩秋旨酒 純米吟醸生
中・・・青煙 ひやおろし 純米生詰原酒
右・・・陸奥八仙 ひやおろし 特別純米

C 『福島県の美酒』飲み比べセット

1500円



左・・・天明 焰 生酛特純無濾過生原酒
中・・・写楽 赤磐雄町 純米吟醸生詰
右・・・廣戸川 夢の香 純米吟醸生詰

D 『店主おすすめ』飲み比べセット

1400円



左・・・川中島幻舞 純米吟醸生原酒
中・・・宗玄 八反錦 純米生原酒
右・・・睡龍 生酛 一火 純米生貯

まん月蔵選地酒 2024 ～自慢の利き酒セット②～

店主より・・・

E～Hの利き酒セットは、日本一銘酒が集う唐変屋
ならではの、スーパー利き酒セットです。
黒龍のセットも含め、お得な利き酒セットは、
他店ではまずお目にかかれない在庫の10種類。
毎週変更される季節の銘酒セット(A～D)と
合わせて存分にお楽しみ下さいませ！

E 三重県『而今』セット

1700円



左・・・而今 酒未来 純米吟醸
中・・・而今 山田錦 純米吟醸
右・・・而今 八反錦 純米吟醸

※季節により無濾過生。または火入れに変わります

F 佐賀県『鍋島』セット

1600円



左・・・裏鍋島 隠し酒 純米吟醸
中・・・鍋島 五百万石 純米吟醸
右・・・鍋島 山田錦 純米吟醸

※季節により生。または火入れに変わります

G 福島県『飛露喜』セット

2100円



左・・・飛露喜 特別純米
中・・・飛露喜 黒ラベル 純米吟醸生詰
右・・・飛露喜 山田錦 大吟醸生詰

H 店主おすすめ希少な純米大吟醸セット

3500円



左・・・鍋島 吉川山田錦 純米大吟醸
中・・・田酒 山鹿仕込み 純米大吟醸
右・・・赤武 極上ノ新 純米大吟醸

まん月蔵選地酒 特別純米酒(純米) & 三重県(産地) 入荷情報

肥州鍋島 辛口清酒

ハーブ (90ml)
500円(税別)



入荷状況

裏鍋島 隠し酒 純米吟醸生

ハーブ (90ml)
600円(税別)



入荷状況



現在ご提供している鍋島、而今の銘柄には、「●マーク」をお付けしております。
出荷月は、年度により異なる場合があります。

五百万石 中汲み純米吟醸生

ハーブ (90ml)
600円(税別)



入荷状況

山田錦 中取り純米吟醸

ハーブ (90ml)
700円(税別)



入荷状況

赤磐雄町 中取り純米吟醸

ハーブ (90ml)
700円(税別)



入荷状況

持A山田錦 大吟醸

ハーブ (90ml)
1500円(税別)



入荷状況

愛山 純米大吟醸

ハーブ (90ml)
1000円(税別)



入荷状況

その他の入荷中の鍋島

ハーブ (90ml)
スタッフまで



入荷状況



九号酵母 特別純米

ハーブ (90ml)
600円(税別)



入荷状況

八反錦 純米吟醸

ハーブ (90ml)
650円(税別)



入荷状況

千本錦 純米吟醸

ハーブ (90ml)
650円(税別)



入荷状況

山田錦 純米吟醸

ハーブ (90ml)
700円(税別)



入荷状況

雄町 純米吟醸

ハーブ (90ml)
700円(税別)



入荷状況

酒未来 純米吟醸

ハーブ (90ml)
700円(税別)



入荷状況

愛山 純米吟醸

ハーブ (90ml)
800円(税別)



入荷状況

その他の入荷中の而今

ハーブ (90ml)
スタッフまで



入荷状況

まん月蔵選地酒 特別純米酒(純米) & 三重県(産地) 入荷情報

緑ラベル おりがらみ生原酒

ハーブ (90ml)
550円(税別)



入荷状況

赤ラベル 無調整生原酒

ハーブ (90ml)
500円(税別)



入荷状況



現在ご提供している九かちよ、貴徳の銘柄には、「●マーク」をお付けしております。
出荷月は、年度により異なる場合があります。

紫ラベル 無調整生原酒

ハーブ (90ml)
500円(税別)



入荷状況

KASUMI 無調整生原酒

ハーブ (90ml)
500円(税別)



入荷状況

黒ラベル 中取り純大生原酒

ハーブ (90ml)
600円(税別)



入荷状況

一本メ 純米大吟醸

ハーブ (90ml)
600円(税別)



入荷状況

Takachiyo 各種

ハーブ (90ml)
スタッフまで



入荷状況



美山錦 純米

ハーブ (90ml)
500円(税別)



入荷状況

五百万石 特別純米

ハーブ (90ml)
500円(税別)



入荷状況

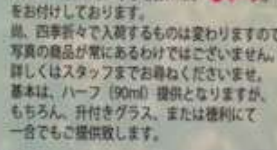
雄町 純米吟醸

ハーブ (90ml)
600円(税別)



入荷状況

現在ご提供している風の森、田酒、新政、飛露喜、十四代がある場合には、「●マーク」をお付けしております。
※、四季折々で入荷するものは変わりますので写真の食品が常にあるわけではございません。
詳しくはスタッフまでお尋ねくださいませ。
基本は、ハーブ (90ml) 提供となりますが、もちろん、升付きグラス、または徳利にて一合でもご提供致します。



入荷状況

風の森 各種

ハーブ (90ml)
スタッフまで



入荷状況

田酒 各種

ハーブ (90ml)
スタッフまで



入荷状況

新政 各種

ハーブ (90ml)
スタッフまで



入荷状況

飛露喜 各種

ハーブ (90ml)
スタッフまで



入荷状況

十四代 各種

ハーブ (90ml)
スタッフまで



入荷状況

まん月蔵選地酒 特別編
～入手困難 希少な「大吟醸スペシャル」～

たぴか
田光 雄町 40%

純米大吟醸生詰

ハーフ (90ml)
1400円 (税別)

【三重県】 酒度 酸度 非公開
同山県産雄町40%精米

雄町サミット優等賞を受賞した
田光最高峰の一本。
雄町の味わいを柔らかにし、
穏やかな香りとそれを包み込む
酸味の調和をお楽しみ下さい。

じこん
而今 山田錦 40%

純米大吟醸生詰

ハーフ (90ml)
1600円 (税別)

【三重県】 酒度±0.0 酸度 1.4
三重県名産山田錦40%精米

希少な而今の中でも特に数少ない
紫玉の一本。地元名産で育て
られた山田錦を使い、而今最高
峰の名に相応しい華やかな香気
と深い味わいを存分にどうぞ！

ひろき
飛露喜 山田錦 40%

大吟醸生詰

ハーフ (90ml)
1400円 (税別)

【福島県】 酒度+3.0 酸度 1.2
兵庫県産山田錦40%精米

理屈抜きで美味しい、言葉では
表現できないバランスの良さ。
飛露喜だからこそ成せる豊かな
香気が一瞬一瞬に染み渡る魅惑
の一本を存分にどうぞ！

店主の独り言

こちらのページでは、出荷本数が極めて少ない、
なかなかお目にかかることのない希少な
の一本をご紹介します。
この機会に是非、美酒の一本をご堪能ください。
尚、希少な十四代はスタッフまでお尋ねを！

あかぶ
赤武 極上ノ新

純米大吟醸

ハーフ (90ml)
1600円 (税別)

【岩手県】 酒度 酸度 非公開
岩手県産雄町35%精米

岩手県の高級米・結の香を35%
精米し、超低温発酵、氷温庫に
て袋吊りし瓶詰めした大人気の
赤武最高峰の一本。優雅な香気
と旨味、極上のキレを存分に！

きくいづみ
喜久泉 雫しぼり

大吟醸

ハーフ (90ml)
1600円 (税別)

【青森県】 酒度 酸度 非公開
兵庫県産山田錦40%精米

田酒ブランドで大人気の西田酒
造店の鑑評会出品用に醸された
極上の雫しぼりの一本。
華やかな香気、艶やかで透明感
のある味わいを存分にどうぞ！

じこん
而今 白鶴錦

純米大吟醸生詰

ハーフ (90ml)
1200円 (税別)

【三重県】 酒度 酸度 非公開
兵庫県産白鶴錦45%精米

而今の中でも希少な酒米「白鶴
錦」を使った一本。白鶴錦の旨味、
甘味を凝縮させながらも、而今
らしくジューシーでいながらキ
レも良く喉を流れていきます。

まん月蔵選地酒 特別編
～超限定・四合瓶スペシャル～

店主の独り言

賞状や税の面で活躍するであろう4合瓶各種です。
すべて低温貯蔵しているまん月蔵の超希少な代物
ばかり。BYの異なるものや1本限定のものもござい
ますので、スタッフとご相談の上お楽しみ下さい。
下記以外の銘柄も実は色々隠していますよ！
販売防止の為、お土産での販売は一切致しません。



風の森 秋津穂、愛山、露葉風、ALPHA など 4500円～

※風の森は、掲載以外の商品も入荷中場合があります。スタッフまで！

新政 エクリュ 生酛木桶純米生詰原酒 5500円

新政 コスモス 生酛木桶純米生詰原酒 6500円

新政 ヴィリジアン 生酛木桶純米生詰原酒 8500円

新政 No.6 X-type 生酛純米生原酒 13000円

※新政は、生酛、精乃鳥、涅槃露など掲載以外の商品も入荷中場合があります。

中取り、スパークリング、オーク樽、Essence、DIRECT PATH など希少な一本はスタッフまで！

新政 異端教祖、周年記念酒、ユニコーンほか スタッフまで

加茂錦 BRILLIANCE 純米大吟醸生詰原酒 13000円

大那 夢ささら 35% 純米大吟醸 15000円

天明 掌玉 超低温3年熟成 純米大吟醸 20000円

而今 特等雄町 純米大吟醸生詰 60000円

黒龍 石田屋 純米大吟醸 30000円

黒龍 二左衛門 純米大吟醸 30000円

十四代 白雲去来 純米大吟醸熟成 60000円

十四代 龍泉 純米大吟醸熟成 75000円

価格はすべて税別となります

まん月蔵選地酒 特別編
～当店オリジナルの美酒～

社長の独り言

まん月&いざ宵限定のプライベート酒も8期目、今期も町田酒造さんにもちろんお作り頂きました。お客様でまん月&いざ宵といえど、町田酒造のオリジナル酒だよなという印象が付いたようです。年々本数も増やして頂き、今期はついに煩悩の数の108本。当店のオリジナル美酒を堪能して心穏やかに楽しい一年にしましょう！

町田酒造

まん月&いざ宵限定

純米無濾過生

【群馬県前橋市／町田酒造店】

ハーフ (90ml) 550円
(税別)



大人気を誇る町田酒造様に、今期もまん月&いざ宵のためだけに特別な一本を瓶詰めして頂きました。今期のラベルも良き年になるようお願いを込め、縁起物の稲穂をモチーフに、蕎麦の花もまた一つ増えました。スペック完全非公開、フルーティーで旨味溢れる美酒をご堪能下さい。杉並まん月&中野いざ宵のみでしか決して味わえませんよ！2023BYは2店舗、108本限定！

まん月蔵選地酒 特別編
～オリジナルの美酒～

社長の独り言

伊勢佐木町の酒屋「徳丸商店」と川中島幻舞を醸す酒千蔵野がタッグを組んで醸されるPB酒。当店の「けんちの」は、しぼりたてを直汲みしたほんの数軒にしか割り当てされない一本です。麻里子杜氏監修。健一さん責任醸造のオリジナル美酒を存分にお楽しみくださいませ。

川中島幻舞 けんちの

超限定手汲み

特別純米無濾過生原酒

【長野県長野市／酒千蔵野】

ハーフ (90ml) 600円
(税別)



大人気・川中島幻舞を醸す麻里子杜氏のご主人“千野健一”（愛称けんちの）さんが責任醸造する『けんちの』が選ばれし数軒の飲食店のためだけに特別に手汲みで瓶詰めされて着弾！あらかしり・中取り・責めと絞り部位を変えて直汲みして頂きましたので、そのときどきで異なる味わいをまん月&いざ宵両店舗でご堪能くださいませ。今期は当店が日頃お世話になっている徳丸商店さんの20周年記念ラベル！

まん月蔵地酒2024 ~新入荷第102 秋のひやおろし~

しのみね

篠峯 晩秋旨酒 雄町



純米吟醸無濾過生

ハーブ (90ml)

600円 (税別)

【奈良県御所市/千代酒造】

雄町60%精米

酒度	+3.5	酸度	1.9	ALC	15%
甘・辛	中口	濃・淡	中間	BY	2023BY

ろくまる・雄町の秋あがり Ver. フレッシュ且つ濃醇で豊かな旨味、切れ味も文句なしの仕上がりで、今年も抜群の出来栄ですよ。

はくろすいしゅ

白露垂珠 ひやおろし



純米無濾過生詰原酒

ハーブ (90ml)

550円 (税別)

【山形県鶴岡市/竹の露】

羽黒産出羽の里77%精米

酒度	+5.0	酸度	1.4	ALC	18%
甘・辛	辛口	濃・淡	中間	BY	2023BY

テーマフルーツが『梨』のハロウィンラベル。ジューシーで爽やかな甘味と軽快な酸が絶妙で、梨を噛んでいるような爽やかな味わいが絶品!

しゅうほう

秀鳳 秋あがり 恋おまち



純米吟醸生詰

ハーブ (90ml)

600円 (税別)

【山形県山形市/秀鳳酒造場】

こいおまち50%精米

酒度	+1.0	酸度	1.4	ALC	15%
甘・辛	中口	濃・淡	中間	BY	2023BY

雄町よりも柔らかく、旨味がよく出る酒米“恋おまち”を使い、穏やかな吟醸香とトロリとした豊かな風味、爽やかな酸のバランスが絶品。

社長の独り言

ようやく朝晩は秋らしい涼しさになってきましたね。11月で秋らしい年間でちょっと異常な年ですね。お鍋も始まり、もう年末、冬になっちゃいます。選挙も終わり政治は激動になりそうです。103万の壁、是非とも改善して欲しい。手取りが増える施策は画期的にも大歓迎です!

せいこう

青煌 ひやおろし



純米生詰原酒

ハーブ (90ml)

550円 (税別)

【山梨県北杜市/武の井酒造】

長野県産美山錦65%精米

酒度	+5.0	酸度	1.6	ALC	17%
甘・辛	辛口	濃・淡	中間	BY	2023BY

爽やかな香りと原酒らしいどっしりとした旨味の中にピリッとした辛みを感じさせ、全体を引き締めている青煌・秋の一本。お燗もおすすめ!

すいりゅう

睡龍 秋生



特別純米無濾過生

ハーブ (90ml)

550円 (税別)

【奈良県宇陀市/久保本家酒造場】

五百萬石/日本晴60%精米

酒度	非公開	酸度	非公開	ALC	15%
甘・辛	辛口	濃・淡	中間	BY	2023BY

新酒しぼりたてをじっくり秋まで生のまま熟成。硬さが取れ円やかになった旨味と伸びのある酸、キレの良い喉越しも楽しめる秋の生酒です。

龍力

龍力 播州辛口 ひやおろし



特別純米

ハーブ (90ml)

880円 (税別)

【兵庫県姫路市/本田商店】

兵庫県産特A山田錦65%精米

酒度	+5.0	酸度	1.6	ALC	15%
甘・辛	辛口	濃・淡	中間	BY	2023BY

兵庫県特A地区産山田錦を使い、柔らかな米の旨味と穏やかな香り、ひやおろしらしい円みを帯びた味わいを引き出したキレの良い一本です。

まん月蔵地酒2024 ~新入荷第103 秋の旨酒~

しゃらく

寫楽 赤磐雄町



純米吟醸生詰

ハーブ (90ml)

750円 (税別)

【福島県会津若松市/宮泉銘醸】

岡山県産赤磐雄町50%精米

酒度	非公開	酸度	非公開	ALC	16%
甘・辛	中口	濃・淡	中間	BY	2023BY

岡山の雄町の中でも“赤磐地区”で取れたものは赤磐雄町とされ特に貴重な雄町米です。そんな希少な雄町を使った寫楽の限定の一本です。

くどきじょうず

くどき上手 山田錦 40%



純米大吟醸生

ハーブ (90ml)

650円 (税別)

【山形県鶴岡市/亀の井酒造】

兵庫県産山田錦40%精米

酒度	非公開	酸度	非公開	ALC	15.5%
甘・辛	中口	濃・淡	中間	BY	2023BY

全国2店舗の酒販店限定のスペシャルな一本。超低温発酵でしっかりと米の旨味と酸味を引き出した今期のくどき上手チャレンジタンクです。

そうげん

宗玄 八反錦



純米生原酒

ハーブ (90ml)

600円 (税別)

【石川県珠洲市/宗玄酒造】

広島県産八反錦55%精米

酒度	非公開	酸度	非公開	ALC	17%
甘・辛	中口	濃・淡	中間	BY	2023BY

元旦の石川地震で被災した宗玄より八反錦が入荷。復興道半ばで建物の修繕はまだですが、今期の仕込みも無事始まりました。飲んで応援!

社長の独り言

まん月も新装オープンから25年目に入り、色々なところにガタが来てしまいました。特に建屋自体は戦前部分もあり、リフォームを繰り返しながら現状を維持しています。そんなこんなで年末ですが改修工事をします(´▽`)

ばんしゅういっこん

播州一献 播州愛山



純米吟醸生詰

ハーブ (90ml)

600円 (税別)

【兵庫県宍粟市/山陽酒造】

兵庫県産愛山50%精米

酒度	非公開	酸度	非公開	ALC	15%
甘・辛	中口	濃・淡	中間	BY	2023BY

ほんのり香るフルーティーさと滑らかな口当たり、ふくらみのあるジューシーな旨味が楽しめる希少な酒米“愛山”で醸した一本です。

あたごのまつ

愛宕の松 純米大吟醸生詰



ハーブ (90ml)

800円 (税別)

【宮城県大崎市/新澤醸造店】

国産米40%精米

酒度	+5.0	酸度	1.5	ALC	16%
甘・辛	中口	濃・淡	中間	BY	2023BY

愛宕の松シリーズ最高峰の純米大吟醸。ブドウや洋梨を思わせる上品な香味と心地よい酸味が見事に融合した渾身の一本です。

うらさと

浦里 生酛仕込



純米吟醸生詰原酒

ハーブ (90ml)

600円 (税別)

【茨城県つくば市/浦里酒造店】

五百萬石50%精米

酒度	非公開	酸度	非公開	ALC	15%
甘・辛	中口	濃・淡	中間	BY	2023BY

香りのエレガントさ、味わいの芳醇さ、そして豊かなボディと全体をまとめる酸。これらが絶妙なバランスで仕上げられた生酛仕込の一本。

まん月蔵地酒2024 ~新入荷某の104 秋の旨酒~

ひろう
無想 守拙



辛口純米吟醸生詰原酒
ハーフ (90ml)
550円 (税別)

【新潟県上市/大洋酒造】
岩船産越後産55%精米

酒度	非公開	酸度	非公開	ALC	15%
甘・辛	中口	濃・淡	中間	BY	2023BY

変形山鹿仕込みに変更された無想の味の乗った一本。酒質も一層の奥行きと円みのある香味を持ったニュー醸辛口に仕上げています。

とうようびじん
東洋美人 醇道一途 羽州登



純米吟醸生詰
ハーフ (90ml)
550円 (税別)

【山口県萩市/澄川酒造】
山田錦40%/羽州登50%精米

酒度	非公開	酸度	非公開	ALC	16%
甘・辛	中口	濃・淡	中間	BY	2023BY

柔らかな口当たりから芳醇な旨味とフルーティな香味が広がり、凝縮されたエキスを美しく、綺麗にキレて消えていきます。

じょうきげん
常きげん 山鹿仕込



純米生原酒
ハーフ (90ml)
550円 (税別)

【石川県加賀市/豊野酒造】
石川県産五百万石65%精米

酒度	+3.0	酸度	1.8	ALC	17%
甘・辛	中口	濃・淡	中間	BY	2023BY

名杜氏農口尚彦氏から技を受け継いだ看板商品。山鹿ならではのしっかりしたコクと旨味、濃醇な味わいながらもキレの良さが持ち味です。

社長の独り言

建屋改修期間は11/12〜12/6までの予定。外壁工事と屋根の修繕が主なものでお店自体は通常通り営業致します。ただし、足場を組んだ大掛かりな工事のため、騒音等色々ご迷惑をお掛けしますが何卒ご理解お願いいたします。人生最後の大工事かな〜。

ひろとがわ
廣戸川 夢の香



純米吟醸生詰
ハーフ (90ml)
600円 (税別)

【福島県岩瀬郡/松崎酒造】
福島県産夢の香50%精米

酒度	非公開	酸度	非公開	ALC	15%
甘・辛	中口	濃・淡	中間	BY	2023BY

円やかな口当たりから広がる柔らかな旨味と酸味、綺麗な甘味が事に調和した食中にぴったりの一本。ふんわりとした軽やかな余韻が絶品。

まちだしゅぞう
町田酒造 ??? 別注企画



無濾過生
ハーフ (90ml)
550円 (税別)

【群馬県前橋市/町田酒造】
使用米・精米歩合 非公開

酒度	非公開	酸度	非公開	ALC	16%
甘・辛	中口	濃・淡	中間	BY	2023BY

ラベル自ら『??? (トリプルハテナ)』というスペック完全非公開、遊び心満点の一本。町田らしいジューシーな旨味炸裂。お早めね！

おくのかみ
屋守 雄町 直汲み 別注品



純米吟醸おりがらみ生
ハーフ (90ml)
650円 (税別)

【東京都東村山市/豊島酒造】
岡山県産雄町50%精米

酒度	非公開	酸度	非公開	ALC	16%
甘・辛	中口	濃・淡	中間	BY	2023BY

フルーティな吟醸香、雄町米の凝縮された味わいとコクを感じられ、飲み応えがありながら飲み飽きしない仕上がり。当店の酒屋別注品！

まん月蔵地酒2024 ~新入荷某の105 秋の旨酒~

あふり
雨降 杉山流雄町



純米吟醸生詰
ハーフ (90ml)
600円 (税別)

【神奈川県伊勢原市/吉川醸造】
雄町60%精米

酒度	非公開	酸度	非公開	ALC	16%
甘・辛	中口	濃・淡	中間	BY	2023BY

穏やかな吟醸香、柔らかな口当たり、そして雄町米特有の旨味が調和し、辛口のキレも感じられる一本。人気急上昇中の新ブランドを是非！

じゅうろくたいこうろえもん
十六代九郎右衛門 東条山田錦



生詰純米原酒
ハーフ (90ml)
650円 (税別)

【長野県木曽郡/湯川酒造】
兵庫県東条産山田錦60%精米

酒度	非公開	酸度	非公開	ALC	17%
甘・辛	中口	濃・淡	中間	BY	2023BY

透明感のある優しい旨味と穏やかな香り、東条産山田錦の味わいを存分に引き出した一本。いつまでも飲み続けられる湯川杜氏の逸品。

いずみかわ
泉川 吟醸



ハーフ (90ml)
500円 (税別)

【福島県河沼郡/廣木酒造】
国産米55%精米

酒度	非公開	酸度	非公開	ALC	16%
甘・辛	中口	濃・淡	中間	BY	2023BY

廣木酒造店の地元限定吟醸酒。吟醸らしいスッキリとした味わい、香りも穏やかで飲み疲れする事なく、様々な料理とも相性が良い仕上がり。

社長の独り言

まもなく新酒が到着してここで裏の冷蔵庫はスカスカ〜。一気にパンパンになるだろうけど、今年もあと僅か。改修工事などでバタバタとしていますが月日は流れてしまいます。大晦日も迫ってきました。焦る、なぜか焦る。

いそじまん
磯自慢 特選



特別本醸造生詰
ハーフ (90ml)
650円 (税別)

【静岡県焼津市/磯自慢酒造】
兵庫県特A地区産山田錦55・60%精米

酒度	+6.0	酸度	1.1	ALC	15.5%
甘・辛	辛口	濃・淡	淡麗	BY	2023BY

ミネラル感をしっかり感じる香り、米の味もしっかり表現されていますが喉越しが綺麗でさっと味が消える磯自慢らしい淡麗辛口の本一品です。

てんめい
天明 燐 HOMURA



生詰特純無濾過生原酒
ハーフ (90ml)
600円 (税別)

【福島県河沼郡会津坂下町/曙酒造】
会津産夢の香65%精米

酒度	±0	酸度	2.0	ALC	16%
甘・辛	中口	濃・淡	中間	BY	2023BY

冷でややシャープな旨味を楽しんでもよし、少し温めてしっかりとした味乗り、綺麗な旨味を楽しむのもよしと冷燐どちらもオススメの本一品。

にちにち つきひ
日日 月日 宇宙兄弟コラボ



生詰純米原酒
ハーフ (90ml)
1300円 (税別)

【京都府京都市/日々醸造】
兵庫県秋津西戸村産山田錦

酒度	非公開	酸度	非公開	ALC	11%
甘・辛	中口	濃・淡	中間	BY	2023BY

人気漫画「宇宙兄弟」とのコラボで生まれた超限定品。美味しさと軽やかさを共存させた一本で低アル原酒ながらも芯のある旨味を存分に！

まん月蔵地酒2025 ~新入荷第1 新酒心ほりたて~

あかふ

赤武 NEWBORN



純米無濾過生原酒

ハーブ (90ml)

550円 (税別)

【岩手県盛岡市/赤武酒造】
岩手県産吟ざんが60%精米

酒度	非公開	酸度	非公開	ALC	15%
甘・辛	中口	濃・淡	中間	BY	2024BY

話題の赤武・新酒第1弾！爽やかな香りと旨味、ミネラル感のあるコクがあり、バランスの良い心地良い酸が後キレを良くしています。旨い！

うごのつき

雨後の月 極寒謹造



にこり酒生

ハーブ (90ml)

500円 (税別)

【広島県呉市/相原酒造】
ホウレイ70%精米

酒度	非公開	酸度	非公開	ALC	18%
甘・辛	中口	濃・淡	中間	BY	2024BY

毎年とれたての新米を使って仕込むにこり酒。粗い網（正確には5mm方眼）を使い、醗の風味を残した、いわゆるドロップのような一本です。

てんび

天美 黒天 しぼりたて



特別純米生原酒

ハーブ (90ml)

550円 (税別)

【山口県周南市/長州酒造】
山田錦/西都の雫60%精米

酒度	非公開	酸度	非公開	ALC	16%
甘・辛	中口	濃・淡	中間	BY	2024BY

新体制での造り二期目の天美しぼりたて！軽快で柔らかな口当たりから透明感があり、少しふくらみのある美味しさが滑らかに広がります。

社長の独り言

さあ、いよいよ新酒しぼりたてが到着です！お正月も新装オープン25年目に入りました。戦前の建物を増築、リフォームを繰り返してきてそろそろメンテナンスが必要になりました。外壁と屋根の工事を12月上旬まで行います。来永く続けるためにも工事費稼がせてください！

かんさく

寒菊 電照菊 山田錦 おりがらみ



純米大吟醸無濾過生原酒

ハーブ (90ml)

600円 (税別)

【千葉県山武市/寒菊銘酒】
山田錦50%精米

酒度	非公開	酸度	非公開	ALC	15%
甘・辛	中口	濃・淡	中間	BY	2024BY

芳醇な香りと熟した果実のような口を包み込むジューシーな旨味で大人気の電照菊が入荷！古米新酒なので味ノリノリ、旨さ炸裂です！

ばんしゅういつこん

播州一献 兵庫北錦 激絡み



純米無濾過生原酒

ハーブ (90ml)

550円 (税別)

【兵庫県東粟市/山陽酒造】
兵庫県産北錦65%精米

酒度	非公開	酸度	非公開	ALC	14.5%
甘・辛	中口	濃・淡	中間	BY	2024BY

香りは実に爽やかで口当たりも柔らか、ジューシーで濃厚な旨味と酸味、そしてほのかに感じる苦みと渋みがとても心地良い新酒の一本です。

きつど

紀土-KID- しぼりたて



純米吟醸生

ハーブ (90ml)

500円 (税別)

【和歌山県海南市/平和酒造】
五百万石50・55%精米

酒度	非公開	酸度	非公開	ALC	15%
甘・辛	中口	濃・淡	中間	BY	2024BY

搾りたてならではのピチピチ・フレッシュな口当たり、ジューシーな甘味・旨味と酸味のバランスが良く、爽快にキレていきます。

まん月蔵地酒2025 ~新入荷第2 冬の旨酒~

こうえいぎく

光栄菊 月下無頼



無濾過生原酒

ハーブ (90ml)

600円 (税別)

【佐賀県小城市/光栄菊酒造】
さがびより 精米歩合非公開

酒度	非公開	酸度	非公開	ALC	16%
甘・辛	中口	濃・淡	中間	BY	2023BY

酒米“さがびより”の持つ心地良い旨味が南国系のフルーツのような香気とともに膨らみ、キリッとした状態で瑞々しさが楽しめる一本です。

さら

彩来 山田錦/雄町



純米吟醸生詰

ハーブ (90ml)

550円 (税別)

【埼玉県上尾市/北西酒造】
山田錦/雄町50%精米

酒度	非公開	酸度	非公開	ALC	16%
甘・辛	中口	濃・淡	中間	BY	2023BY

大人気の彩来より雄町の一本が着弾。気品ある吟醸香、雄町米を使用した甘味、そして上質な酸の彩りが造り出す調和をお楽しみください。

おごせばいりん

越生梅林 特別純米



ハーブ (90ml)

550円 (税別)

【埼玉県入間市/佐藤酒造】
国産米60%精米

酒度	+3.0	酸度	1.3	ALC	16%
甘・辛	中口	濃・淡	中間	BY	2023BY

蔵の長女佐藤麻里さんが埼玉初の女性杜氏として醸す一本。円やかな口当たりと米の旨味、料理の邪魔をせず寄り添う食中向きの仕上がり。

社長の独り言

利き酒会の予約システムをどう変更していくか色々悩んでおります。コロナ前のご来店優先予約に反するか、ネットなどを活用してメールなどで募集受付するか。普段お越し頂いているお客様が参加できるシステムを構築します。

かもきんしゅう

賀茂金秀 愛山



純米吟醸生詰

ハーブ (90ml)

700円 (税別)

【広島県東広島市/金光酒造】
兵庫県産愛山55%精米

酒度	非公開	酸度	非公開	ALC	15%
甘・辛	中口	濃・淡	中間	BY	2023BY

雄町米を得意としている賀茂金秀が全量愛山を使い醸した一本。愛山らしいキュートな甘味と程良い酸がバランス良く溶け込みました。是非！

やまもと

山本 アイスブルー 木桶仕込



純米大吟醸生詰

ハーブ (90ml)

850円 (税別)

【秋田県山本郡/山本酒造】
秋田県産美郷錦45%精米

酒度	非公開	酸度	非公開	ALC	15%
甘・辛	中口	濃・淡	中間	BY	2023BY

高価な秋田杉の木桶で仕込まれた希少な一本。山本らしいジューシーな旨味が瑞々しい酸味を伴って爽快に広がっていきます。

でんしゅ

田酒 酒こまち



純米吟醸生詰

ハーブ (90ml)

750円 (税別)

【青森県青森市/西田酒造】
秋田県産酒こまち50%精米

酒度	非公開	酸度	非公開	ALC	16%
甘・辛	中口	濃・淡	中間	BY	2023BY

秋田酒こまちを使い醸した田酒の希少な一本。軽やかな飲み口でしっかりと米の旨味と酸がバランス良く、自然と杯が進む食中酒です。

まん月蔵地酒 ～レギュラーの美酒①～

くどきしょうず
くどき上手 ばくれん 超辛口 吟醸



ハーフ (90ml)
450円 (税別)
【山形県】 酒度+2.0 酸度1.0
美山錦55%精米

蔵内で約2年間じっくりと熟成させてから出荷される、くどき上手渾身の超辛口の本。ほのかに感じるフルーティーな吟醸香、キレの良い味わい、爽やかな喉越しが絶品。

こくりゅう
黒龍 いっちょらい 吟醸



ハーフ (90ml)
500円 (税別)
【福井県】 酒度+4.0 酸度1.3
福井県産五百万石55%精米

滑らかな口当たりと優雅な含み香、ふくらみのある味わいの中にも上品で洗練された香味が素晴らしい純米吟醸酒。ほのかな甘さがスッと切れていく後味は見事です。

はつかいざん
八海山 特別本醸造



ハーフ (90ml)
500円 (税別)
【新潟県】 酒度+4.0 酸度1.0
五百万石/トドロキ早生55%精米

角の取れた柔らかな口当たりと控えめな香りのバランスが素晴らしい辛口の本醸造。ふくよかで丸みを帯びた柔らかな味わいは、冷だけでなく、燗することでも層層楽しめます。

こくりゅう
黒龍 純米吟醸



ハーフ (90ml)
550円 (税別)
【福井県】 酒度+3.0 酸度1.3
福井県産五百万石55%精米

柔らかな果実香と米の旨味が実にスマートで、滑らかな味わいのバランスが絶妙な純米吟醸。程よい香りが飲み飽きさせず、食中酒として、料理を引き立てる名脇役になってくれます。

くぼた
久保田 千寿 吟醸



ハーフ (90ml)
500円 (税別)
【新潟県】 酒度+5.0 酸度1.4
五百万石55%精米

“地酒”という言葉は全国的に広めた先駆者として、新潟酒の代名詞“淡麗辛口”の一本。吟醸に匹敵する上品な香味、飲み口のよいスッキリとした辛口は、冷で良し、燗で良しです。

しめはりつる
メ張鶴 純 純米吟醸



ハーフ (90ml)
550円 (税別)
【新潟県】 酒度+3.0 酸度1.5
新潟県産五百万石50%精米

滑らかな口当たりと優雅な含み香、ふくらみのある味わいの中にも上品で洗練された香味が素晴らしい純米吟醸酒。ほのかな甘さがスッと切れていく後味は見事です。

まん月蔵地酒 ～レギュラーの美酒②～

ひろき
飛露喜 特別純米生詰



ハーフ (90ml)
600円 (税別)
【福島県】 酒度+3.0 酸度1.6
山田錦50%/五百万石55%精米

飛露喜唯一の通年出荷商品。上品な口当たりとともに余韻のある旨さを感じる落ち着いた雰囲気、味わいは定番酒という名にふさわしい一本です。季節商品はスタッフまで！

だっさい
獺祭 磨き45% 純米大吟醸



ハーフ (90ml)
650円 (税別)
【山口県】 酒度 酸度 非公開
山田錦45%精米

酒米の王様“山田錦”を45%まで磨き磨いた純米大吟醸。綺麗で新鮮な味わいと柔らかで繊細な香りが絶妙なバランスを保っています。50%から精米歩合を上げてリニューアルです！

ひたかみ
日高見 弥助 芳醇辛口 純米吟醸



ハーフ (90ml)
550円 (税別)
【宮城県】 酒度+4.0 酸度1.5
宮城県産量の華50%精米

“弥助”とは花柳界などの粋筋で使われていた寿司屋の符丁で、繊細な魚貝類との相性を考えて醸された辛口の本。程よい含み香、程よい米のふくらみが感じられる味わいです。

あらまさ
新政 No.6 R-type 純米生原酒



ハーフ (90ml)
800円 (税別)
【秋田県】 酒度 酸度 非公開
秋田県産米のみ使用

No.6シリーズのRegularとして、気軽に楽しめる大人気の一本。生原造りによって強調された生酒らしい旨味がたまりません。この他の新政各種も随時入荷致します。詳細はスタッフまで！

ゆめごころ
夢心 辛口清酒 蔵の町の酒



ハーフ (90ml)
500円 (税別)
【福島県】 酒度+8.0 酸度1.3
福島県産米ほか70%精米

奈良萬ブランドでお馴染みの夢心酒造の地元限定流通酒。食中向きに仕上げた辛口の本でキリッと冷で良し、またお燗すると程よい旨味も口中に広がります。綺麗に切れていきます。

でんしゅ
田酒 特別純米



ハーフ (90ml)
600円 (税別)
【青森県】 酒度+3.0 酸度1.5
青森県産米吹雪55%精米

根強い人気で今尚品薄状態が続く、田酒唯一の通年出荷純米酒。米の旨味が生み出す癖のない円やかで奥行きのある味わい、辛口ながらコクがあり、飲み飽きしない仕上がりです。

まん月蔵選地酒 〜福井県『黒龍』スペシャル大吟醸〜

こくりゅう
黒龍 しずく 大吟醸



ハーフ (90ml)

1800円 (税別)

【福井県】 酒度+4.0
兵庫県東条産山田錦3.5%精米

酒袋より自然に滴り落ちる一滴一滴を集めたことから『しずく』と名付けられた。店主お気に入りの大吟醸。透き通るような清楚で可憐な味わいをご堪能下さい。

こくりゅう
黒龍 八十八号 大吟醸



ハーフ (90ml)

2200円 (税別)

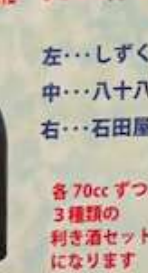
【福井県】 酒度+1.5
兵庫県東条産山田錦3.5%精米

大吟醸の中でも特に出来の優れた原酒を末広がり縁起の良い88号タンクに集めたことから名付けられました。華やかで貴賓のある味わいを存分に！

四合瓶 16000円 (税別)

黒龍・特別利き酒セット

特別価格 6000円 (税別)



左…しずく
中…八十八号
右…石田屋

各70ccずつ、
3種類の
利き酒セット
になります

こくりゅう ひいらぎ
黒龍 火いら寿 純米大吟醸生



ハーフ (90ml)

2200円 (税別)

【福井県】 酒度+2.0
兵庫県東条産山田錦3.5%精米

瑞々しい清楚な香りと爽やかな喉越しの純米大吟醸唯一の生酒。明治初期に生酒の名に使用していた版木が見つかり、『火いら寿』と名付けられました。

四合瓶 16000円 (税別)

こくりゅう にぎえもん
黒龍 二左衛門 純米大吟醸



ハーフ (90ml)

4000円 (税別)

【福井県】 酒度+2.0
兵庫県東条産山田錦3.5%精米

純米大吟醸を斗瓶固いし、独自の方法で熟成させた新鮮でエレガントな香りと旨味が素晴らしい一本。初代蔵元の名から『二左衛門』と名付けられました。

四合瓶 30000円 (税別)

こくりゅう いしだや
黒龍 石田屋 純米大吟醸



ハーフ (90ml)

4000円 (税別)

【福井県】 酒度+3.0
兵庫県東条産山田錦3.5%精米

純米大吟醸を低温にて長期熟成させた黒龍究極の一本。香りの良さに旨味と円やかさが加わった渾身の出来栄。蔵元屋号より、『石田屋』と命名されました。

四合瓶 30000円 (税別)

まん月蔵選地焼酎

一芋焼酎

●きろく	25°	550円
●白玉の露	25°	550円
●鶯尾	25°	600円
●不二才	25°	650円
●富乃宝山	25°	650円
●吉兆宝山	25°	650円
●悪魔の抱擁	25°	650円
●薩摩茶屋	25°	650円
●三岳	25°	650円
●萬福庵	25°	700円
●月の中	25°	700円
●佐藤 黒	25°	800円
●佐藤 白	25°	800円
●なかむら	25°	750円
●八幡	25°	650円
●八幡	35°	800円
●八幡 ろかせず	35°	800円
●伊佐美	25°	800円
●魔王	25°	950円
●村尾	25°	950円
●国分 サニークリーム	27°	800円
●国分 フラミンゴオレンジ	26°	800円
●国分 クールミントグリーン	26°	800円
★天使の誘惑	40°	800円
★三岳 原酒	39°	800円
★なかむら 猿	37°	800円
★古八幡	37°	950円

※ショットは下記マークの量になります

● 90ml ★ 45ml ☆ 30ml

※ロック、水割、お湯割、蕎麦湯割等
お好みの飲み方でご提供致します

※ボトルキープは原則しておりません

一蕎麦・米・黒糖焼酎

● 粋蕎 十割そば	25°	600円
● 鳥飼 米	25°	800円
★十四代 秘蔵乙焼酎 米	30°	900円
☆十四代 RANBIKI 米	40°	3500円
★野うさぎの走り 米	37°	800円
● 満月 黒糖	30°	600円

一麦焼酎

● 中々 麦	25°	550円
● 月の中 麦	25°	600円
● 佐藤 麦	25°	650円
● 兼八 麦	25°	700円
● 兼八 トヨノホシ 麦	25°	700円
★百年の強強 麦	40°	900円
★兼八 原酒 麦	42°	800円
★兼八 森のささやき 麦	34°	950円

一飲みきりボトル

● 粋蕎 十割そば	25°	4500円
● 中々 麦	25°	4000円
● 佐藤 麦	25°	5000円
● 兼八 麦	25°	5500円
● 尾鈴山 山ねこ 芋	25°	4500円
● 富乃宝山 芋	25°	5000円
● 吉兆宝山 芋	25°	5000円
● 佐藤 黒 芋	25°	6000円
● 魔王 芋	25°	7000円
● 鳥飼 米	25°	6500円
● 野うさぎの走り 米	37°	9000円

価格はいずれも税別となります