

お品書き

はじめに 3

肉の部 7

内臓とか 7

ホルモン焼き 280円 (2013年)	7
ホルモン串焼 200円 (2018年)	7
ホルモン 140円 (2015年)	8
ホルモン 2人前280円 (2015年)	8
ホルモンと肝 計280円 (2017年)	8
ホルモンと脂身 計300円 (2018年)	8
ホルモン 1本50円 (2019年)	9
今でしょ! 220円 (2017年)	9
酢もつ 300円 (2017年)	9
豚ホルモン焼各種 60円~ (2012年)	9
牛タン塩焼き 330円 (2006年)	10
牛タン串焼 200円 (2019年)	10
豚タン 240円 (2018年)	10
赤せんまい焼き 280円 (2014年)	10
みの串焼 180円 (2014年)	11
軟骨串焼 120円 (2014年)	11
子袋 240円 (2015年)	11
生せんまい 500円 (2018年)	11
ハラミ串焼 180円 (2014年)	11
ハラミ串焼 200円 (2018年)	12
牛ハラミ 300円 (2015年)	12
ハラミ焼肉 350円 (2014年)	12
牛ハラミスモーク 350円 (2014年)	13
豚ハラミ塩焼 240円 (2016年)	13
どて 1本約90円 (2010年)	13
どて 価格不明 (2018年)	13
どて焼 1本140円 (2015年)	14
どて焼 280円 (2016年)	14
どて煮 220円 (2018年)	14
どて焼 280円 (2019年)	14
牛すじ 120円外税 (2016年)	15
牛すじ煮 380円 (2018年)	15
牛スジシチュー 400円 (2013年)	15
チラガー 430円 (2018年)	15
みみがー 200円 (2017年)	16
トン足煮込み 220円 (2015年)	16
炙り豚足 約300円 (2017年)	16
豚足 280円 (2018年)	16
肝 一単位140円 (2016年)	17
肝串 1本100円外税 (2016年)	17
肝 100円 (2019年)	17
鶏ホルモン串 一皿250円 (2016年)	17
心臓 100円 (2019年)	18
鶏ハート串 100円 (2017年)	18
ずり串 2本300円 (2016年)	18
ぼんじり串 120円 (2018年)	18

けいちゃん 380円 (2017年)	19
今でしょ! 220円 (2018年)	19
鶏肝 350円 (2016年)	19

牛肉 20

和牛サーロイン 260円 (2016年)	20
和牛バラ 330円 (2013年)	20
なんばステーキ 290円 (2017年)	20
みすじ串焼き 200円外税 (2017年)	21
ビーフシチュー 600円 (2013年)	21
肉じゃが 400円 (2018年)	21
肉豆腐 220円 (2019年)	21

豚肉 22

豚肉とじゃがいもの炒め 380円 (2017年)	22
フックトトと豚肉の炒め卵とじ 500円 (2013年)	22
豚スネ肉とキノコと豆腐の煮込み 380円 (2017年)	22
豚ヘレカツドミソース 200円。 (2013年)	22
とんかつ 250円 (2016年)	23
豚肉 150円 (2019年)	23
蕪巻 価格不明 (2019年)	23
豚まま肉のグリル 600円 (2013年)	23
豚角煮 380円外税 (2016年)	24

鶏肉 24

阿波尾鶏のタタキ 250円外税 (2016年)	24
鶏たたき 120円 (2014年)	24
中華蒸し鶏 180円 (2016年)	25
若鶏のスイートチリソース煮 400円 (2013年)	25
鶏もものコンフィ 400円 (2013年)	25
親鳥ぼん酢 220円 (2016年)	25
ささみチーズフライ 180円 (2014年)	26
唐揚 190円 (2017年)	26
唐揚 300円 (2018年)	26
鶏串 100円 (2018年)	26
鶏てんぷら甘チリソース添え 150円 (2013年)	27

挽肉 27

ハンバーグ 500円 (2013年)	27
マルシンハンバーグ 200円 (2019年)	27
つくね串 120円 (2018年)	28
ミンチカツ 120円 (2014年)	28
ラザニア 600円 (2013年)	28
シューマイ 価格不明 (2014年)	28
揚しゅうまい 120円 (2017年)	29
水餃子 160円 (2016年)	29
水餃子 300円 (2014年)	29
揚餃子 120円 (2017年)	29
サモサ 120円 (2017年)	30

その他の肉 30

鯨刺身 450円 (2018年)	30
鯨ベーコン 300円 (2018年)	30
鯨ベーコン 400円 (2019年)	31
鯨すじボン酢 260円 (2018年)	31
おぼけ酢味噌 220円 (2013年)	31
馬刺し 320円 (2018年)	31
しし肉 価格不明 (2018年)	32

ラム串カツ 180円 (2017年).....	32
鴨葱串 1本約100円 (2006年).....	32
駝鳥串カツ 180円 (2017年).....	32
加工品	33
とりあえず 150円 (2015年).....	33
ハムカツ 110円 (2014年).....	33
アスパラベーコン 価格不明 (2018年).....	33

その他の動物系の部 34

鶏卵	34
だし巻き 110円 (2015年).....	34
乳製品	34
チーズ 100円 (2017年).....	34
クリームチーズ粕漬 300円 (2014年).....	34
カレー	35
カレーピタハーフサイズ 250円 (2017年).....	35
じゃがいもカレー 250円 (2012年).....	35
じゃがいもカレー 250円 (2012年).....	35
カレーライス 450円 (2016年).....	36
カレーとナン 400円 (2017年).....	36
甘口超辛カレー 300円 (2016年).....	36

魚介の部 37

生・漬	37
まぐろ刺身 単品200円 (2014年).....	37
鮪中トロ 280円 (2014年).....	37
きはだまぐろ 280円 (2014年).....	37
マグロユッケ 150円 (2013年).....	38
本鮪中落ち 400円 (2016年).....	38
まぐろユッケ丼 500円 (2016年).....	38
鉄火丼 500円 (2018年).....	38
鮪握り 一皿210円 (2018年).....	39
炙り鯖 一皿210円 (2018年).....	39
あれ 80円 (2016年).....	39
のれそれ 40円 (2015年).....	39
ままかり酢漬 220円 (2018年).....	40
鰯切り込み 320円 (2017年).....	40
へしこ 300円 (2014年).....	40
よっちゃんいか 3本100円 (2017年).....	40
いか塩辛 100円 (2018年).....	41
名物いかみそ 190円 (2015年).....	41
なまこ 240円 (2018年).....	41
ほやとこのわたの塩辛 350円 (2019年).....	41
蒸・茹	42
新子 150円 (2017年).....	42
あんきも 280円 (2019年).....	42
はまぐり酒蒸し 400円 (2018年).....	42
岡山産カキのオイル漬け 280円 (2017年).....	43
かきポン 180円 (2014年).....	43
やりいか 300円 (2017年).....	43
いか湯引き 180円 (2014年).....	43
たこぶつ 220円 (2019年).....	44
煮	45

まぐろしぐれ煮 150円 (2017年).....	45
まぐろ角煮 160円 (2017年).....	45
やりいか 130円 (2014年).....	45
牡蠣のオイル焼き 220円 (2013年).....	46
今日の煮物 180円 (2017年).....	46
本日の煮物 360円 (2018年).....	46
ねぎま 150円 (2018年).....	46
まぐろしぐれ丼 500円(2014年).....	47
蛸 価格不明 (2016年).....	47

焼 47

尾の身ステーキ 380円 (2015年).....	47
鮪 300円 (2018年).....	48
ぶりかま焼 280円 (2017年).....	48
鰯へしこ 280円 (2018年).....	48
鰻握り 一皿210円 (2018年).....	48
うなぎ肝申焼き 200円外税 (2017年).....	49
むつごろう蒲焼 430円 (2017年).....	49
げそ塩焼 150円 (2018年).....	49

揚 49

まぐろカツ 単品300円 (2017年).....	50
まぐろカツ 120円外税 (2016年).....	50
まぐろカツ 150円 (2018年).....	50
まぐろかつとじ丼 600円 (2016年).....	50
まぐろ竜田揚げ 200円 (2018年).....	51
ふぐ天ぷら 150円 (2015年).....	51
ふぐしそ天ぷら 200円 (2019年).....	51
きす天ぷら 100円 (2018年).....	51
あなご南蛮 150円 (2014年).....	52
はたはた唐揚 180円 (2016年).....	52
きびなご天ぷら 150円 (2014年).....	52
がーらの唐揚げ 480円 (2018年).....	52
牡蠣 150円 (2018年).....	53
いか 100円 (2018年).....	53
海老 150円 (2019年).....	53

練り物 53

本日のさつま揚げ 180円 (2015年).....	53
いわしつみれ唐揚 280円 (2018年).....	54
うずら巻 100円・きくらげ天 80円 (2015年).....	54
ごぼう天 90円 (2018年).....	54
梅焼き 価格不明 (2016年).....	54

植物の部 55

生・茹・漬 55

じゃこおろし 100円 (2016年).....	55
じゃこおろし 100円 (2018年).....	55
じゃこおろし 130円(2018年).....	55
おかずかめ 280円 (2017年).....	56
ぎばさ 320円 (2017年).....	56
おくらみぞれ 80円 (2006年).....	56
冷やしオクラのさっぱり漬 400円 (2013年).....	56
野菜サラダハーブアイズ 300円 (2013年).....	57
おひたし 90円 (2014年).....	57
トマト 120円 (2016年).....	57

泉州水なすイタリアン	500円 (2016年)	57
もずくソーメン	150円 (2013年)	58
朝餼漬	100円 (2014年)	58
朝餼漬	150円 (2018年)	58
朝餼漬	120円 (2019年)	58
水茄子漬	120円 (2013年)	59
長芋浅漬け	180円 (2019年)	59
しそにんにく	100円 (2014年)	59

調理済 59

漁師のつまみ	70円 (2014年)	60
白ねぎ串焼	80円 (2014年)	60
とりあえず	180円 (2017年)	60
辛子蓮根	120円 (2013年)	60
今でしょ!	120円 (2015年)	61
にんにく爆弾	80円 (2014年)	61
にんにく串揚げ	価格不明 (2019年)	61
トマト	価格不明 (2014年)	61
ポテトサラダ	80円 (2016年)	62
じゃが芋	価格不明 (2018年)	62
小芋	80円・糸こんにゃく 80円 (2016年)	62
厚揚げ・じゃがいも・糸こんにゃく	各70円 (2013年)	62
人参しりしり	150円 (2017年)	63
蓮根天ぷら	70円 (2018年)	63
茄子	価格不明 (2018年)	63
揚野菜サラダ	200円 (2018年)	63
湯豆腐	150円 (2014年)	64
豆腐	150円 (2014年)	64
豆腐よう	350円 (2018年)	64
おから	200円 (2014年)	64
焼味噌	120円 (2017年)	65
蒟蒻	価格不明 (2018年)	65

飯・麺・粉物の部 66

卵かけごはん	160円外税 (2016年)	66
ガーリックトースト	400円 (2016年)	66
スパサラ	200円 (2015年)	66
U麺	350円 (2016年)	67
とりあえず	120円 (2018年)	67
ミニお好み焼き	200円 (2016年)	67
おこ玉チーズ	280円 (2014年)	67
たこ焼き	1個50円 (2018年)	68
おつまみ天ぷら	120円 (2006年)	68

組み合わせの部 69

本日の煮物	160円 (2014年)	69
モーニングサービス	350円 (2016年)	69

酒の部 70

その他いろいろ 71

初心者のための立飲屋案内	72
立飲屋の品書	75

あとがきのアレ 77

えっ!こんなものが!

このお値段で!

そんな日常が始まる。

そう、立飲屋があればね。



ト

