

肴

自家製キムチ

四八〇円
(五二八円税込)

丸腸ボン酢

六八〇円
(七四八円税込)

枝豆

三八〇円
(四二八円税込)

たたき胡瓜

三八〇円
(四二八円税込)

エイヒレ

四八〇円
(五二八円税込)

手巻き生ハム

五八〇円
(六二八円税込)



丸腸ボン酢



手巻き生ハム

刺

鮮魚の刺身盛り合わせ

(3種) 七八〇円
(八五八円税込)

(5種)

一三八〇円
(一五二八円税込)

馬刺し

九八〇円
(一〇七八円税込)



鮮魚の刺身盛り合わせ



馬刺し

サラダ

海鮮チヨレギサラダ

七八〇円
(八五八円税込)

ベーコンとクルトンのシーザーサラダ

八八〇円
(九六八円税込)

すり鉢ポテサラ

六八〇円
(七四八円税込)



ベーコンとクルトンのシーザーサラダ

※ご来店の際、お通し代として300円いただきます。

炭火

厚切り牛タンの炭火焼き(上)

(並)

鶏もも肉の炭火焼き

自家製チャーシューの炭火炙り

子持ちししやもの炭火焼き

一二八〇円
(一四八〇円税込)

九八〇円
(一〇七八円税込)

六八〇円
(七四八円税込)

八八〇円
(九六八円税込)

六八〇円
(七四八円税込)



厚切り牛タンの炭火焼き



自家製チャーシューの炭火炙り

薫

天然カツオの薫焼き

今日の鮮魚薫焼き(2種)

地鶏の薫たたき

六八〇円
(七四八円税込)

八八〇円
(九六八円税込)

七八〇円
(八五八円税込)



地鶏の薫たたき



天然カツオの薫焼き

※ご来店の際、お通し代として300円いただきます。

揚げ

若鶏の唐揚げ

六八〇円
(七四八円税込)

山芋の磯部揚げ

五八〇円
(六三八円税込)

フライドポテト

四八〇円
(五二八円税込)

揚げ出汁餅

六八〇円
(七四八円税込)



揚げ出汁餅



ガーリックシュリンプ



出汁巻き卵

逸品

ガーリックシュリンプ

七八〇円
(八五八円税込)

出汁巻き卵

五八〇円
(六三八円税込)

カマンベールベーコン

七八〇円
(八五八円税込)

牛すじ大根

六八〇円
(七四八円税込)

イカバター

六八〇円
(七四八円税込)

オニグラスープグラタン

八八〇円
(九六八円税込)



イカバター



オニグラスープグラタン

※ご来店の際、お通し代として300円いただきます。

こかげの 2大看板メニュー

肉串



和牛つくね串

和牛つくね串

三八〇円
(四一八円税込)

牛タンねぎ塩串

三八〇円
(四一八円税込)

豚カツのおろしポン酢串

二八〇円
(三一八円税込)

朴葉



牛ハラミの朴葉味噌焼き

牛ハラミの朴葉味噌焼き

九八〇円
(一〇七八円税込)

鶏もも肉と白葱の朴葉味噌焼き

七八〇円
(八五八円税込)

有頭海老の朴葉味噌焼き(4尾)

九八〇円
(一〇七八円税込)

※全て「1本」の価格となっております

※ご注文は2本からお願いします

※ご来店の際、お通し代として300円いただきます。



ペッパーライス



明太カルボナーラ

九八〇円

(一〇七八円税込)

お茶漬け (鮮魚・梅)

四八〇円

(五二八円税込)

ペツパーライス

九八〇円

(一〇七八円税込)



本日のジェラート



本日のジェラート

三八〇円

(四一八円税込)

※ご来店の際、お通し代として300円いただきます。

しっとり質感で、ほろりと崩れるサーモン。
独自のとろりとした食感

美味しさ凝縮

サーモンの コンフィ

880円(968円税込)



特
売
品

A4 和牛 サーロインの 鉄板炙り

～卵黄おろし添え～

1,980円(2,178円税込)

数
量
限
定

