

店主おまかせ

ご予算に忘れて旬の食材を中心に提供致します。

お一人様	4950
お一人様	6600

日本酒

ペアリングセット

お料理に合わせて最高の温度で提供いたします。

3杯	1650
5杯	2750



1分で分かる喜友

日本酒温度表

雪冷え	5℃
花冷え	10℃
涼冷え	15℃
冷や	20℃
日向燗	30℃
人肌燗	35℃
ぬる燗	40℃
上燗	45℃
熱燗	50℃
飛び切り燗	55℃

「系島の旬を食す」

逸品

・前菜	3種	980	・刺盛	3種	1100	・平日薄造里	5種	1650	・魚串	3種	1100
	5種	1400		5種	1650		1種	650		1種	600

おすすめの日本酒&焼酎

<日本酒>

- ・船中八策しぼりたて (日向炯)
- ・七福神 (ひや)

<焼酎>

- ・稟議書 (ロック)
- ・梶並 (お湯割り)

肴

・生しらす	660	・小烏賊沖漬け	660	・鰯の生姜煮	660	・和風餃子	660	・出汁巻	780	・筍土佐煮	880	・トマトのマリネ	880	・土佐酢ジュレかけ	880	・豚しゃぶサラダ	880	・山葵ジュレ掛け	880	・タンもと唐揚げ	880	・漬物盛り合わせ	990	・鯨の唐揚げ	990
-------	-----	---------	-----	--------	-----	-------	-----	------	-----	-------	-----	----------	-----	-----------	-----	----------	-----	----------	-----	----------	-----	----------	-----	--------	-----

主菜

お米は系鳥の元献上米を使用。
 お味噌汁には「あかもく」が入っており、
 よく混ぜてお召し上がりください。

・ジャンボ椎茸

ステーキ 880

♪

・アスパラ一本揚げと

山菜かきあげ 990

・ごはんセット 660

・甘鯛うろこ揚げ 1320

・桜鯛の兜焼き 1500

・山菜あられ蕎麦 880

・桜鯛の兜煮 1500

・美豚ステーキ

・出汁香る

和風ジェノバソース 1500

ツケ茶漬 980

・海鮮野菜天麩羅 1650

・肉肉野菜天麩羅 1650

・ミニツケどん 880

・牛頬肉粕煮 2000

・系鳥牛ステーキ

・ミニ淡雪親子丼 880

ジャポネソース

100g 2600

・メバルの姿焼 3600

・メバルの煮付け 3600

・系鳥牛

ミスジステーキ 150g 5760



HP



Instagram

おすすめの泡&ウイスキー

<泡>

- ・アンナ スピナット
- ・プロセッコ ブリュット

<ウイスキー>

- ・アイラミスト