



竹ちゃん

北の味心

TAKE-chan

お食事メニュー



◀ 地物刺身盛合せ (7種盛り)

.....**¥2,200** (税込¥2,420)

地元で獲れた新鮮なうなぎなど7種類の刺身。
※季節によって内容が変わります。

刺身盛合せ (5種盛り)

.....**¥1,600** (税込¥1,760)

お一人様向け。



※写真は2尾盛りです。

特大ぼたんえびの刺身 (1尾)

.....**¥900** (税込¥990)

人気の新鮮なぼたんえび。

【刺身各種】新鮮な刺身をお好みに合わせて召し上がってください。

イカ

.....**¥800** (税込¥880)

メ鯖 (しめさば)

.....**¥800** (税込¥880)

タコ

.....**¥800** (税込¥880)

サーモン

.....**¥900** (税込¥990)

帆立

.....**¥900** (税込¥990)

イカそうめん

.....**¥950** (税込¥1,045)

甘えび

.....**¥900** (税込¥990)

活北寄貝

.....**¥1,000** (税込¥1,100)

本日の白身魚の刺身

.....**¥1,000** (税込¥1,100)

ソイやヒラメが主。時期によって異なります。

活つぶ貝

.....**¥1,500** (税込¥1,650)

本マグロ

.....**¥1,200** (税込¥1,320)

生うに

.....**¥2,800** (税込¥3,080)



タコしゃぶ鍋 (1人前)

.....**¥2,000** (税込¥2,200)

水タコの足をしゃぶしゃぶ用にスライス。特製の胡麻ダレをつけてお召し上がりください。



ズワイカニしゃぶ鍋 (1人前)

.....**¥3,300** (税込¥3,630)

ズワイカニを鍋で軽く茹でて、ポン酢タレにつけてお召し上がりください。



牡蠣と豆腐の小鍋

.....**¥1,000** (税込¥1,100)

旬野菜と牡蠣が入った湯豆腐鍋。ポン酢タレで味わってください。



野菜たっぷり湯豆腐 (豚肉)

.....**¥700** (税込¥770)

旬野菜と豚肉が入った湯豆腐鍋。ポン酢タレで味わってください。



野菜たっぷり湯豆腐 (鶏肉)

.....**¥700** (税込¥770)

旬野菜と鶏肉が入った湯豆腐鍋。ポン酢タレで味わってください。



鱈ちり小鍋

.....**¥900** (税込¥990)

旬野菜と鱈が入った湯豆腐鍋。ポン酢タレで味わってください。



北海道産ぼたんえび塩焼き
(1尾)……………**¥900**(税込¥990)

北海道産のぼたんえび。レモンをかけて食べてください。



八角(はっかく)軍艦焼き

…**¥1,400~¥2,000**(税別)

一年中美味しく食べれる深海魚。甘辛い味噌を塗って焼いています。※価格はサイズにより異なります。



ホッケ焼き

(1尾)**¥1,600**(税込¥1,760)

(半身)……………**¥800**(税込¥880)

北海道で多く獲れる魚。



のどぐろ塩焼き

……………**¥1,600**(税込¥1,760)

秋から冬が旬の高級魚。関東地域では「アカムツ」と言われ、日本海沿岸では「のどぐろ」と呼んでいる。



▲キンキ塩焼き(半身)

……………**¥2,300**(税込¥2,530)

関東、北海道、東北太平洋側で人気が高い高級魚。

キンキ(半身)

……………**¥2,300**(税込¥2,530)

※煮付け、湯煮、唐揚げからお好みでご注文ください。



宗八焼き(1尾)

……………**¥700**(税込¥770)

真ガレイ(1尾)

……………**¥800**(税込¥880)

※煮付け、唐揚げからお好みでご注文ください。



銀鱈西京焼き

……………**¥1,100**(税込¥1,210)

高級な銀鱈の西京漬け切り身。



シシャモ

……………**¥600**(税込¥660)



イカゴロ焼き

……………**¥1,000**(税込¥1,100)

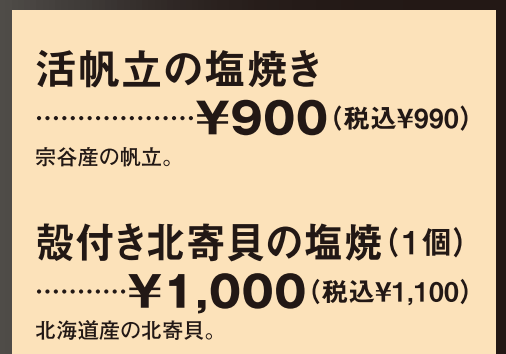
ソース状にしたイカゴロを、イカの姿焼きにかけています。



青つぶ焼き(4個)

……………**¥800**(税込¥880)

醤油味で煮込んだつぶ。磯の風味が楽しめます。



活帆立の塩焼き

……………**¥900**(税込¥990)

宗谷産の帆立。

殻付き北寄貝の塩焼(1個)

……………**¥1,000**(税込¥1,100)

北海道産の北寄貝。

エイひれの炙り焼き

……………**¥600**(税込¥660)



宗谷黒牛の網焼き……………¥2,800 (税込¥3,080)

稚内で生産される日本最北のブランド牛肉。安全・安心にこだわり、粗飼料は宗谷岬牧場などで自家産牧草を中心に与え、濃厚な赤身と淡白な脂肪とのバランスが整った逸品。



豚の角煮

……………¥800 (税込¥880)

豚のばら肉をじっくり煮込んだ自慢の角煮。



串焼き盛合せ(5種)

……………¥900 (税込¥990)

アスパラをベーコンで巻いた串の他、豚肉、鶏肉、鶏皮、つくねの塩焼き5点盛り。

串焼き各種(各2串)

※塩またはタレをお好みでご注文ください。

鶏皮……………¥330 (税込¥363)

鶏肉……………¥400 (税込¥440)

鶏のもも肉

豚肉……………¥440 (税込¥484)

アスパラベーコン巻

……………¥440 (税込¥484)

アスパラをベーコンで巻いて焼き上げました。

自家製つくね

……………¥440 (税込¥484)



甘えび唐揚げ(3尾)

……………¥1,000 (税込¥1,100)

殻を剥いたえびの唐揚げ。頭も残さず食べられます。



生タコの唐揚げ

……………¥800 (税込¥880)

甘辛い下味をつけたタコ足の唐揚げ。



鶏肉の唐揚げ

……………¥700 (税込¥770)

下味をつけて揚げた鶏肉。



天婦羅盛合せ

……………¥1,400 (税込¥1,540)

えび2尾とイカ、帆立の他、野菜3種の盛合せ。



ホッケメンチカツ

……………¥600 (税込¥660)

ホッケのすり身フライ。少量の鶏肉も使用しています。



カニクリームコロッケ

……………¥900 (税込¥990)

カニ身がたっぷり入った手作りのコロッケ。肉は使用していません。



◀ 殻付生牡蠣(2個)

.....**¥900**(税込¥990)

北海道厚岸産の新鮮な生牡蠣。レモン汁をかけて召し上がってください。

殻付生焼き牡蠣(2個)

.....**¥900**(税込¥990)

殻付生牡蠣の酒蒸し(2個)

.....**¥1,000**(税込¥1,100)



イクラ(小鉢)

.....**¥1,000**(税込¥1,100)

鮭卵の醤油漬け。



ホタルイカの沖漬け(小鉢)

.....**¥440**(税込¥484)

沖漬けは北海道の名物として有名。ホタルイカの醤油漬け。



冷奴

.....**¥400**(税込¥440)

冷たい豆腐に鰹節と長ネギをトッピング。



イカの塩辛(小鉢)

.....**¥400**(税込¥440)

イカの塩漬け。



ホヤとコノワタの塩辛

(小鉢).....**¥700**(税込¥770)

ミネラル分が豊富な「ホヤ」とナマコの内臓「コノワタ」の塩辛。日本酒に相性が良い珍味。

もずく酢(小鉢)

.....**¥600**(税込¥660)

地元、宗谷の海岸で獲れる新鮮なもずく。

ナマコ酢(小鉢)

.....**¥700**(税込¥770)

地元、稚内産の希少なナマコ。

ズワイカニ酢(小鉢)

.....**¥1,200**(税込¥1,320)



鮭肝(小鉢)

.....**¥700**(税込¥770)

「海のフォアグラ」とも呼ばれる鮭鱈の肝の酢物。



タチポン(小鉢)

.....**¥700**(税込¥770)



三種ポン酢盛合せ

(鮭肝、タチ、牡蠣)

.....**¥1,000**(税込¥1,100)



海藻サラダ

.....**¥550** (税込¥605)

ミネラル豊富な海藻を野菜サラダにトッピング。



パリパリじゃが芋サラダ

.....**¥550** (税込¥605)

細切りのじゃが芋を素揚げして、旬の野菜サラダにトッピング。



大根サラダ

.....**¥550** (税込¥605)

旬野菜の上に大根がトッピング。特製ドレッシングでお召し上がりがください。



ポテトサラダ

.....**¥450** (税込¥495)

居酒屋の定番。当店自慢の自家製ポテトサラダ。



ポテト餅

.....**¥450** (税込¥495)

練ったじゃが芋を餅状にして揚げました。



ポテトフライ

.....**¥450** (税込¥495)

北海道産のジャガイモ本来の味です。



出汁巻き玉子

.....**¥600** (税込¥660)

出汁味だけの、ふわふわ玉子焼き。



明太子玉子焼き

.....**¥800** (税込¥880)

出汁巻き玉子焼きの中に、大量の明太子を入れました。



漬物盛合せ

.....**¥550** (税込¥605)

ナスや白菜、大根など旬の野菜の漬物盛り合わせ。

マグロの山かけ

.....**¥1,000** (税込¥1,100)

新鮮なマグロのぶつ切りに磨り下ろした長芋をトッピング。

ゆずイカ明太子

.....**¥450** (税込¥495)



揚げ出し豆腐

.....**¥550** (税込¥605)

にしん漬け

.....**¥550** (税込¥605)

北海道の冬の漬物。

ゆで枝豆

.....**¥400** (税込¥440)

北海道産を使用。



★うに丼……………時価

白飯一面にうにがのった丼ぶり。味噌汁付。

★うに丼、うに・イクラ丼は仕入れ状況により値段が変わることがございます。詳しくは店員にお尋ねください。



★うに・イクラ丼……………時価

地元で獲れたうにとイクラ。味噌汁付。

イクラ丼……………¥3,000 (税込¥3,300)

丼ぶり一面にイクラがトッピング。味噌汁付。

ズワイカニ丼……………¥2,800 (税込¥3,080)

白飯の上にズワイカニの足身がのった丼ぶり。味噌汁付。



鉄火丼……………¥2,500 (税込¥2,750)

生本マグロ使用の一品。味噌汁付。

鰻蒲焼(1尾)……………¥4,000 (税込¥4,400)

当店自慢の活鰻。ご注文を受けてから生け簀の鰻を調理します。

鰻重(1尾)……………¥4,000 (税込¥4,400)

白飯の上に鰻の蒲焼。肝吸いと漬物付。



◀天丼……………¥1,600 (税込¥1,760)

白飯にえびとイカ、野菜の天婦羅がトッピング。味噌汁と漬物付。

えび天丼……………¥2,000 (税込¥2,200)

白飯の上に大きなえび4本の天婦羅。自家製タレをかけて仕上げます。味噌汁と漬物付。



ズワイカニ天丼……………¥2,400 (税込¥2,640)

白飯にズワイカニと野菜の天婦羅がトッピング。味噌汁と漬物付。



極上握り寿司

……………**¥3,600** (税込¥3,960)

店主お薦めの極上握り11カン。味噌汁付。



特上握り寿司

……………**¥2,600** (税込¥2,860)

うにとイクラを含む特選の9カン。味噌汁付。



上握り寿司

……………**¥1,800** (税込¥1,980)

選りすぐりの握り7カンと巻き寿司。味噌汁付

【握り寿司各種】(お好み寿司)

イカ、タコ、とびっこ、玉子焼

……………各1カン**¥180** (税込¥198)

カンパチ、サーモン、鰯

……………各1カン**¥280** (税込¥308)

帆立、赤身、甘えび、ヒラメ

……………各1カン**¥330** (税込¥363)

数の子、北寄貝

……………各1カン**¥380** (税込¥418)

イクラ、つぶ貝、
ズワイカニ、中トロ

……………各1カン**¥440** (税込¥484)

特大ぼたんえび、穴子(1本)

……………各1カン**¥900** (税込¥990)

うに

1カン**¥1,000** (税込¥1,100)



特製海鮮生太巻き

……………**¥2,400** (税込¥2,640)

マグロ、サーモン、甘えび、帆立、ズワイカニ、うに、イクラの巻き寿司。味噌汁付。



特上生ちらし寿司

……………**¥2,600** (税込¥2,860)

うにやえび、イクラなどの海鮮(8~9種)がのった、満足できる海鮮丼。味噌汁付。

【手巻き寿司各種】(細巻きもあります)

※細巻きの場合は各種¥66(税込)増しとなります。

とびっこ、新香、納豆、ごぼう、かつぱ、玉子焼

……………各1本**¥260** (税込¥286)

イクラ、鉄火……………各1本**¥480** (税込¥528)

筋子、トロ鉄火、葱トロ……………各1本**¥660** (税込¥726)

トロタク巻き……………1本**¥900** (税込¥990)



上生ちらし寿司

……………**¥1,800** (税込¥1,980)

新鮮な海鮮(7~8種)がのった、満足できる海鮮ちらし寿司。味噌汁付。



カニの押し寿司(ズワイカニ)

……………**¥1,700** (税込¥1,870)

ズワイカニの足身の押し寿司8カン。味噌汁付。



鯖の押し寿司

……………**¥1,600** (税込¥1,760)

独自製法の押し寿司8カン。味噌汁付。



タコしゃぶ鍋御膳



◀ **タコしゃぶ鍋御膳**

……………**¥3,200** (税込¥3,520)

稚内名物のタコしゃぶ鍋と刺身盛合せの他、季節に合わせた小鉢、漬物と白飯、味噌汁がセット。

▶ **しおさい御膳**

……………**¥3,600** (税込¥3,960)

握り寿司5칸とえびとイカ、野菜の天婦羅盛合せの他、刺身と銀鱈西京漬の焼き魚がセット。味噌汁付。

刺身定食

……………**¥2,000** (税込¥2,200)

刺身5種盛りと白飯、小鉢、漬物、味噌汁付。

地物刺身定食

……………**¥2,600** (税込¥2,860)

刺身7種盛りと白飯、小鉢、漬物、味噌汁付。

しおさい御膳



ミックスフライ定食

◀ **ミックスフライ定食**

……………**¥1,800** (税込¥1,980)

サーモン、帆立、牡蠣、イカ、えびのフライと白飯、漬物、味噌汁のセット。

※時期により内容が変わる場合もあります。

天婦羅定食

……………**¥1,800** (税込¥1,980)

えび2尾とイカ、帆立の海鮮と野菜3種の天婦羅盛り合わせに、白飯、小鉢、漬物、味噌汁付。

▶ **ホッケフライ定食**

……………**¥1,400** (税込¥1,540)

ホッケフライと白飯、漬物と味噌汁がセット。

ホッケ焼き定食

……………**¥1,800** (税込¥1,980)

ホッケの開き焼きと白飯、小鉢、漬物、味噌汁付。

鰻蒲焼定食

……………**¥4,000** (税込¥4,400)

鰻1尾の蒲焼と白飯、小鉢、漬物、味噌汁付。



ホッケフライ定食

タラバ蟹 (1パイ)…時価



鮑の踊り焼き(1個)…時価(2,200円~2,800円位)

新鮮な鮑を網の上で炙り焼き。



北の味心
竹ちゃん

TAKE-chan

お飲物メニュー





【生ビール】サッポロクラシック

1 (小ジョッキ) ¥480 (税込¥528)

2 (中ジョッキ) ¥600 (税込¥660)

北海道限定販売のビール。

【瓶ビール】サッポロ生黒ラベル

3 (中瓶) ¥700 (税込¥770)

【ノンアルコールビール】

サッポロプレミアム アルコールフリー

(350ml) ¥500 (税込¥550)



【ウイスキー】サントリー 角

(ボトル:700ml) ¥3,500 (税込¥3,850)

(グラス) ¥550 (税込¥605)

水割り、お湯割り、ロック、ストレート、お好みでご注文ください。

【ハイボール】

4 サントリー 角ハイボール

..... ¥500 (税込¥550)

5 サントリー メガ角ハイボール

(700ml) ¥800 (税込¥880)

【焼酎ハイ】

ウーロン茶・緑茶 各¥450 (税込¥495)

【シークァーサー酒】

もぎたて南国果実

(グラス) ¥650 (税込¥715)

埼玉県麻原酒造。天然果実の爽やかな味。

【氷彩サワー】

梅・レモン・柚子・カルピス・青りんご

(350ml) 各¥500 (税込¥550)

風味豊かなワインを蒸留したホワイトブランデーベースのサワーです。



【ソフトドリンク】

6 コカ・コーラ

(ボトル:500ml) ¥350 (税込¥385)

7 ミツ矢サイダー

(ボトル:200ml) ¥350 (税込¥385)

8 リボンオレンジ

(ボトル:200ml) ¥350 (税込¥385)

炭酸水

(ボトル:300ml) ¥350 (税込¥385)

ウーロン茶 (グラス) ¥350 (税込¥385)

緑茶 (生茶)

(ボトル:525ml) ¥350 (税込¥385)



【生酒(冷酒)】

※生酒とは・・・日本酒は通常二回加熱して殺菌処理するが、これを二回とも行わないのが生酒(生本、生々)。搾った時に加熱してそのまま出荷するものを生詰酒、搾った後、生で貯蔵して出荷時に加熱するものを生貯蔵酒という。

9 男山・最北航路〈特別純米・生貯蔵〉

(300ml)**¥940** (税込¥1,034)
男山酒造の稚内限定酒。米、米麴共に日本国産を使用。冷やしてお飲みください。

10 男山・笹おり〈特別純米・生酒〉

(500ml)**¥1,800** (税込¥1,980)
毎年3月に生のままで瓶詰めされ、-5℃の冷蔵庫で低温貯蔵したものです。アルコール分15度の辛口で、香りが程よくあり、味のバランスが良い旨さです。



11 北の誉・純米生酒

(300ml)**¥900** (税込¥990)
加熱処理をしていないので、爽やかな香りと新鮮さが特徴の生酒。

【銚子】

12 小徳利(北の誉)**¥400** (税込¥440)

13 大徳利(北の誉)**¥700** (税込¥770)

常温又は燗酒でご注文ください。

【お薦め北海道産日本酒】



14 国稀〈特別純米〉(増毛町)

(1合)**¥750** (税込¥825)・(2合)**¥1,500** (税込¥1,650)
米の旨さを生かし、純米酒ながらの切れ味が良い飲み口。冷酒向きのお酒ですが、温めるとお米の豊かな香りが際立ち、更に飲みやすいお酒に変化します。

15 国稀鬼ころし〈本醸造〉(増毛町)

(1合)**¥600** (税込¥660)・(2合)**¥1,200** (税込¥1,320)
「鬼をも殺す」超辛口酒。米は東北産のササニシキを使い、国稀自慢の暑寒別連邦の伏流水で仕込んだ酒。切れ味が良い飲み口。鼻で感じる醸造用アルコールの香りはほとんどしません。

16 福司〈本醸造〉(釧路市)

(1合)**¥600** (税込¥660)・(2合)**¥1,200** (税込¥1,320)
東部北海道で生まれた銘酒の一つ。鋭い喉越しと味わいの淡麗辛口酒。

17 北の勝〈本醸造〉(根室市)

(1合)**¥600** (税込¥660)・(2合)**¥1,200** (税込¥1,320)
日本の最東端、北海道根室市。安定した気候風土をしっかりと満たしている風光明媚な土地が育んだ「北の勝」。1887年に誕生した由緒ある銘柄。アルコール度数が低めで軽い飲み口の本醸造酒。暑い夏には冷がお薦め。



18 大雪乃蔵〈純米〉(旭川市)

(1合)**¥750** (税込¥825)・(2合)**¥1,500** (税込¥1,650)
北海道産米を大雪連峰の水で醸した純米生貯蔵酒。酵母由来の爽やかな香りと、飲み飽きない味わいが特徴。冷がお薦め。

【店主お薦め日本酒】

19



20



19 久保田 百寿〈本醸造〉

..... (1合) **¥600** (税込¥660)

..... (2合) **¥1,200** (税込¥1,320)

久保田の一番下のクラスでありながら、久保田の基本形である辛口。冷やでも、燗酒でも美味しいですが、飲む温度を上げると、やわらかな口当たりに変化します。

20 久保田 千寿〈特別本醸造〉

..... (1合) **¥700** (税込¥770)

..... (2合) **¥1,400** (税込¥1,540)

久保田シリーズの中で一番スッキリとした辛口の吟醸規格酒。香りは穏やかで、飲み飽きしない味わい。口当たりが柔らかく、冷やはもちろん、燗酒にも適した吟醸酒。

21



22



21 久保田 萬寿〈特別大吟醸〉

..... (1合) **¥1,400** (税込¥1,540)

..... (2合) **¥2,800** (税込¥3,080)

久保田シリーズの最高峰。新潟が誇るブランドです。食事とも合わせて支障のない程度の穏やかで上品な吟醸香。辛過ぎず、最後はスッキリとした久保田らしい後味。

22 瀬祭 二割三分〈純米大吟醸〉

..... (1合) **¥1,400** (税込¥1,540)

..... (2合) **¥2,800** (税込¥3,080)

酒米の王様、山田錦を23%まで精米した純米大吟醸。23%の精米歩合は市販される日本酒としては最高レベル。上品な吟醸香、力強い味わいながらも、儂い後口。

23



24



23 黒龍 龍〈大吟醸〉

..... (1合) **¥1,400** (税込¥1,540)

..... (2合) **¥2,800** (税込¥3,080)

北陸の銘酒、黒龍の秘蔵大吟醸。山田錦40%精米の大吟醸酒を低温で熟成。上品な香りと絶妙な味幅が楽しめる贅沢な味わい。

24 黒龍〈大吟醸〉

..... (1合) **¥1,000** (税込¥1,100)

..... (2合) **¥2,000** (税込¥2,200)

北陸の銘酒、黒龍の大吟醸。山田錦50%精米。ふくよかな香り、透明な喉ごし、爽やかな飲み心地が特徴。

25



25 八海山〈本醸造〉

..... (1合) **¥600** (税込¥660)

..... (2合) **¥1,200** (税込¥1,320)

香りは控えめで、後味の良い辛口。冷やして口に含んだ瞬間、雪解け水を口にしたような感覚。丸みのある柔らかな味、本醸造なのに丸みをおびた柔らかな味わいの酒。45度くらいの燗酒がお薦め。



【昆布焼酎】

26 礼文島 昆布焼酎 (甲類乙類混和)

(ボトル:720ml)**¥2,700** (税込¥2,970)

(グラス)**¥600** (税込¥660)

日本最北の島、礼文島の特産品である昆布を使用。昆布独特の、深い旨味とまろやかな口あたりが特徴。仕込水は大雪連峰の雪清水を使用。昆布使用割合1%。

【しそ焼酎】

27 鍛高譚 (たんだかたん) (甲類乙類混和)

(ボトル:720ml)**¥2,700** (税込¥2,970)

(グラス)**¥600** (税込¥660)

北海道白糠町で特別に栽培された、香り高い赤しそを使用。厳選されたしそならではの華やかな香り、口中に広がる爽やかな風味が特徴。

【芋焼酎】黒霧島

(ボトル:720ml)**¥2,900** (税込¥3,190)

(グラス)**¥600** (税込¥660)

原料は南九州で栽培したサツマイモ「黄金千貫」。仕込み水や割り水に使っているのが、南九州・都城盆地の地下約100mにある巨大な水壩から湧き出る「霧島裂罅水」。この水はミネラルと炭酸ガスを含み、鉄分をほとんど含まず、酵母菌の発酵に最適な育成条件を備えている。黒霧島は「黄金千貫」と「霧島裂罅水」と二つの宝で生まれた焼酎。

【芋焼酎】赤霧島

(ボトル:900ml)**¥3,600** (税込¥3,960)

(グラス)**¥700** (税込¥770)

幻の紫芋「ムラサキマサリ」が原料。豊富に含まれるポリフェノールと焼酎麹が生成するクエン酸に反応して、もろみが真っ赤になることから「赤霧島」と命名。後を引くような甘みと気品高い香りが特徴。

【芋焼酎】喜多里 (きたさと)

(ボトル:720ml)**¥2,700** (税込¥2,970)

(グラス)**¥600** (税込¥660)

北海道厚沢部町で栽培したサツマイモ「黄金千貫」を原料として、北海道で初めて作られた本格芋焼酎。柔らかい芋の香りと北海道産ならではのスッキリとした飲み口。

【麦焼酎】いいちこ 25度

(ボトル:900ml)**¥3,100** (税込¥3,410)

(グラス)**¥600** (税込¥660)

大分の焼酎。厳選した大麦・大麦麹と天然の清冽な水だけで醸造。

【麦焼酎】中々

(ボトル:720ml)**¥3,600** (税込¥3,960)

(グラス)**¥700** (税込¥770)

宮崎の焼酎。九州産の二条大麦「ニシノホシ」を使用した軽快な香りとスムーズな味わい。

【米焼酎】しろ

(ボトル:720ml)**¥2,700** (税込¥2,970)

(グラス)**¥600** (税込¥660)

熊本焼酎。どんな料理とも相性が良く、すっきりとした淡麗タイプ。ロック、水割り、ハイボールなど冷たく飲むのがお薦め。

【焼酎甲類】鏡月Green

(ボトル:720ml)**¥2,700** (税込¥2,970)

(グラス)**¥500** (税込¥550)

クセがなく、すっきりとした味わい。炭酸割りはもちろん、お茶割りや水割りなど好みのスタイルでお楽しみいただけます。

30 【梅酒】あらごし梅酒

(グラス)**¥650** (税込¥715)

奈良県の地酒蔵、梅乃宿酒造が自慢の酒で仕込んだ梅酒。梅の果肉をたっぷり残した濃厚な風味と食感が特徴。

31 【柚子酒】ゆず

(グラス)**¥650** (税込¥715)

奈良県の地酒蔵、梅乃宿酒造が自慢の酒で仕込んだ柚子酒。天然の柚子果汁をたっぷり使用し、柚子特有の酸味と味わい。オンザ・ロックがお薦めです。

竹ちゃん 北の味心

- ◆アルコール類をご注文のお客様は別途、お通し代@440円（税込）を申し受けます。
- ◆下記のクレジットカード、電子マネー、アプリでお支払いが出来ます。

■電子マネー決済



■アプリ決済



■カード決済

