

# — 創彩美味 —

- ・ タコ焼であって  
タコ焼でない  
タコ焼 — 550円
- ・ 石鍋で  
いろいろ入った玉子焼 — 680円
- ・ 京のヒツナ  
トロでもんじゅ焼 — 680円
- ・ これって、フライドポテトですか? — 480円
- ・ 揚げゴロ — 480円



— 湯葉・生麩・豆腐 —

- ・湯葉のお造り — 750円
- ・しろ湯葉のあんかけ  
又は、揚げ出し — 各680円
- ・トロ〜リ湯葉とアボガドの  
生湯葉春巻  
— 岩のソースで... — 780円
- ・生麩のチーズ巻き揚げ — 600円
- ・パリパリ海老の  
湯葉パリパリ揚げ — 680円
- ・五条半兵衛の生麩の  
チーズフォンデュ — 780円
- ・生湯葉と生麩の入った  
トロ〜リ豆腐小鍋 — 780円
- ・豆腐と生湯葉のグラタン — 750円

— 揚げ物 —

- ・若鶏の唐揚げ  
みぞれポンド... 600円
- ・スリズリ唐揚げ  
柚子胡椒風味 - 550円
- ・鶏天ぷら揚げおろし  
- 580円
- ・ゲソ天ぷら - 580円
- ・アサリ海老の  
自製タルタルソース和え  
- 780円
- ・イワシの梅肉磯辺揚げ  
- 580円
- ・揚げ茄子の千切り  
- 650円
- ・タコの唐揚げ - 680円
- ・揚げ出し豆腐 - 480円
- 昔ながら
- ・鯛ちくわの磯辺揚げ  
- 500円

— 焼き物 —

- ・鯛カマの塩焼 - 500円  
北海道
- ・ホット焼 - 650円
- ・合鴨ステーキ  
あ.きおろしポンド...  
- 780円
- ・鶏もも塩焼  
柚子胡椒と添えて...  
- 780円
- ・宮崎  
ひむか厚切りバンコン焼  
ワセ醤油ととうもろこし...  
- 980円
- ・豆腐とトロの  
大茶ネギ焼 - 680円
- ・お揚げさんの  
ピリ辛ネギ味噌焼  
- 480円
- ※ 焼魚は、  
いろいろ有ります。

# — サラダ —

- ・ やらばり  
大根サラダ — 580円
- ・ 京は、ニンな  
シーザーサラダ-温玉の卵-780円
- ・ 京野菜のグリーンサラダ  
—ハンドドレッシング、塩コブとピザド—  
780円
- ・ 丸ごとトマトの  
かくれんぼうサラダ — 780円
- ・ 豆腐と揚げじゃこの  
湯葉パリパリサラダ-780円



— 酒肴、一品 —

- ・じゃこおろし - 380円
- ・山芋のたんごく - 400円
- ・夕日酢 - 580円
- ・鶴橋のチャンシ 500円
- ・山に豆腐 - 500円  
(豆腐の味噌漬)
- ・長崎産  
炙りエイシ - 600円
- ・つけもの - 500円
- ・出巻 - 500円  
(一本一本巻き上げます。  
少々お時間がかかります)
- ・刺身くらげの  
ワビポン酢 - 580円
- ・和風ユッケ - 780円

— 逸品 —

- ・牛乳煮込み  
ぶっかけネギみそ  
(温玉入) 680円
- ・京都ボロの  
山けの角煮 - 780円
- ・京都ボロの  
ソーセージ盛 - 750円
- ・豊后  
七ん平焼 - 680円
- ・鶏せりの  
ガリックみそ 580円
- ・自家製  
ホテリシの  
白玉焼のり - 480円
- ・夕日入った  
ふわふわ玉子焼  
明石焼みたい?  
- 680円

— ごはんもの —

- ・京生野菜とちりめんじゃこの  
玄米炊めごはん — 680円
- ・トトロ豚角入 おにぎりボール — 680円
- ・三田米のおにぎり) — 各200円  
(明太子、梅、塩コブ、あかか、鮭、ちりめん山椒)
- ・おの三田米出汁茶漬 — 各580円  
(明太子、梅、塩コブ、鮭、ちりめん山椒、塩辛)
- ・三田米の土鍋ごはん 一合500円  
(炊き上がるまで、40分ほどかかります。  
早めの御注文、宜しくお願ひします。)
- ・京都ボロのソース焼シバ — 680円
- ・豊国 カレーうどん — 680円
- ・焼鯛のいぎり寿司 — 800円

— デザート —

- ・豆乳のあいすくりーむ — 300円
- ・白玉ぜんざい あいす添え — 580円

---

ご宴会受け持ち中です。

(例) 3500円コース

- ・京のおばんざい
- ・お造り盛
- ・揚げ物
- ・サラダ
- ・京都お茶
- ・出汁しゃぶ鍋
- ・うどん
- ・あいすくりーむ

飲み放題 (100分)

④ 1500円

## 地酒

一合 二合

【京都】蔵の詩(純米酒) — 750 1,450

地元京都黄桜が通った、ほんのり甘い飲みやすい酒。

【京都】徳次郎(特別純米酒) 780 1,500

米の味を十分に引き出した、喉越しの良い飲み口の純米酒

【高知】土佐鶴本格辛口 — 780 1,500

力強くキレがあり、土佐を代表する酒。

【大阪】呉春(本醸造) — 900 1,700

ほのかな甘さと風味が濃厚、五味の調和がとれた美酒。

【静岡】磯自慢(特選本醸造) 1,000 1,900

やわらかく、ふくよかな旨みが口中に広がる、入手困難な幻の美酒。

【新潟】張鶴(純米吟醸) 1,200 2,300

香りをおさえた軽やかな喉越し、  
口中に広がる辛さが心地よい、新潟の銘酒。

## 日本酒

(燗又は冷)

一合 二合

黄桜 黒獅子 — 580 980

## カクテル

————— 各600

カシスオレンジ      カンパリソーダ

カシスソーダ        カンパリオレンジ

カシスウーロン

## 《ノリアルコールカクテル》

ピワミン ————— 各600

ピワミンとは、子供から大人まで、おいしく飲んで  
体に良い、栄養アルカリ飲料です。

ぶどうの田主丸巨峰をワインと同じ製法と特製樽  
でじっくり仕込んだ高級天然醸造酒です。

ローヤルゼリー、ピワエキス、甘茶エキス、はちみつ、  
カルシウム、各種ビタミンを配合。

ピワオレンジ        ピワウーロン

ピワソーダ         ピワジンジャー

ピワテンプル        ピワホワイト

サワー ————— 各450

レモンサワー        ウーロンハイ

ライムサワー        コークハイ

カルピスサワー      赤玉ハイボール

巨峰サワー

## 果汁100%プレミアムサワー

砂糖不使用 ————— 各600

ルビーグレープフルーツサワー

トリプルグレープサワー

クリアーアップルサワー

## 果実酒

(ロック・氷割り・ソーダ割り)

————— 各600

すてきなゆず酒      すてきなもも酒

すてきなみかん酒    すてきなマンゴー酒

## 梅酒

(ロック・ソーダ割り)

紀州産 南高梅酒 ————— 450

厳選された国産梅を100%使用。  
まろやかで香り豊かな梅酒。

黄桜 京美人 ————— 480

アルコールが10度と低く、  
清酒ベースならではのスッキリとした味わい。

【京都】青谷の梅 ————— 500

極大粒の城州白梅を使用の七年貯蔵。  
香りがよく、爽やかな飲み口。

【群馬】花山 辛口梅酒 ————— 500

口に含むと梅の酸味が広がる。  
今までにない綺麗な喉越しのライトな梅酒。

【徳島】鶯宿にごり梅酒 ————— 650

鶯宿梅の果実を贅沢に使い、甘すぎず酸味のこない味わい。



## 焼酎 (水割り・ロック・お湯割り)

	グラス	ボトル
【鹿児島】それから	450	2,500
【鹿児島】黒丸	500	2,800
【鹿児島】富乃宝山	550	3,500
【宮崎】毘六	550	3,500
【鹿児島】不二才	550	—
【鹿児島】焼きいも黒瀬	550	—

## 麦

【鹿児島】それから	450	2,500
【鹿児島】神の河	500	2,800
【宮崎】中々	500	3,000
【福岡】龍乃幹	550	3,500
【大分】特蒸 泰明	550	—

## 米

【兵庫】日の本	500
【熊本】鳥飼	650

## 黒糖

【鹿児島】老乃醸 朝日	650
-------------	-----

## しそ

【北海道】たんたかたん	450
-------------	-----

## 泡盛

【沖縄】瑞泉43°	600
-----------	-----

## 《ボトルのお供に》

ミネラルウォーター	100
ソーダ	150
レモン/梅干し	100

## ウイスキー

山崎12年	各800
ロック・水割り・ハイボール	

## ワイン

### グラスワイン (赤・白)

【チリ】ピニャ マイボ	500
-------------	-----

### ボトル (赤・白)

【イタリア】ポッラ クラッシコ	2,800
【スペイン】トーレス サングレ デ トロ	3,000
【チリ】ロス ヴァスコス	3,500
【フランス】ロベール スカリ	3,500

## ビール

天然水100%仕込み	
ザ・プレミアム・モルツ	(中) 500
	(小) 350

## 《ビアテイスト飲料》

ファインブリュー	500
----------	-----

## ソフトドリンク

ウーロン茶	ジンジャーエール
オレンジジュース	アップルジュース
カルピス	コーラ