

※夜のみ -Serving ONLY at dinner time-

店内飲食用 価格は全て税込(10%)

# 炭火焼とり・串焼

テイクアウトOK!

Charcoal-Grilled Skewers ミネラルたっぷりの海洋深層水で作った「佐渡の深海塩」使用

※塩・たれをお選び下さい。 Prepared By : SHIO=Salt&Pepper , TARE=Homemade Teriyaki Sauce

砂肝 -----	¥170	つくねマヨ -----	¥190
Chicken Gizzard		Chicken Meatball w/Mayo topping	
レバー(豚) -----	¥170	たん(豚) -----	¥190
Pork Liver		Pork Tongue	
つくね -----	¥170	手作りつくね(銘柄鳥) -----	¥240
Chicken Meatball		Handmade Chicken patty	
いかだ(ねぎ) -----	¥150	豚なんこつ -----	¥240
Welsh Onion		Pork Cartilage	
ししとう -----	¥150	ささみ青しそ巻(銘柄鳥) -----	¥240
Green Pepper		Shiso Chicken Breast	
はつ(豚) -----	¥170	ささみチーズ(銘柄鳥) -----	¥240
Pork Heart		Chicken Breast w/Cheese	
ねぎま(銘柄鳥) -----	¥190	ささみわさび(銘柄鳥) -----	¥240
Chicken w/ Welsh Onion		Chicken Breast w/Wasabi	
かわ(銘柄鳥) -----	¥190	とんとろ(豚) -----	¥240
Chicken Skin		Fatty Pork	
やげんなんこつ -----	¥240	かしら(豚) -----	¥240
Chicken Cartilage		Pork Skirt Steak	
せせり -----	¥190	てば先(銘柄鳥) -----	¥280
Chicken Neck Meat		Chicken Wing	
とんび -----	¥190	あすはら巻 -----	¥280
Squid Mouth		Pork & Asparagus spears	
うずら串 -----	¥190	えび串 -----	¥280
Quail's Eggs		Black Tiger Prawn	
しいたけ -----	¥190	とまと串 -----	¥280
Shiitake Mushroom		Pork & Tomato	



# 一品料理

A la carte

砂肝サラダ ----- ¥790

Chiecken Gizzard on salad

サラダセザール(シーザーサラダ) -- ¥890

Cesar salad

8品目の彩り豊かなミニサラダ ---- ¥470

Mini-salad

8品目の彩り豊かな大皿サラダ ---- ¥840

Big-salad

もずく酢 ----- ¥350

Vinegared Mozuku seaweald

きゅうりみそ ----- ¥380

Cut cucumber with Miso

奴 ----- ¥430

Cold Tofu with toppings

砂肝ポン酢 ----- ¥430

Chiecken Gizzard with Ponzu sauce

なめたけおろし ----- ¥430

Enoki Mushroom on Grated Radish

納豆おろし ----- ¥430

Natto on Grated Radish

冷とまと ----- ¥430

Cold cut tomato

枝豆 ----- ¥430

Boiled green soy beans



茶碗蒸し ----- ¥440

Non-sweet egg custard

甘口たらこ ----- ¥580

Cut pollock roe

佐渡きむち ----- ¥530

Sado Kimuchi

漬物3種の盛合せ ----- ¥550

Assorted pickled vegetables (3 kinds)

びあーウインナー ----- ¥510

Assorted vienna sausages

手作りミックスピザ ----- ¥1,300

Mix Pizza

アイス ----- ¥350

Ice cream

白玉ぜんざい(抹茶・バニラ・キャラメル) -- ¥550

shiratama-zenzai

プリン ----- ¥390

Pudding

お通し ----- ¥290

Appeteier

# 揚げ物

Deep-fried food

手作りころっけ(にんにく入 1ヶ) -- ¥300

Fried mashed potato with garlic flavor(1pieces)

とり皮せんべい ----- ¥520

Chicken skin cracker

なんこつ唐あげ ----- ¥540

Fried chicken cartilage

てば唐あげ(津軽地どり 5本) --- ¥670

Fried chicken wings(5pieces)

若どり唐あげ ----- ¥810

Fried chicken(7pieces)

いかげそ唐あげ ----- ¥540

Fried squid tentacles

たこ唐あげ ----- ¥620

Frid octopus

フライドポテト ----- ¥330

French fries

単品えびふらい ----- ¥290

Deep-fried prawn 1pieces

単品かつ ----- ¥270

Deep-fried pork cutlet(1pieces)

単品タレカツ ----- ¥280

Deep-fried pork cutlet(1pieces)



# 焼魚

Grilled Fishes

塩さば(半身) ----- ¥510

Salted mackerel

ほっけ ----- ¥1,200

Atka mackerel

ぶりかま ----- ¥1,020

Collar of yellowtail fish

# 煮物

Stews

牛すじ煮込 ----- ¥600

Beef tendon and konjac

もつ煮込 ----- ¥590

Pork innards and Daikon radish



店内飲食用 価格は全て税込(10%)

テイクアウトOK!

# ご飯もの 佐渡産コシヒカリ使用

Rice bowls & Rice dishes  
(made in SADO rice 100%)

やわらかひれかつ井 ----- ¥880  
Deep-fried pork cutlet on rice (3pieces of cutlet)

ダブルひれかつ井(かつ6枚 ご飯3倍) -- ¥1,760  
Double-layer deep-fried pork cutlet on rice

玉子とじひれかつ井 ----- ¥920  
Deep-fried pork cutlet with simmered egg on rice

ひれかつキャベツ井 ----- ¥910  
Deep-fried pork cutlet with shredded cabbage on rice

玉子井 ----- ¥700  
Simmered egg on rice

親子井(銘柄鳥) ----- ¥810  
Chicken with simmered egg on rice

かに玉井 ----- ¥920  
Crab meat with simmered egg on rice

三色井(さけ、いくら、かに) ----- ¥1,360  
Salmon, Crab meat and Salmon caviar on rice



選べる味変サイドメニュー!

## A. おろしポン酢

ひんやり大根おろしに自家製ポン酢  
じょうゆでさっぱり美味しい!カロリーを  
気にしている方にオススメ!

## B. すりゴマとんかつソース

ごまの風味ととんかつソースがマッチ!  
ビタミン豊富で美肌作りにも効果的!

各¥180

唐揚げ定食 ----- ¥1,210  
Fried chicken cutlet platter

ひれかつ定食 3枚 ----- ¥980  
Deep-fried pork cutlet platter(3pieces)

ひれかつ定食 4枚 ----- ¥1,030  
Deep-fried pork cutlet platter(4pieces)

手作りコロケ定食 ----- ¥910  
Fried mashed potato with garlic flavor platter

えびふらい定食 3匹 ----- ¥1,030  
Deep-fried prawn platter(3pieces)

えびふらい定食 4匹 ----- ¥1,100  
Deep-fried prawn platter(3pieces)

えび・ひれミックス定食(えび2匹、かつ2枚) -- ¥1,120  
Deep-fried pork cutlet&prawn combination platter(2pieces for each)

自家製カレー ----- ¥830  
Curry and rice set

カツカレー ----- ¥1,030  
Deep-fried pork cutlet on curry and rice set(2pieces)

# ご飯もの 佐渡産コシヒカリ使用

Rice menus (made in SADO rice 100%)

## おにぎり Rice balls

- 梅 ----- ¥230  
Pickled plum
- さけ ----- ¥240  
Salmon
- たらこ ----- ¥280  
Pollock roe
- 焼きおにぎり ----- ¥280  
Grilled
- みそ汁 ----- ¥150  
Miso soup



## お茶づけ Boiled rice in broth

- 梅 ----- ¥520  
Pickled plum
- さけ ----- ¥540  
Salmon
- たらこ ----- ¥590  
Pollock roe



## セット

Served w/ miso soup & pickled vegetables

- ご飯セット(みそ汁、漬物) ----- ¥400  
A bowl of rice
- おにぎりセット ----- ¥580  
(おにぎり2個、みそ汁、漬物)  
2 pieces of rice balls
- 焼きおにぎりセット ----- ¥620  
(焼きおにぎり2個、みそ汁、漬物)  
2 pieces of grilled rice balls

店内飲食用 価格は全て税込(10%)

# めん類

Buckwheat noodle · Thin flour noodle

## そば・うどん

かけ ----- ¥550  
In broth

月見 ----- ¥590  
In broth topped with an egg

山菜 ----- ¥650  
In broth topped with various wild vegetables

玉子とじ ----- ¥710  
In broth topped with simmered egg

親子 ----- ¥810  
In broth topped with chicken and simmered egg

ざる ----- ¥720  
Topped with shredded dried seaweed served on  
a waver bamboo tray



冷たい 温かい ご希望下さい

Please choose Cold or Hot



# 釜めし御膳

佐渡産コシヒカリ使用 made in SADO rice 100%

漬物、ミニサラダ、小鉢、みそ汁付き

Kama-meshi: Traditional Japanese rice dish, It is cooked with ingredients in a small pot

山菜 ----- ¥940

Wild vegetables

とり ----- ¥990

Chicken

えび ----- ¥1,020

Prawns

さけ ----- ¥1,020

Salmon

ほたて ----- ¥1,140

Scallops

五目 ----- ¥1,150

Combination of chicken, scallop and prawns

牛 ----- ¥1,130

Beef

かき(冬季限定) ----- ¥1,210

Oysters(winter only)

さけ・いくら ----- ¥1,360

Salmon&salmon caviar

かに ----- ¥1,460

Crab

うなぎ ----- ¥1,460

Eel

※釜めしのご注文は

昼は1時まで夜は9時30分までに  
お願い致します。

Please order Kamameshi before 1pm in  
lunch time and before 9:30 in dinner time.

※炊き上がりまで約20分かかります。

It takes about 20 minutes to be served.

セットメニュー Set Menu

ミニそば or ミニうどんセット

Set with mini-buckwheat noodle or  
mini-thick flour noodle **+¥390**

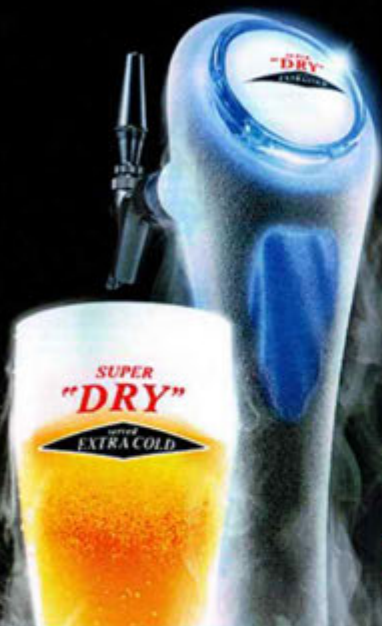
そば or うどんセット

Set with buckwheat noodle or  
thick flour noodle **+¥450**



SUPER  
"DRY"  
EXTRA COLD

氷点下の辛口〈生〉



キンキンに冷えた  
辛口のうまさ。

¥660

アサヒスーパードライ  
Asahi Draft beer  
中ジョッキ ¥660  
Medium

大 ¥960 小 ¥540  
Large Small



瓶ビール (サッポロ大瓶)  
Bottle beer ¥670



Bottle Wine

ボトルワイン

モメサンメルロー(赤)  
Mommessin Merlot(Red)

シャルドネ(白)  
Chardonnay(White)

各¥3,000



新体験!! 氷点下の  
ハイボール



フリージング  
ハイボール

Freezing whisky  
& soda

¥530

各種メガジョッキでもご用意出来ます!!

角ハイボール

Suntory Whisky & SODA

角ハイボール  
Whisky&Soda

¥490

コークハイ  
Whisky&Coke

¥550

ジンハイ  
Whisky&Ginger ale

¥550



日本酒  
Local Sake

金鶴  
KINTSURU

金鶴ハイボール  
Sake&Soda

¥540



スミノフアイス  
Smirnoff Ice

ワイルドグレープ  
Wild grape

各¥530

Cocalero コカレロ



ストレート Straight ¥650

コカボム With Redbull ¥680

コカ・コーク(ジョッキ)  
With coke ¥730

コカ・ジンジャ(ジョッキ)  
With Redbull ¥730

コカ・エナジー(ジョッキ)  
With Redbull ¥780

梅酒 Plum wine

ロック・ソーダ割り・水割り  
On the rock・Mix w/Soda  
mix w/water

各¥550





## 日本酒 Local Sake

# 金鶴

KINTSURU

佐渡で愛され続ける地酒をやじまの料理と一緒に楽しみください



普通酒 小(一合) ----- ¥470  
Ordinary Sake (180ml)

普通酒 大(二合) ----- ¥810  
Ordinary Sake (360ml)

四合瓶 ----- ¥1,950  
Ordinary Sake (720ml Bottle)

拓 -ひらく-(四合) ----- ¥3,200  
Hiraku (720ml Bottle) Pure-rice Sake  
無農薬の田んぼの米を使用したこだわりの一品  
ほのかな甘みと味を感じられるスッキリタイプ

風和 -かぜやわらか-(四合) --- ¥3,100  
Kazeyawaraka (720ml Bottle) Pure-rice Sake  
味に幅、厚みがあり、米の風味を感じる酒です

金鶴 生酒本醸造生貯蔵(300ml) -- ¥960  
Ama no Yuuzuru (300ml Bottle) Unpasteurized Sake  
生酒で貯蔵し、出荷時に一度火入れた辛口の冷酒

## 焼酎 Shochu

いいちこ (720ml)  
Iichiko:Barley Shochu

黒霧島 (900ml)  
Kurokirishima:Potato Shochu

ボトル/Bottle **¥3,600**

グラス/By a glass **¥570**

※ボトルキープの期間は6ヶ月間です。

## 角ウイスキー

Suntory Whisky

ボトル/Bottle  
**¥3,600**

シングル/Single  
**¥550**

ダブル/Double  
**¥850**

## ボトル用セット Set for bottles

氷/Ice ----- **¥300**

おいしい水/Water ----- **¥300**

ウーロン茶/Oolong tea -- **¥600**

緑茶(綾鷹)/Green tea -- **¥600**

お湯/Hot water----- **¥320**

炭酸水/Soda ----- **¥300**

カットレモン/Cut lemon -- **¥180**

梅干し(2ヶ) ----- **¥180**  
/Pickled plum(2pieces)

## チューハイ CHU-HAI (Shochu Cocktail)

水割り/ウーロン/緑茶/レモン/ライム/  
カルピス/オレンジ  
Water / Oolong Tea / Green Tea / Lemon /  
Lime / Calpico / Orange **各¥490**

各種メガジョッキでもご用意出来ます!!

梅干ハイ/生レモン/生グレープフルーツ/  
つけ込み塩レモン/すりおろしレモン  
Pickled Plum / Fresh Lemon / Fresh Grape fruit /Salty Lemon/  
Grate Lemon **各¥580**

レモンシャーベットサワー Sherbet Lemon **¥620**

さとのめぐみ茶

佐渡の自然で採れた佐渡のお茶

① クロモジ茶 ② 柿の葉 ③ いちじくの葉

佐渡茶 **各¥340**

佐渡茶チューハイ **各¥520**

# SOFT DRINK



コカ・コーラ



コカ・コーラ ゼロ



ジンジャエール



メロンソーダ



カルピス



オレンジジュース



焔 (烏龍茶)



綾鷹 (緑茶)

各種 ¥300 税込



アイスコーヒー

アイスコーヒー  
¥350  
税込



ホットクロモジ珈琲  
¥480 税込



佐渡のめぐみ茶  
各 ¥340 税込

# ノンアルコールドリンク

ソフトドリンク各種	¥300
美酢(ミチヨ)スカッシュ各種	¥350
ノンアルコールビール	¥450
ノンアルコール梅酒	¥450
はちみつレモンソーダ	¥380
ノンアルコールレモンサワー	¥450

心とカラダに、ご自愛ノンアル。

**STYLE  
BALANCE**  
スタイルバランス

心とカラダに、ご自愛ノンアル

「カロリーゼロ」、「糖類ゼロ」、「アルコール分0.00%」で  
お酒気分を楽しめるノンアルコール飲料です。



シャルドネスパークリングテイスト	¥450
カシスオレンジテイスト	¥450
完熟りんごスパークリング	¥450

さとのめぐみ茶

# 佐渡茶 (ノンアルコール) 佐渡茶 チューハイ

佐渡の野山の野草だけで作ったノンカフェインのお茶です

朱鷺が舞う自然豊かな野山で採取した野草のみを使用し丁寧に処理して作ったオールハンドメイドのお茶です。  
ブレンドにもこだわり優しい味わいに仕上がっています。



さとのめぐみ茶



## \*くろもじブレンド

緑の枝に黒い斑点が文字を書いたように見えることから、クロモジ（黒文字）と呼ばれています。クロモジの枝はスパイス系の爽やかな香りから「日本のアールグレイ」と例えられることもあり、お茶の席で和菓子の爪楊枝としても使われています。クロモジのお茶は綺麗なピンク色をしており、爽やかで少しスパイシーな味です。

くろもじブレンド佐渡茶 ¥340

hot ¥360

くろもじブレンド佐渡茶耐ハイ ¥520



## \*柿の葉ブレンド

佐渡島でとれる柿は平核無（ひらたねなし）で八珍柿と呼ばれています。この柿の葉っぱに含まれるビタミンCは緑茶の10倍、レモンの20倍にもなると言われており、癖がなくて飲みやすく、どこか懐かしい味わいとなっております。

柿の葉ブレンド佐渡茶 ¥340

hot ¥360

柿の葉ブレンド佐渡茶耐ハイ ¥520



## \*いちじくの葉ブレンド

鼻に抜けるイチジクの甘い香りが特徴のお茶です。血圧を整え高血圧や冷え性改善などの効果が期待できます。ビオレスリストという黒イチジクを使用しており、当店のお茶の中で一番好みが分かれるお茶ですが、一度お試しください！

いちじくの葉ブレンド佐渡茶 ¥340

hot ¥360

いちじくの葉ブレンド佐渡茶耐ハイ ¥520



## \*クロモジ珈琲 ¥480

クロモジの枝は特に香りが強く、コーヒーと併せることでスパイシーな口当たりがより一層、おいしさを引き立てます。

コクのある苦味が特徴のブラジル産コーヒーを自家焙煎で深煎りし、佐渡で手摘みしたクロモジをブレンドした自慢の一杯です。

やじまの

# いろいろレモンサワー

自家製 (ノンアルコール)

## はちみつレモンソーダ

¥380

角切りにして塩をつけ込んだ  
レモンの食感と塩味が絶妙

## つけ込み塩レモンサワー

¥580

自家製のレモンシャーベットの  
甘酸っぱい爽やかさが夏にぴったり

## レモンシャーベットサワー

¥620

さわやかなレモンとはちみつの甘さがマッチ

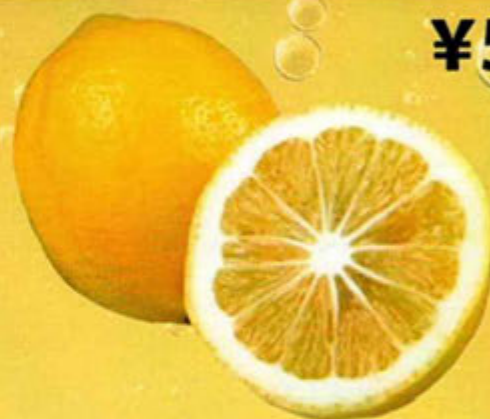
## はちみつレモンサワー

¥580

皮ごとすりおろしたレモンの香りと苦味が楽しい

## すりおろしレモンサワー

¥580

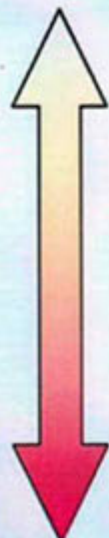


すっぱ成分をお好みで追加できる！！

## すっぱレモンサワー

¥520

1すっぱ  
+20円



- 1 すっぱ すっぱ見習い
- 2 すっぱ すっぱ社員
- 3 すっぱ すっぱ係長
- 4 すっぱ すっぱ課長
- 5 すっぱ すっぱ部長
- 6 すっぱ すっぱ社長
- 7 すっぱ すっぱ会長
- 8 すっぱ すっぱ名人
- 9 すっぱ すっぱ超人
- 10 すっぱ すっぱ神

レモン感アップでさらにおいしい

すっぱ好きのあなたへ

ちょっぴり刺激が欲しい方へ

目の覚めるすっぱさ

レモンの向こう側

アナタはみんなから神と呼ばれます



# 美酢 ミチヨ

## 100%果実発酵のお酢から作られた飲むお酢

美酢は100%果実発酵のお酢から作った果実のおいしさを楽しむ飲むお酢です。果汁をそのまま発酵させるため、豊富な天然果実のマイルドな味が感じられ、フルーティーでまろやかなお酢をお楽しみいただけます。

### もも

桃のほんのりとした甘みとさわやかな香りで甘酸っぱさが残る味わいをお楽しみいただけます。

### みかん

みかんのジューシーさとお酢の程よい酸味ですっきりした後味をお楽しみいただけます。

### パイナップル

パイナップルの甘みとお酢の酸味がぴったり！すっきりした甘さをお楽しみいただけます。

### ざくろ

ざくろの甘みとお酢の酸味が程よい味わい。フルーティーな後味をお楽しみいただけます。

### カラマンシー

カラマンシーは「奇跡の果実」と呼ばれる柑橘類で、シークワーサーのようなすっきりとした味わいをお楽しみいただけます。

### マスカット

マスカット風味でのどごしもすっきり！爽やかな味わいをお楽しみいただけます。

美酢ビネガーサワー

各種 560 円

美酢スカッシュ

各種 350 円

素敵な夜の  
しめくりに…

飲み会の後に…

寝る前のひとときに…

遅くまで仕事を頑張った日も、友達と楽しく過ごした日も、  
このまま眠るのがなんだか勿体ない気分の夜、貴方にもありませんか？  
満足できない夜を満たしてくれる至高のひとときは、  
罪の瓶を手にしたときから始まります。このときばかりは日常を忘れて、  
罪深い大人の時間を過ごしましょう。背徳感にまみれ欲望の赴くままに、  
優美なひとときに心を解き放って。

各600円

## ～ TUMI 罪～ アイスにかけて食べるリキュール



暴食チェリー

ダークチェリーの甘酸っぱく濃厚な甘みとゴロゴロとした果肉感を堪能できます。濃厚な果実味をアイスクリームと共に楽しんでください。



沼チョコボアール

どろりと濃厚なテクスチャーのアイスクリーム専用果実酒に、新シリーズ「罪 沼チョコ」が登場。甘いチョコレートの中にフレッシュなフランスの果肉がごろりと入ります。今夜、罪深い沼チョコの世界に落ちてみませんか？



沼チョコホワイトグレープ

どろりと濃厚なテクスチャーのアイスクリーム専用果実酒に、新シリーズ「罪 沼チョコ」が登場。甘いチョコレートの中にフレッシュな白ぶどうの果肉がごろりと入ります。今夜、罪深い沼チョコの世界に落ちてみませんか？



激情オレンジ

みかんの大トロであるせとかのジュシーな果肉感と、温州みかんとブラッドオレンジのフレッシュな甘酸っぱさを一度に堪能できます。濃厚な果実味をアイスクリームとともに楽しんでください。



背徳マンゴー

マンゴーの贅沢な甘みとゴロゴロとした果肉感を堪能できます。濃厚な果実味をアイスクリームと共に楽しんでください。



強欲キウイ

ゴールドキウイそのままの風味とゴロゴロとした果肉感を堪能できます。濃厚な果実味をアイスクリームと共に楽しんでください。



魅惑イチゴ

イチゴの魅惑的な味わいとゴロゴロとした果肉感を堪能できます。濃厚な果実味をアイスクリームと共に楽しんでください。

これらの商品はアルコール7%含まれておりますので未成年と運転をされる方はご遠慮下さい。