

# 1日10本の数量限定品 弾正焼…400円(1本)

知るひとぞ知る京都の誇る地鶏ブランド「京地どり」の  
福知山市夜久野町の数軒のみが生産している。  
その中の1軒「岡本ファーム」から直送された  
極上の「もも」と、特製タレに漬け込んだ  
「ムネ」を長めの串に交互に打った大ボリューム!



弾正焼き 一般のもも

# 弾正シューマイ

7個 950円

4個 650円

タネは 福知山の岡本ファームから直仕入れの京地どり<sup>1</sup>と国産豚・舞鶴産の竹<sup>2</sup>から作ったメンマ<sup>3</sup>です

京地どりはもも肉を皮ゴとミンチにしました 地鶏の鶏皮は肉厚で たっぷりと上質な脂が含まれております

国産豚は 豚の脂身を更に加えミンチにしています

地鶏と国産豚の比率は5:5 何度も試してみましたがこのバランスが黄金比という結論に至りました

食感に変化と楽しさを と「舞鶴産の竹で」作られたメンマ<sup>3</sup>を加えています



# ホタテ シューマイ

5個  
900円

漁港、京都府舞鶴市の水産加工会社ENDEAVOR(慎孝水産)様が製造・加工する新時代ソフト干物「ホタテ」を使用しています。タネには、そのホタテの貝紐をたっぷり使用し、鶏モモミンチを加えてあります。シューマイの頭にホタテの身をトッピング。

# 肉じゃが シューマイ

5個  
750円

京都府舞鶴市発祥の郷土料理“肉じゃが”とシューマイのコラボレーション！一晩じっくり漬け込んだ肉じゃがをあっさり塩コショウで味付けし鶏むねミンチ肉をブレンドしました。舞鶴市主催のイベントや新聞、ラジオα-STATIONでも紹介されました。



# 炭火焼 串焼き盛

おまかせ一〇本盛り  
…一七〇〇円  
おまかせ五本盛り  
…八五〇円



ねぎま



自慢のもも

# 鶏串 各二本

**自慢のもも**…四五〇円  
**月見タシつくね**…四五〇円  
**ぼんじり**…四〇〇円  
ねぎま…四五〇円  
砂肝…四〇〇円  
つくね…四〇〇円



せせり…四〇〇円  
ハツ…四〇〇円  
ひね(親鳥)…四〇〇円  
かわ…四〇〇円  
ささみ…四〇〇円  
ヤゲン軟骨…四〇〇円  
手羽いかだ…四五〇円  
レバー…四〇〇円

ささみにおすすめ!

# トッピング

各五〇円



チーズ明太

チーズ

明太マヨ

梅しそ

わさび



チーズ明太

# 豚串 各二本

全五〇〇円

- 豚バラ 豚トロ
- 豚タン シロ(大腸)
- ほっぺ コブクロ
- ガツ リップ

# 牛串 各二本

全六〇〇円

- 牛ハラミ 牛ロース
- 牛モモ ホルモン
- 牛かつばスジ

名物

# 創作魚串五本盛り

一〇〇〇円



創作魚串5本盛



牛ハラミ

# アラカルト

各二本

## 野菜串五本盛り

…七五〇円

- しいたけ…三五〇円
- エリンギ…三五〇円
- ししとう…三五〇円
- 白ネギ…三五〇円
- 長 芋…三五〇円
- アボカド…三五〇円
- プチトマト…三五〇円
- アスパラ…三五〇円
- アスパラベーコン…五五〇円
- チーズベーコン…五五〇円
- うずらたまご…三五〇円



野菜串五本盛り

# スピードメニュー

## アボカドと生ハム

四〇〇円

独特の食感のアボカドと生ハムの塩味が良く合います。



## あぶりエイヒレ

五五〇円

七味マヨネーズを添えて。



# 野菜メニュー

えだまめ…三五〇円

おつまみの定番です。

もろキュウ…三五〇円

みずみずしいキュウリと味噌の相性は保証付き。

トマトスライス…三五〇円

ひんやり冷やした美味しいトマト。

じゃこのせ冷奴…三五〇円

ヘルシーで美味しい定番。

長いも短冊…四〇〇円

シャキシャキ食感に卵黄が絶妙です。

チャンジャと韓国のに…四五〇円

ヒリ辛のチャンジャを韓国のにて包んで。

漬物盛り合わせ…五〇〇円

色々なお漬物を各種盛りて。

ベーコンと半熟卵の  
特製ポテトサラダ  
…六〇〇円



鮮魚とチーズの  
生春巻き…八五〇円

新鮮な魚とチーズを  
エスニックなチリソースで。



温泉卵とアボカドの

シーザーサラダ…八五〇円

トロトロたまごとアボカドは、チーズと相性バッチリ。

揚げじゃこの豆腐サラダ…八五〇円

ヘルシーな豆腐サラダはさっぱり和風ドレッシングで。

旬の魚と海藻のサラダ…九〇〇円

新鮮な魚とフリフリの海藻。海の香りがしますね。

# 逸品メニュー



せせりボン酢…六〇〇円  
あっさりボン酢&歯ごたえしっかりせせりが相性バッチリ。

だしまきたまご…五五〇円

こだわりのたまごを使った、ふんわりだしまき。

とろりチーズ

だし巻き…六五〇円

チーズが伸びる！トロける！



牛ホルモンスタミナ  
鉄板焼き…九五〇円

甘辛タレでビールが進む進む！

ココロうすらの味玉

…六五〇円

栄養満点うすら卵を醤油ベースの  
自家製タレに漬け込みました。

極太フランク

…六五〇円

食べ応え十分です！



牛ホルモンスタミナ鉄板焼き



とろりチーズだし巻き

# 揚物メニュー



チーズちくわの  
磯辺揚げ…六〇〇円

大人気の磯辺揚げにチーズをIN。  
明太マヨソースで。

舞鶴ちくわの

磯辺揚げ…五〇〇円

舞鶴産ちくわを使用。



若鶏の唐揚げ…六〇〇円

ジューシーな大定番。みんなの大好き物。

鶏皮のサクサク唐揚げ…五〇〇円

サクッとフリットと、ジューシーです。

軟骨の唐揚げ…五〇〇円

ひとくちサイズのコリコリ軟骨。スナック感覚で。

揚げ出し豆腐…五五〇円

長芋の唐揚げ…五〇〇円

フライドポテト…四〇〇円

メガ盛りポテト…七〇〇円

ポテト2倍。みんなでシェア。



チーズちくわの磯辺揚げ

# メの一品



こだわり卵の親子丼…七五〇円  
店主おすすめ。トロトロの卵が絶品。

たつぷりじゃこチャーハン…七〇〇円  
炒めたじゃこが香り良い。

だし茶漬(鮭・梅・昆布・わさび)…五五〇円  
みの大定番。さらさらと入ります。

たまごかけごはん…四〇〇円  
こだわりのたまごがはんに絡みます。



炭火焼きおにぎり2個…六〇〇円  
特製味噌ダレの香ばしさと、おこげの美味しさを最高です。

目玉焼きのセソース焼きそば…八〇〇円

豚バラねぎ塩焼きそば…八〇〇円

おにぎり二個(鮭・梅・昆布)…五〇〇円

ライス 大…二〇〇円 中…一五〇円 小…一〇〇円



炭火焼きおにぎり



こだわり卵の親子丼

# 甘味 全三五〇円

バニラアイス  
イチゴアイス

チョコアイス

# テイクアウト

## 缶詰三種

鶏梅煎茶漬  
鹿花椒漬  
豚夏蜜柑

## シューマイ三種

弾正シューマイ  
ホタテシューマイ  
肉じゃがシューマイ



その他メニューも承っております。  
スタッフまでお尋ね下さい。



# ビール



キリン一番搾りプレミアム(生) … 六五〇円

キリン一番搾り(生) … 六〇〇円

キリンラガービール(瓶) … 六〇〇円

アサヒスーパードライ(瓶) … 六〇〇円

キリンノンアルコールビール … 六〇〇円

# 梅酒

全五五〇円

まっつい梅酒

水割り・お湯割り・ソーダ割り・ロック

# 弾正名物アイスサワー

フルーツをそのまま冷凍!

それを氷の代わりに使います!

全六五〇円

アイスレモンサワー

アイスオレンジサワー

アイスアップルサワー

アイスパインサワー

アイスグレープフルーツサワー



# 追いサワー

中身そのままサワー追加

三五〇円

# サワー 全550円

- プレーンサワー
- レモンサワー
- カルピスサワー
- ライムサワー
- 青りんごサワー
- 巨峰サワー
- グレナデンサワー
- 紅茶サワー
- ゆずサワー
- うめサワー
- グレープフルーツサワー

# ハイボール

キリンホワイトホース  
樽生ハイボール ……六五〇円

コークハイボール…六五〇円  
ジンジャーハイボール…六五〇円

# カクテル 全六〇〇円

- カシス
- パイナップル
- カンパリ
- ジン
- カルア
- ピーチ
- マリブ
- ヨーグルト
- ウォッカ

# ソフトドリンク 全三五〇円

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

日本酒・焼酎の  
唎酒師資格を持つ  
店主が厳選!!



日本酒

全五〇〇円

常時10種をご用意



こだわりの

焼酎

全五〇〇円

(芋・麦・米)

水割り・ソーダ割り

お湯割り・ロック

烏龍割り・緑茶割り

こちらも  
店主が厳選

ワイン

(赤・白)

グラス

六五〇円

フルボトル

四〇〇〇円

