



### ビール

- ハートランド生 六八〇(七四八)
- キリンクラシックラガー(中瓶) 六九〇(七五九)
- ハイネケンエクストラゴールド 五九〇(六四九)
- ギネス(黒ビール) 七五〇(八二五)
- キリングリーンズフリー (ノンアルコール) 五五〇(六〇五)
- 高圧炭酸** ロック・水割り 変更可

- ハイボール 四九〇(五三九)
- 庄三郎焼酎ハイボール 四九〇(五三九)
- レモンサワー 五三〇(五八三)
- 南高梅サワー 五三〇(五八三)
- ラ・フランスサワー 六八〇(七四八)
- ももサワー 六八〇(七四八)
- りんごサワー 六八〇(七四八)
- 柚子サワー 六八〇(七四八)
- 梅酒サワー 六八〇(七四八)
- 日本酒** とつくりは50円でご用意致します

### 「純米」

- 広島 宝剣(超辛口) 六二〇(六八二)
- 三重 作々穂乃智 七二〇(七九二)
- 福井 常山超 七三〇(八〇三)
- 「純米吟醸」**
- 秋田 一白水成 七八〇(八五八)
- 滋賀 喜楽長 八〇〇(八八〇)

### 「純米大吟醸」

- 山形 楯野川清流 八七〇(九五七)
- 愛知 醸し入丸平次 八九〇(九七九)

### 「熱燗」

- 岐阜 百十郎(大辛口)々赤面 五八〇(六三八)
- 日本酒のサンダリア 六九〇(七五九)

### ホットピー

- 金宮ホットピーセット(白・黒) 四九〇(五三九)
- 中・外(白・黒) 各 二七〇(二九七)

### 深煎りお茶割り

- 黒ウーロン茶割り
- 抹茶割り グラス 四三〇(四七三)
- ジャスミン茶割り やかん 九八〇(一〇七八)
- 紅茶割り

### 焼酎

ロック・ソーダ・水割りからお選び下さい

### 「芋」

- 半 五三〇(五八三)
- 六代目百合 五九〇(六四九)
- 富乃宝山 六二〇(六八二)
- 天使の誘惑 一〇八〇(一一八八)

### 「麦」

- 道中 五三〇(五八三)
- 一粒の麦 五九〇(六四九)
- 「米」 鳥飼 六八〇(七四八)

### スパークリングワイン

- ル・タンメイユール グラス 五六〇(六一六)
- ブリュット(泡) ボトル三〇〇〇(三三〇〇)

### 本日のグラスワイン

食事に寄り添うナチュラルワインを、おすすめにて揃えています

### ソフトドリンク

- 黒ウーロン茶 四一〇(四五二)
- 抹茶 四一〇(四五二)
- ジャスミン茶 四一〇(四五二)
- ブラックティー 四一〇(四五二)
- コーラ 四八〇(五二八)
- ジンジャーエール 四八〇(五二八)
- 青森りんごジュース 四九〇(五三九)

串

焼師のおまかせ

六本 一三二〇 (一四五二)  
十本 二二〇〇 (二四二〇)

こころ 二五〇 (二七五)

つくね 二五〇 (二七五)

肝 二二〇 (二四二)

皮 二二〇 (二四二)

砂肝 二二〇 (二四二)

もも 二八〇 (三〇八)

ねぎま 三二〇 (三五二)

せせり 二七〇 (二九七)

手羽先 三八〇 (四一八)

ふりそで 二七〇 (二九七)

ギンナン 二四〇 (二六四)

椎茸 三二〇 (三五二)

ししとう 二六〇 (二八六)

豚串

豚タン 二二〇 (二四二)

豚かしら 二二〇 (二四二)

豚肉ピーマンチーズ 三七〇 (四〇七)

豚肉大葉巻き 二四〇 (二六四)

冷菜

カシユーナツツ豆腐 三五〇 (三八五)

冷やしトマト 四四〇 (四八四)

たぬき奴 四四〇 (四八四)

篠島しらすおろし 五八〇 (六三八)

本日のなめろう 七二〇 (七九二)

さつまいもチップスと  
マスカルポーネ 六二〇 (六八二)

にらのお浸し 四八〇 (五二八)

季節の白和え

ポテトサラダ

マカロニサラダ

季節の伍楽サラダ

スタッフにお尋ねください

スタッフにお尋ねください

スタッフにお尋ねください

スタッフにお尋ねください

スタッフにお尋ねください

スタッフにお尋ねください

スタッフにお尋ねください

スタッフにお尋ねください

スタッフにお尋ねください

スタッフにお尋ねください

スタッフにお尋ねください

スタッフにお尋ねください

温菜

揚げ出し豆腐 六二〇 (六八二)

出汁巻き玉子 八〇〇 (八八〇)

厚焼きチーズとん平 八〇〇 (八八〇)

あさりの酒蒸し 七九〇 (八六九)

(メのリゾット) 三〇〇 (三三〇)

銀鱈西京焼き 一二八〇 (一四〇八)

味噌もつ煮込み 七一〇 (七八二)

本日の魚料理

スタッフにお尋ねください

揚げ

鶏の竜田揚げ 二七二〇 (七九二)

アンチヨビポテト 六二〇 (六八二)

長羊磯辺揚げ 六六〇 (七二六)

うずらのチーズ衣揚げ 五八〇 (六三八)

親鶏のぼんじり唐揚げ 六二〇 (六八二)

ポロニアソーセージハムカツ 八〇〇 (八八〇)

あて

おしんこ盛り合わせ 五三〇 (五八三)

炙り明太子 六二〇 (六八二)

アボカド焼き 四二〇 (四六二)

えいひれ 六二〇 (六八二)

鮭とば 七二〇 (七九二)

甘エビの塩辛 六二〇 (六八二)

合鴨味噌漬 六八〇 (七四八)

酒盗クリームチーズ 六五〇 (七一五)

炭焼き大山鶏と 舞茸の土鍋ご飯 二二六〇 (二五九六)

広島県産牡蠣と 芹の土鍋ご飯 三九〇〇 (四二九〇)

有明産海苔と つや姫のおにぎり 四四〇 (四八四)

出汁茶づけ(梅・しらす・明太子) 各五八〇 (六三八)

甘味

塩キャラメルバナライス 三五〇 (三八五)

季節のジェラート 三五〇 (三八五)

# お昼ごはん

ご飯・お味噌汁  
おかわり自由

## 竜田揚げ定食



- ・ 伍楽名物竜田揚げ
- ・ 小鉢
- ・ サラダ
- ・ みそ汁
- ・ 白米または五穀米

1,100円  
(税込)

## チキン南蛮定食



- ・ チキン南蛮
- ・ 小鉢
- ・ サラダ
- ・ みそ汁
- ・ 白米または五穀米

1,200円  
(税込)

## 豚せいろ蒸し定食



- ・ 豚しゃぶ(胡麻タレ・ポン酢)
- ・ 蒸し野菜
- ・ 小鉢
- ・ サラダ
- ・ みそ汁
- ・ 白米または五穀米

1,300円  
(税込)

## 本日の魚定食



- ・ 本日の魚
- ・ 小鉢
- ・ サラダ
- ・ みそ汁
- ・ 白米または五穀米

1,500円  
(税込)

## 昼宴会コース

2時間飲み放題付

4名様より

5,000円  
(税込)

- ・ 本日の冷菜
- ・ 伍楽サラダ
- ・ 串焼き三種
- ・ 出汁巻き玉子
- ・ 竜田揚げ
- ・ さつまいもチップスと  
マスカルポーネ
- ・ 本日の土鍋ご飯

+500円  
飲み放題延長(30分)

コースはご予算に応じて  
アレンジさせていただきます

## 定食十一品

- ・ ねぎ納豆
- ・ 紀州南高梅
- ・ しらすおろし
- ・ 立川産生たまご

160円  
(税込)

## 平日限定 ランチドリンク

- ・ ビール
- ・ ハイボール
- ・ レモンサワー
- ・ ウーロン茶
- ・ コーラ
- ・ ジンジャーエール

450円  
(税込)

**串** 江戸前伝統の強火焼き

焼師のおまかせ

10本 2200 (2420)  
6本 1320 (1452)

温菜

揚げ出し豆腐  
出汁巻き玉子  
厚焼きチーズとん平  
あきりの酒蒸し  
(メのリゾット)  
銀鱈西京焼き  
味噌もつ煮込み  
本日の魚料理

揚げ

鶏  
鶏の竜田揚げ  
ユウリンチソース  
アンチヨビポテト  
長芋磯辺揚げ  
うずらのチーズ衣揚げ  
親鶏のぼんじり唐揚げ  
ボロニアソーセージ  
ハムカツ

あて

豚  
豚タン  
豚かしら  
豚肉ピーマンチーズ  
豚肉大葉巻き

冷菜

カシユーナッツ豆腐  
冷やしトマト  
たぬき奴  
篠島しらすおろし  
本日のなめろう  
さつまいもチップスと  
マスカルポーネ  
にらのお浸し  
季節の白和え  
ポテトサラダ  
マカロニサラダ  
季節の伍楽サラダ

甘味

炭焼き大山鶏と  
舞茸の土鍋(ご飯)  
広島県産牡蠣と  
芹の土鍋(ご飯)  
有明産海苔と  
つや姫のおにぎり  
出汁茶づけ  
(梅・しらす・明太子)  
塩キヤラメル  
バナラアイス  
季節のジェラート

ハッピーアワー

11:00(月) ~ 17:00(金)  
All ¥450

【ビール】  
ハートランド生  
クリンググリーンズフリー  
(ファンアルコール)  
【高圧炭酸】  
ハイボール  
庄三郎焼酎ハイボール  
レモンサワー  
南高梅サワー  
ラ・フランスサワー  
ももサワー  
りんごサワー  
柚子サワー  
梅酒サワー

【割りもの】  
抹茶割り  
黒ウーロン茶割り  
ジャスミン茶割り  
紅茶割り

【日本酒】  
岐阜 百十郎 純米辛口  
東京 嘉泉 特別純米酒  
日本酒のサングリア  
【金宮ホッピー】  
ホッピーセツト  
白・黒 (¥290)  
中・外

【焼酎】  
芋 黒霧島  
麦 わかむぎ  
米 白水

【ワイン】  
国産ぶどう酒(赤・白)  
スパークリングワイン  
【ソフトドリンク】  
黒ウーロン茶  
抹茶  
ジャスミン茶  
ブラックティー  
コーラ

ジンジャーエール  
青森りんごジュース