



かあさん家の キムジャガ

かあさんがじっくり煮込んだ
ちょっぴり辛い肉じゃがです！
580円（税込609円）

かあさん 自慢の一品



※写真は二人前です。

旨かネギ肉巻き

特製手作りの田楽みそで
召し上がり！！
580円（税込609円）



酒の家来

お酒のお供にぴったりの
軽いおつまみ
580円（税込609円）



帆立のグリル バルサミコ仕立て

ガリと一緒にさっぱりと！！
780円（税込819円）



ひまつぶし（根菜チップ）

やめられないとまらない～♪
根菜チップ♪♪
580円（税込609円）

〜ビール〜

生ビール

(アサヒスーパードライ) 四一〇円 四三二円

瓶ビール

(アサヒスーパードライ) 四九〇円 五一五円

〜日本酒〜

大関通の辛口

四〇〇円 四二〇円

〜燗酒〜

大関辛丹波

五五〇円 五七八円

〜サワー&果実酒〜

生搾りサワー

グレープフルーツ／レモン

各四九〇円 五一五円

カシス

ソーダ／ウーロン／オレンジ

各五八〇円 六〇九円

酎ハイ各種

青りんご／梅／ウーロン

各三八〇円 三九九円

日向夏みかん酒

ソーダロック

各四五〇円 四七三円

梅酒 (ロックソーダ)

四五〇円 四七三円

酎ハイ

三六〇円 三七八円

緑茶ハイ

四八〇円 五〇四円

カルピスサワー

四〇〇円 四二〇円

ゴマカッパ

五五〇円 五七八円

〜ご案内〜

ボトルキープは、2カ月間と
させて頂いております。
ご了承下さい。



〜洋酒〜

ラブレロワイン(赤白)

二三〇〇円 二四一五円

ワイングラス(赤白) 各四八〇円 五〇四円

ハイボール

三八〇円 三九九円

ハイボール金

ウイスキー＋ジンジャーキール

四五〇円 四七三円

ハイボール黒

ウイスキー＋ソーラ

四五〇円 四七三円

ウイスキー (ロック水割)

各四八〇円 五〇四円

〜本格梅酒〜

八海山梅酒 (ソーダロック)

五八〇円 六〇九円

黒糖梅酒 (ソーダロック)

五八〇円 六〇九円

〜ソフトドリンク〜



ウーロン茶

三〇〇円 三一五円

コーラ

三〇〇円 三一五円

トマトジュース

三〇〇円 三一五円

オレンジジュース

三〇〇円 三一五円

ジンジャーキール

三〇〇円 三一五円

カルピス

三〇〇円 三一五円

〜お酒のお共に〜

ウーロン茶ボトル

四八〇円 五〇四円

カテキン緑茶ボトル

五八〇円 六〇九円

紀州南高梅干

一五〇円 一五八円

レモンスライス

二五〇円 二六三円

お湯アイス炭酸水

各三〇〇円 三一五円



特 八海山

四四〇円 (四六二円)

あくまでサラリとさりげなく、洗練された味わい。事実上は見事な本醸造規格です。

吟 八海山 吟醸

九五〇円 (九八八円)

軽い味わいがまず印象的。アルコールの抵抗が少なく、綺麗で落ち着いた味わい。

青 八海山 越後で候 青ラベル

五五〇円 (五七八円)

フレッシュで華やかな香りと新酒特有の荒々しさで清涼感。さらに度数の高さによる旨味を詰め込んだ様をご堪能ください。

赤 八海山 越後で候 赤ラベル

八〇〇円 (八四〇円)

しぼりたての生原酒でしか味わえない、力強い飲みごたえとすっきりとした後味が特徴のお酒です。「これが八海山？」と思うほど濃厚です。

い 各五五〇円 (五七八円)

男山 (全もと純米)

+4 北海道

国内はもとより海外の酒類コンクールにおいて数々の金賞受賞に輝いております。

新政 (純米)

+4 秋田県

瑞々しい香りと、たおやかな中にある凛とした品格が魅力。

月山 (純米)

-1 山形県

山形の米の旨みが心地よい自然な味わい。

浦霞 (本醸造)

+1 宮城県

自家酵母を用いた丁寧な造りが、人気の味を生む。口当たりやわらかでキレのよい後味の旨口。

真澄 (純米)

+3 長野県

真澄オリジナルの七号酵母で醸しました。気取らずさり気ない味わい。

土佐鶴 (本醸造 辛口)

+10 高知県

辛口特有のさわやかな香りと本醸造の切れ味が旨さの秘密です。

奥の松 (金紋本醸造 辛口)

+2 福島県

辛口にして伸びのある柔らかな味わいは、かあさんの料理と相性も抜群。

喜平 (本醸造)

+2 岡山県

岡山県産のあけぼの米をふんだんに使用。米本来の風味を引き出したお酒です。

南部美人 (本醸造)

+5 岩手県

岡山県産のあけぼの米をふんだんに使用。米本来の風味を引き出したお酒です。

鷹勇 (本醸造)

+5 鳥取県

しつかりした味わいなので、日頃の晩酌などにおすすめです。でも、これもやっばりお燗がおすすめです。

加茂泉 (本醸造)

+3 広島県

昭和46年純米酒発売以来活性炭素によるろ過を一切行わず、美しい黄金色と芳醇でポリウム感ある酒を守り続けています。

ろ 各六五〇円 (六八三円)

一の蔵 (無鑑査 辛口)

+5 宮城県

落ち着いた顔よかな香りと、すっきりとした味わいが調和する、飲み飽きしないの定番酒です。

三千盛 超特級 (本醸造)

+12 岐阜県

和風ステーキ、サーモン刺しなど油ののったものにマッチ。

七賢 ビロードの味 (吟醸)

+2 山梨県

滑るような軽快さとなめらかな喉越し、酸味と苦味のほどよいバランス。

越乃寒梅 (本醸造)

+5 新潟県

柔らかい旨味と余韻が絶妙なバランスを奏でて、なんともいえない心地よさを演出してくれます。

黒帯悠々 特別純米

+5.5 石川県

まるやかさを加えた味わいは、肴の旨を引き出しながら、自らの旨さをも深めていきます。

呉春 (本醸造)

+0 大阪府

口当たり滑らかで、呑み飽きしないスッキリタイプですが、ほのかに口中の広がる旨味と余韻も佳いです。



各七五〇円 (七八八円)

雪中梅 黍醸造)

-3 新潟県
「淡麗辛口」と言われますが、雪中梅はどちらかというと甘口で、穏やかなうまみ特徴です。

桃の滴 (純米吟醸)

+5 京都市
豊かな味わいの中に果物の味を感じさせるほどの香り、呑むたびに桃源郷へと誘うのが特徴です。

ばくれん (超辛口)

+20 山形県
ほのかに感じるフルーティーで品のよい吟醸香、軽快で円やかなキレの良い味わい。

景虎 名水仕込 (純米)

+3 新潟県
サラサラと喉元を過ぎていく滑らかな喉越しと、キレの良い爽やかな後味。

繁樹 特別本醸造)

+3.5 福岡県
酒造好適米「山田錦」を酒造りの技を極めて醸した逸品。程よい芳香とマイルドな口あたりが特徴。

春鹿 (純米)

+0 奈良県
穏やかな香りと、やさしくまるやかな米の旨味と甘味、キレの良さが特徴です。冷酒からお燗まで幅広い温度でお楽しみいただけます。

田ゆう (純米無濾過)

+0 神奈川県
微かな苦味と微かな梨味がアルコール感によってキリッと立っている感じ。苦味伴う梨果実感に仄甘米旨味がよく混ざる中厚の味わい。パランスがとても良い。



各八六〇円 (九〇三円)

黒龍のいちよらい (吟醸)

+5 福井県
雑味が無く、たいへんクリアーな口当たり。程良い旨味が見え隠れします。

尾瀬の雪どけ (純米吟醸)

+2 群馬県
フレッシュな香りそのままの、まるやかな味乗りの純米吟醸酒です。酸味強いです。

石槌 (純米吟醸)

+5 愛媛県
さわやかな吟醸香、きめ細やか味わいときれいな酸、切れよく後味さわやかです。樽搾りならではの澄んだ上質な香味を感じます。



各九四〇円 (九八七円)

張鶴 (純)

+3 新潟県
十分な旨味があって、なお飲み飽きしない旨さは、代々受け継がれて張鶴伝統の味わいです。

飛露喜 特別純米)

+5 福島県
含むとあふれるような旨みと、ほのかな含み香が感じられ、ややドライな辛口に仕上がっています。

瀬祭 (純米大吟醸)

+3 山口県
第一印象は甘口のお酒に感じますが、日本酒度はプラス3あり、やや辛口のお酒に属するため、味の切れが良く、後味には甘さは残りません。

臥龍梅 (純米吟醸)

+3 静岡県
人気の臥龍梅シリーズでの「兵庫山田錦」。この最高級の酒米を55%精白。発売と同時に蔵元様では品切れになってしまったそうです。

船中八策 (純米)

+3 高知県
香り高く、口中で旨みが膨らみサラリと切れる、キレ味技群の超辛口純米酒。「どこで売ってますか?」と、全国から問い合わせが殺到しているという、もはや銘酒ブランドとしての地位を確立した大人気商品。



各一二〇〇円 (二六〇円)

くどき上手 (純米吟醸)

+1 山形県
フルーティーな香りに、ふくらみのある、お米の旨みが柔らかく広がります。

九郎左衛門 (純米大吟醸)

+2 山形県
この名は、初代より代々襲名して現在に至る由緒正しい名です。ぜひ一度ご賞味下さい。



とみのほうざん

25度 グラス五七八円

黄麴を使用するなど華やかな柑橘系の香りと爽やかな飲み口を表現したお酒。

きつちようほうざん



吉兆宝山

25度 グラス五七八円

甘い香りと深い味わい。かめ壺で黒麴仕込み

くよう



久曜

25度 グラス五七八円

まろやかで芳醇なまったりとした味わい。

あか のうそん



明るい農村

25度 グラス五七八円

角のない円やかな口当たりで芋の甘みが口の中に広がる。バランスの良さが心地良い。

ひかせ



さしま司

25度 グラス五七八円

黄金千貫を100%使用。心地よいほのかな香りが特徴。

はやかせ



さしま颯風

25度 グラス五七八円

かめ壺仕込、木桶蒸留で醸しまったりと舌に絡むコブがある。

こさつま



古薩摩

25度 グラス五七八円

かめ壺仕込、黒麴使用。いも本来の持ち味がまろやかで味わい深い焼酎。



きらむぎ

25度 グラス五〇四円

すざりした後味の中に麦の豊かな味わいとほのかに香ばしさを醸し出しました。

ひつじぶ むぎ



一粒の麦

25度 グラス五〇四円

常圧蒸留法を用いることにより、麦の持つ本来の香うみが存分に楽しめる逸品。

かんこ



麦神の河

25度 グラス五〇四円

自然100%琥珀色は長期貯蔵の証。



くめせん 久米仙

30度 グラス五七八円

那覇の泡盛。さぼりした風味、最もソフトで口当たりの軽快な泡盛。

さと あげぼの



黒糖 里の曙

25度 グラス五七八円

ほのかに甘い香り、糖分は全くゼロ奄美の自然から造られたものです。



米 しろ

25度 グラス五〇四円

球磨山麓から湧き出る豊かな水、良質の吉米から作られた米もろみ使用。



米 八海山焼酎

25度 グラス七八八円

日本酒「八海山」のもろみ取り焼酎。落ち着いた品格のある香り、2年間貯蔵のまろやかさが特徴

おすすめ料理

おすすめ かあさんいなか煮

牛すじ煮込み

680円
(680円)

牛すじ玉子とじ

630円
(630円)

おすすめ かあさん魔女つくね(梅入特製)

雪うし(みそわ鬼おろし添え)

580円
(580円)

おすすめ じゃじゃませサラダ

780円
(780円)

おすすめ 豆腐とアボガドのわさび風味仕立て

580円
(580円)

健康フレッシュトマト

380円
(380円)

なす一本漬け

280円
(280円)

おすすめ かあさん手作りぬか漬け

540円
(540円)

おすすめ かあさんいなか(玉子焼き)(甘辛・塩・正油)

460円
(460円)

豚キムチ炒め

680円
(680円)

おすすめ 鉄板ステーキ

680円
(680円)

※ご注文により、なすお選びいただけます。

肉野菜炒め

630円
(630円)

もちもちピザ

720円
(720円)

枝豆

290円
(290円)

冷奴豆腐 (国産大豆・天然かり)

290円
(290円)

たこわさ

380円
(380円)

たたきぎゅうり

380円
(380円)

ソース焼そば

680円
(680円)

串焼

おすすめ かあさん魔女つくね(梅入特製)

焼鳥ねぎま

280円
(280円)

おすすめ 鳥砂肝

160円
(160円)

鳥皮

140円
(140円)

鳥ハツ

140円
(140円)

鳥しバー

140円
(140円)

特撰ほんじり

140円
(140円)

おすすめ 焼鳥盛合せ(6本)

840円
(840円)

※ご注文は2本からお願い致します。

サラダ

おすすめ じゃじゃませサラダ

780円
(780円)

豆腐とアボガドのわさび風味仕立て

580円
(580円)

健康フレッシュトマト

380円
(380円)

おすすめ たたきぎゅうり

380円
(380円)

温玉シーザーサラダ

780円
(780円)

おすすめ かあさん特製ポテトサラダ

480円
(480円)

揚げ物

おすすめ ソースカツ(秘伝のタレ)

380円
(380円)

おすすめ 特製唐揚げ

580円
(580円)

おすすめ 鶏皮餃子

580円
(580円)

カマンベールフライ

480円
(480円)

蟹クリームコロッケ

290円
(290円)

ちくわチーズ磯辺揚げ

530円
(530円)

ハムカツ

290円
(290円)

なんこつ唐揚げ

380円
(380円)

フライドポテト

380円
(380円)

(塩・ガーリック・ノンメ) 各380円
(380円)

魚と刺身

おすすめ 本日のお刺身盛り合せ

1380円
(1380円)

おすすめ 本日の白身魚のお刺身

580円
(580円)

甘海老刺身

580円
(580円)

ホタテ刺身

580円
(580円)

いか刺身

580円
(580円)

サーモン刺身

580円
(580円)

おすすめ 自家製メサバ

580円
(580円)

やわらかエイソシ

520円
(520円)

特大ほっけ焼

880円
(880円)

おすすめ イカのぽっぽ焼き

680円
(680円)

炙りメサバ

680円
(680円)

かあさん
まってるよ





かあさんいなか煮

愛情たっぷり手作り料理

お食事

ソース焼きそば	680円 <small>(714円)</small>
おふくろの味噌汁	180円 <small>(180円)</small>
おじきり	480円 <small>(504円)</small>
みそ焼きおじきり	480円 <small>(504円)</small>
お茶漬 <small>（鮭・梅・明太）</small>	580円 <small>(606円)</small>



デザート

バナナアイス	250円 <small>(265円)</small>
バナナアイスブルーベリーソース	280円 <small>(294円)</small>

おすすめベスト10

1位	かあさんいなか煮	680円 <small>(714円)</small>
2位	かあさん特製ポテトサラダ	480円 <small>(504円)</small>
3位	かあさん家のキムジャガ	580円 <small>(609円)</small>
4位	かあさん魔女つくね	280円 <small>(294円)</small>
5位	旨かネギ肉巻き	580円 <small>(609円)</small>
6位	酒の家来	580円 <small>(609円)</small>
7位	豆腐とアボガドのわさび風味仕立て	580円 <small>(609円)</small>
8位	ひまつぶし <small>(根菜チップ)</small>	580円 <small>(609円)</small>
9位	ごちやませサラダ	780円 <small>(814円)</small>
10位	かあさんいなか玉子焼	460円 <small>(483円)</small>

かあさん名物牛すじ煮込み

お土産にどうぞ



1袋	390円 <small>(税込)</small>
5袋	1600円 <small>(税込)</small>

