



OIL  
SARDINE



JAPANESE STYLE  
OIL SARDINE



GARLIC  
OIL SARDINE

すだち香る和風オイルサーディン 800

Japanese Style Oil Sardine with Citrus Flavor

【缶つまプレミアム 日本近海どり オイルサーディン】

トマトとオリーブをのせた  
ガーリック・オイルサーディン 800

Garlic Oil Sardine with Tomato and Olive

【缶つまプレミアム 日本近海どり オイルサーディン】

温  
HOT



BEER STEW  
OF PORK

OVENBAKED  
CORNEBEEF

コンビーフと西京味噌のオープン焼き 830

Ovenbaked Corned Beef and Kyoto-style Miso

西京味噌を加えて焼いた和風コンビーフ

【缶つま コンビーフ ヌッケ風】

霧島豚のビール煮込み 980

Beer Stew of Pork

甘辛い霧島豚の角煮にビールの苦みをプラス

【缶つまプレミアム 霧島黒豚角煮】

冷  
COLD



SMOKED  
OYSTER



MATE CHICKEN

かきの燻製 木ノ芽和え 630

Smoked Oyster with Pepper-bud

スモーキーなかきを香り高い木ノ芽と一緒に

【缶つま Smoke かき】

あざりと三つ葉のレモン和え 580

Clam and Japanese Parsley with Lemon

レモンの爽やかな酸味を加えることで食欲そそる一品に

【缶つま Smoke あざり】

ムール貝のセビーチェ 680

Mussel Ceviche

香味野菜と青唐辛子を加えてさっぱりマリネ仕立てに

【缶つま★レストラン ムール貝の白ワイン蒸し風】

マテ茶鶏のさっぱり柚子胡椒マヨ 780

Mate Chicken with Yuzu Pepper Mayonnaise

柚子胡椒マヨネーズで和えた洋風チキンサラダ

【缶つま★レストラン マテ茶鶏のオリーブオイル漬け】



SMALL SCALLOPS  
AND CORN



JAPANESE STYLE  
AJILLO



ROASTED  
WHELK

小柱とトウモロコシのバター醤油 630

Small Scallops and Corn with Butter Soy Sauce

トウモロコシと焦がしバター醤油がスモーク貝柱にベストマッチ

【缶つま Smoke 貝柱】

いか明太の和風アヒージョ 700

Japanese Style Ajillo of Squid and Spicy Cod Roe

オリーブオイルでじっくりと煮たやいりかと明太子

【缶つま 九州産 いか明太】

つぶ貝のガーリックバター焼き 630

Roasted Whelk with Garlic Butter

つぶ貝をガーリックの効いたブルギニオン風に

【缶つま Smoke つぶ貝】

追加 バケット 350 / クラッカー 350  
Baguette Cracker









# 焼酎

SHOCHU

芋 Imo

吉兆宝山 [鹿児島] 700  
Kicchou-Houzan

富乃宝山 [鹿児島] 730  
Tomino-Houzan

海 [鹿児島] 640  
Umi

麦 Mugi

一粒の麦 [鹿児島] 570  
Hitotsubu-no-Mugi

中々 [宮崎] 600  
Nakanaka

米 Kome

吟香鳥飼 [熊本] 780  
Ginkou-Torikai

八海山 宜有千萬 [新潟] 680  
Hakkaisan

栗 Kuri

ダバダ火振 [高知] 640  
Dabada-Hiburi

黒糖 Kokutou

朝日 [鹿児島] 640  
Asahi

たかたろう [鹿児島] 680  
Takataro

泡盛 Awamori

久米島の久米仙 [沖縄] 620  
Kumejima-no-Kumesen

## 梅酒

UME SHU

角玉梅酒 [鹿児島] 650  
Kakutama-Ume-Shu

和三盆糖の梅酒 [長崎] 680  
Wasanbon-no Ume-Shu

紀州完熟南高梅 こいうめ酒 [和歌山] 680  
Koi-Ume-Shu

佐藤農場の梅酒 黒糖 [宮城] 740  
Satonojo-no Ume-Shu Brown Sugar

## 果実酒

FRUIT SHU

あらごし林檎酒 680  
Aragoshi-Apple-Shu

あらごし桃酒 680  
Aragoshi-Peach-Shu

# COCKTAIL

<b>ジントニック</b> Gin Tonic	780	<b>カシスオレンジ</b> Cassis Orange	780	<b>アマレットジンジャー</b> Amaretto Ginger	820
<b>モスコミュール</b> Moscow Mule	780	<b>スパモーニ</b> Spumoni	800	<b>モヒート</b> Mojito	920

and more.

# WHISKY

## Single Malt

<b>トマーティン 12年</b> Tomatin 12Y	940
<b>マッカラン 12年</b> Macallan 12Y	1200

## Burbon & Tenessey

<b>I.W.ハーパー</b> I.W. Harper	680
<b>ジャックダニエル</b> Jack Daniel's	680

## Blended Scotch

<b>エンシェント・クラン</b> Ancient Clan	680
<b>シーバスリーガル 12年</b> Chivas Regal 12Y	840
<b>バラントイン 12年</b> Ballantine's 12Y	930

## Japanese Whisky

<b>イチローズモルト&amp;グリーン</b> Ichiro's Malt & Grain	940
<b>白州</b> Hakusyu	980
<b>山崎 12年</b> Yamazaki 12Y	1450

## SOFT DRINK

<b>オレンジジュース</b> Orange Juice	500
<b>グレープフルーツジュース</b> Grapefruit Juice	500
<b>トマトジュース</b> Tomato Juice	600

<b>ジンジャーエール</b> Ginger Ale	500
<b>コココーラ</b> Coca-Cola	500
<b>コココーラ・ゼロ</b> Coca-Cola Zero	500
<b>ウーロン茶</b> Oolong Tea	480

<b>サンペレグリノ</b> Sanpellegrino	650
<b>玉露緑茶</b> Gyokuro Green Tea	500
<b>コーヒー</b> <HOT/ICED> Coffee	500
<b>紅茶</b> <HOT/ICED> Tea	500



## "缶つま"に合うお薦めのお酒

### 白ワイン

**KWV ケープ・ブラン** Glass 680  
KWV Cape Blanc <South Africa> Bottle 3900  
優しくフルーティーな口あたり。広がる新鮮な果実の風味。

- いか明太の和風アヒージョ

**ラボリー・シャルドネ** Glass 720  
Laborie Chardonnay <South Africa> Bottle 4200  
樽熟成によるバタースカッチやバニラフレーバーが心地よい。

- ムール貝のセビーチェ

### 赤ワイン

**ロシュ マゼ** Glass 680  
**カベルネ・ソーヴィニヨン** Bottle 3900  
Roche Mazet Cabernet Sauvignon <France>  
カシスやサクランボのアロマ、バニラやトーストのニュアンス。

- コンビーフと西京味噌のオープン焼き
- 霧島豚のビール煮込み

### ロゼワイン

**ライマツ クラモール・ロゼ** Glass 680  
Rimat Clamor Rose <Spain> Bottle 3900  
熟した果実のフレッシュな風味。舌触り滑らかなロゼワイン。

- トマトとオリーブをのせた ガーリック・オイルサーディン
- あざりと三つ葉のレモン和え

### シェリー

**ペマルティン・フィノ** Glass 860  
Jose Pemartin Fino <Spain> Bottle 4800  
アーモンド香、きわめてドライ、上品でフルーティーな味わい。

- かきの燻製 木ノ芽和え

### 日本酒

**勘兵衛 本醸造 五百万石 三重** Glass 540  
Kanbee <Mie> 一合(180ml) 960  
米の旨みをバランスよく身に纏った日本酒。

- すだち香る和風オイルサーディン

**ふなぐち菊水 一番しぼり** Glass 480  
本醸造 生原酒 新潟県産米 新潟 一合(180ml) 920  
Funaguchi Kikusui Ichibanshibori <Niigata>  
フレッシュでフルーティーな旨口。元祖生原酒。

- コンビーフと西京味噌のオープン焼き

### 日本酒ハイボール

**ふなぐち菊水 ハイボール** Glass 580  
Funaguchi Kikusui High Ball <Niigata>  
きりりと冷えたしぼりたて生原酒は炭酸で割るのがお薦め。

- つぶ貝のガーリックバター焼き
- 小柱とトウモロコシのバター醤油