



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りのいかと明太子

【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

# 肴

## SIDE DISH

- |  |     |  |     |
|--|-----|--|-----|
| ◆ 刺身はんぺん 日本橋 神茂                                | 600 | ◆ とり皮ポン酢                                       | 540 |
| Sliced Raw Fish Cake                           |     | Chicken Skin with Ponzu Vinegar                |     |
| ◆ 湯葉の葛豆腐                                       | 530 | ◆ 塩辛バターのフライドポテト                                | 650 |
| Tofu of Yuba                                   |     | Deep-Fried Potato with Salted Fish Guts Butter |     |
| ◆ たたき胡瓜梅肉和え                                    | 550 | ◆ 真ダコとバジルの唐揚げ                                  | 680 |
| Smashed Cucumber with Ume Sauce                |     | Deep-fried Common Octopus and Basil            |     |
| ◆ 花茗荷とシラスの香り和え                                 | 730 | ◆ 玉葱とブルーチーズの味噌焼き                               | 680 |
| Ginger Lily and Whitebait with Flavor Dressing |     | Grilled Onion and Blue Cheese with Miso        |     |
| ◆ ままかり甘酢漬け                                     | 680 |  |     |
| Sweet and Sour Pickles Of Japanese Sardinella  |     |  |     |

# 冷菜

## COLD APPETIZER

- |  |     |
|--|-----|
| ◆ 季節野菜のお浸し                                 | 640 |
| Boiled Seasonal Vegetable with Soy Sauce   |     |
| ◆ いぶり鴨                                     | 760 |
| Cold Smoking Duck                          |     |
| ◆ 冷やしトマト 煎り酒                               | 750 |
| Cold Tomato                                |     |
| ◆ 半熟玉子のポテトサラダ                              | 580 |
| Potato Salad With Soft-boiled Egg          |     |
| ◆ いろどり大根の梅しそサラダ                            | 740 |
| Japanese Plum Basil Salad of Colory Radish |     |

# 温菜

## HOT APPETIZER

- |  |      |
|--|------|
| ◆ こだわり玉子の出汁巻き                          | 830  |
| Japanese Rolled Omelet of Selected Egg |      |
| ◆ 鶏の唐揚げ                                | 760  |
| Deep-fried Chicken                     |      |
| ◆ 雲丹グラタン                               | 1480 |
| Sea Urchin Gratin                      |      |

# 魚&肉

## FISH DISH & MEAT DISH

- ◆ 本日の一夜干し 1200  
Today's Fish Salted and Dried Overnight
- ◆ 銀だらの西京味噌焼き 1300  
Grilled Sablefish with Special Miso Paste
- ◆ ぐまゆり豚のロース塩焼き 1600  
Grilled Pork Loin with Salt
- ◆ 牛ハラミ肉のほう葉味噌焼き 1780  
Grilled Beef Skirt Steak with Hoba-miso

# 飯&麺

## RICE & NOODLE

- ◆ 真鯛の土鍋めし ー合 1600  
Steamed Sea Bream Rice in the Iron Pot
- ◆ 江戸切りそば 820  
Cold Buckwheat with Dipping Soup
- お漬物盛合せ 630  
Assorted Pickles
- しじみ汁 320  
Clam Soup

# 珍味 DAINTY BITS

- するめいかの塩辛 500  
Salted Japanese Common Squid Guts
- 生からすみ 920  
Botargo
- バタートースト 420  
Butter Toast  
塩辛とご一緒にどうぞ  
Please with Salted Japanese Common Squid Guts.
- ほたるいかの沖漬け 720  
Pickled Firefly Squid
- クリームチーズの西京味噌漬け 560  
Cream Cheese Preserved in SAIKYOU-MISO
- チーズの盛り合わせ 1340  
Assorted Cheese
- 梅水晶 600  
Dressed Shark-cartilage with Ume

# BEER

## Draft Beer

アサヒスーパードライ	690
ASAHI Superdry	
アサヒスーパードライ ブラック	720
ASAHI Superdry Black	
ハーフ&ハーフ	700
Half & Half	

## Bottle Beer

アサヒスーパードライ 中瓶	720
ASAHI Superdry Bottle	
日本橋ビール 小瓶	780
NIHONBASHI Beer Bottle	
COEDO・瑠璃 小瓶	800
COEDO Beer Ruri Bottle	

## Beer Cocktail

レッドアイ	780
Red Eye	
シャンディガフ	780
Shandy Gaff	

## Non-Alcohol (ノンアルコール)

アサヒドライゼロ	650
ASAHI Dry Zero	

# HIGH BALL

ハイボール	580
Whisky Highball	
ジンジャーハイボール	600
Ginger Highball	

# CHU-HI & SOUR

ウーロンハイ	560	グレープフルーツサワー	580
Oolong Tea Highball		Grapefruit Sour	
レモンサワー	580	紀州 梅干サワー	600
Lemon Sour		Ume Sour	

# GLASS WINE

① KWV ケープ・ブラン	680
WHITE KWV Cape Blanc <SOUTH AFRICA>	
グランポレール 北海道ケルナー	780
Grande Polaire Hokkaido Kerner <JAPAN>	

② KWV ケープ・ルージュ	680
RED KWV Cape Rouge <SOUTH AFRICA>	
ツーヴァインズ・シラーズ	780
Two Vines Shiraz <USA>	

Sparkling Wine	
マレスト・カヴァ・ブリュット	680
Mareste Cava Brut <SPAIN>	

Sparkling Cocktail	
ミモザ (オレンジジュース×スパークリング)	800
Mimosa (Orange Juice x Sparkling)	
キール・ロワイヤル (カシス×スパークリング)	800
Kir Royal (Cassis x Sparkling)	

※その他グラスワイン・ワインリストもご用意ございます。

# 酒

SAKE



※熱燗は一合より承ります。

三重

本醸造 五百万石

勘兵衛



Kanbee

グラス 480

一合 960

米の旨みをバランスよく  
身に纏った日本酒。

福島

純米生もと 山田錦

大七



Daishichi

グラス 490

一合 980

まろやかでバランス良く、余韻が心地よい  
旨味と酸味のコクを与える。

秋田

純米超旨辛口 秋田酒こまち

阿櫻



Azakura

グラス 540

一合 1080

日本酒度+10の辛口酒。  
キレの良い辛口の中にも旨味あり。

福島

純米 夢の香

寫楽

Sharaku

グラス 570

一合 1140

米の旨味がバランスよく広がり、  
後半はキレのある味わい。

岐阜

辛口 純米大吟醸 国産米

三千盛

Michisakari

グラス 630

一合 1260

口に含むと膨らみがあり、  
それでいて爽快な酸味が味を引き締める。

岩手

純米吟醸 吟ぎんが

赤武

Akabu

グラス 640

一合 1280

旨み、酸味、苦味が  
高水準にバランスの取れたお酒。

福井

純米大吟醸 山田錦

紗利

五割諸白

Sari

グラス 690

一合 1380

穏やかな柑橘系の香りと  
レモン水を思わせる爽やかな味わい。

山形

純米吟醸 玉栄

雅山流

影の伝説

Gasantryu

グラス 750

一合 1500

無濾過原酒ならではのフレッシュさ。  
やわらかな味わい。

# 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・克蘭</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