女将直伝

チーズサラダ

レモン

650円

自家製レモンオリーブオイル！
花削りチーズで中間食にも！

温玉デリシャラダ　560円

有明くらげの

コリコリサラダ

780円

アボガドと温玉の
サラダ　660円

復刻
塩ぎょうざ
塩餃子
復刻
言わずと知れた看板商品!
昭和46年生まれ
受け継がれた老舗の味
塩ぎょうざ　一皿　390円

豚骨だしの炊き餃子　一皿　580円
追加　餃子　390円
追加　ちゃんぽん麺 200円

肴

自家製 肝きゅう	**370円**
たたきキュウリ	370円
もろみ豆富きゅうり	460円
有明産 クラゲの酢の物	580円
ひょうたん(漬物)	480円
頑固おやじのチャンジャ	560円
エイヒレ	370円
博多直送フレッシュ明太子	480円
琉球（鮮魚刺のねぎごま醤油漬け）	480円

刺身・寿司

天草直送鮮魚刺し盛り	1,480円
追加1人前	700円
お任せ寿司盛り合わせ（5貫）	840円

定番

ポテトフライ	370円
おるげの唐揚げ	500円
山芋鉄板お好み焼き	580円

※海老イカなどの魚介類が入っています。

ソース別添えもできます。お声掛けください。

茶碗蒸し	400円

熊本県産あか牛阿蘇溶岩焼き　1，980円

塩にんにくホルモン　680円

蒸し器で3時間余分な脂を落として旨味をしっかり閉じ込め、さらに3時間、根野菜と一緒にじっくり煮込んだ、おるげんと創業以来の変わらない味。
第一回くまもとおつまみグランプリ金賞受賞した逸品です。

豚角大王 2個790円

淡路島のKファーム、宮本氏が愛情込めて育てた甘みの強い玉ねぎ。
血液さらさらになりたい方はもちろん、玉ねぎ嫌いのお子様にもお勧めです。

淡路島産玉ねぎのまるごとオーブン焼　460円

豚串大王 480円

え？これ豚バラ串？
ハイ！大きくてすみません。
蒸し器で3時間余分な脂を落とし、
旨味をしっかり閉じ込めました。
やきとりの家康から半世紀に渡って
受け継がれた懐かしい味の
【女将のレモンだれ】と一緒に、
さっぱりとお召し上がりください。

最近辛いのが好きなのよ。
そんなあなたに辛さをカスタマイズできる本格麻婆豆腐はいかがでしょうか。
チーズを入れるとまろやか。
辛さを押さえたい方にお勧め。

本格マーボー豆富（辛いです） 580円
（トッピングハバネロ＋１００円）
チーズマーボー豆富 720円

自家製シュウマイがウマイ！

だし入り焼売

焼龍包

Original Menu

シュウロンポウ

シュウロンポウ　3個 480円　追加1個160円

豚ねぎトルネード

780円

驚きの50センチ料理！

七花ファームの小ねぎを丸ごと一束、豚バラでぐーるぐる！豚肉の良質なタンパク質で元気をつけて♪

小葱の免疫力アップで健康抗酸化作用アップ✨

美容にもいいステキなメニューです！

牛サイコロステーキ 880円

うまかもん大サーカス２０１８
グランプリ受賞の料理をリーズナブルに
ご提供します♪
【女将のにんにくレモンだれ】と一緒に、
お召し上がりください。

阿蘇カルデラ器で
ファイヤー！
目の前でスタッフが炙ります。
お好みの炙り加減をお伝えください。

あか牛ざぶとんの炙り寿司

（5貫）1,500円　追加1貫300円

当店のこだわり

だし料理

熊本県の厳選卵を使用。
箸で黄身をつまめるほどの
鮮度の良さが自慢の卵が、毎日丁
寧にひいたカツオだしを閉じ込めて
くれます。
ご提供の際に更に
追いだしを致します。

ふんわかだし巻　600円
とろ～りチーズだし巻　670円

ごまだし

ごまだしとは、大分県佐伯の漁師町発祥の伝統調味料。焼いた白身魚をほぐし、醤油やみりん、ごま、塩などと一緒にすりばちで摺り、熟成させたものです。旨みがぎゅっと凝縮されたその味は、定番のうどんだけでなく、チャーハンや野菜炒め、和え物、お茶漬けや卵かけご飯など、何にでもよく合う万能調味料です。
当店では、このごまだしを手づくりしています。

ごまだしうどん　600円
ごまだしにゅうめん　600円

ごはんもの

琉球茶漬け	530円
鯛茶漬け	530円
お茶漬け（梅・明太子）	各370円

とっておきのＴＫＧ	240円
具入りおむすび (梅・明太子・おかか)	180円
ふつうのおむすび	150円
白飯(大)	200円
白飯	150円
お子様用ごはん (ふりかけ付)	150円
あおさの味噌汁	340円

ごまだしチャーハン　560円

10年ベストセラー

スイーツ

自家製わらび餅　1個35円

●バニラアイス　290円

トッピング 黒蜜きな粉がけ　50円

●チョコアイス　290円

店長のき・もち～　460円