



営業時間17:00～23:30 (L.O. 23:00)

*お通し代、お一人様 300円頂戴しております *当店のメニューはすべて税別表記です



地鶏のたたき
ゆずポン酢



地鶏のたたき
たまり醤油

ちよびすけのこだわり 薩摩地鶏

地鶏のたたき 各750円

● たまり醤油 ● ゆずポン酢

表面を強火の炭火でかりつと炙り、中は程よいレアに仕上げています

九州から新鮮な地鶏を仕入れ、炭火で炙った店主自慢の逸品

地鶏のもも焼き 750円

地鶏のぶりぶりなもも肉をこんがりたまり醤油で焼き上げました

まずは、たたきとおいしいお酒をお楽しみください

地鶏のスモークとモッツアレラのサラダ 680円

地鶏の胸肉ユツケ 580円

新鮮だからこそそのユツケ！

地鶏の親子丼 700円

地鶏の焼きおにぎり茶漬 500円

※の茶漬けも地鶏のおいしさを閉じ込めました



地鶏のスモークとモッツアレラのサラダ

ちよびすけの
鮮魚



本日のお刺身盛り合わせ 5点盛り

本日のお刺身盛り合わせ 3点盛り

(1〜2人前) 780円

本日のお刺身盛り合わせ 5点盛り

(3〜4人前) 980円

本日の鮮魚はおすすめメニューをご覧ください

白谷産ホタテのお刺身

580円

おすすめ

店主の兄が育てた帆立！
だからこそこの価格！

自家製シメサバの

フェンネルソース

600円

白身魚のカルパッチョ

600円

マグロとアボガドの

黒オリーブソース

680円



マグロとアボガドの黒オリーブソース



自家製シメサバのフェンネルソース

サラダ

海の幸の和風ジュレサラダ

680円

南蛮エビとオレンジのサラダ

680円

地鶏のスモークと
モツァレラのサラダ

680円

温玉と炙りベーコン
こんがりバゲットのシーザーサラダ

600円

季節の野菜を楽しむサラダ

600円



サフォークのラムチョップのグリル



南蛮エビとオレンジのサラダ



海の幸の和風ジュレサラダ

焼き物

イカの一晩干し

450円

こりこり

軟骨の月見つくね

500円

エイヒレ炙り

500円

タコのオーブン焼き

680円

牡蠣のチーズグラタン

700円

サフォークの
ラムチョップのグリル

700円

厚切り牛ステーキ

1000円

揚げ物

ゆーりんちー
油淋鶏

500円

チキン南蛮

580円

エビパン揚げ

500円

ごぼ天葱味噌添え

500円

手羽先と

レンコンの甘辛揚げ

500円

タルタルポテトフライ

450円

豚ばら肉となすの

ロールカツ
バルサミコソース

580円



豚ばら肉となすのロールカツ



牛ほほ肉の赤ワイン煮込み

逸品

ホタテ焼売

450円

ゴルゴンゾーラの

じゃがいもニョッキ

600円

エビのチリソース煮

600円

エビマヨ

680円

じっくり煮込んだらふてえ

680円

牛ほほ肉の赤ワイン煮込み

700円

し
び
れ

ほあじゃお
自家製ラー油と花椒の
心地よい刺激がくせになる



汁なし担々麺

辛さ 1・2・3

しびれ 1・2・3

600円



四川麻婆豆腐

600円

四川麻婆涼麺

りゃんめん

700円

冷たく締めた麺に四川麻婆豆腐をよく絡めてお召し上がりください



エゾ鹿肉の
火鍋風水餃子

エゾ鹿肉を使用した
自家製水餃子を
火鍋風に仕立てました
鹿肉の香りが薬膳や
スパイスとよく合います

600円

飯・麺

本日のチャーハン

*本日のおすすめメニューをご覧ください

600円

地鶏の親子丼

700円

地鶏の焼きおにぎり茶漬け

500円

あんかけ焼きそば

680円

鶏麺

とりめん

600円

おにぎり

おかか
梅

250円

ライス

200円

ライス大

250円



甘味

白ごまのプリン

350円

カタラーナ

350円

ほうじ茶のクリームブリュレ

380円

バニラアイス

300円

ゆずシャーベット

300円



サワー 各480円

レモン	ピンクグレープフルーツ
カルピス	巨峰
	青りんご

酎ハイ 各480円

ウーロンハイ	緑茶ハイ
ジャスミンハイ	

ワイン

グラスワイン (赤・白) 各480円
 ボトル (赤・白) 各3200円

日本酒

徳利(一号) 450円

おすすめの日本酒は別リストをご覧ください

果実酒

小正梅酒 480円

鶴梅完熟梅酒 480円

猫また梅酒 500円

小正すもも酒 500円

赤兎馬 ゆず 550円

文佳人 生しぼりみかん 600円

陽のしずくいちご 600円

ソフトドリンク 各350円

コーラ	ジンジャーエール	オレンジジュース
ピンクグレープフルーツジュース		
カルピスソーダ	カルピス	
ウーロン茶	緑茶	ジャスミン茶

おつまみ



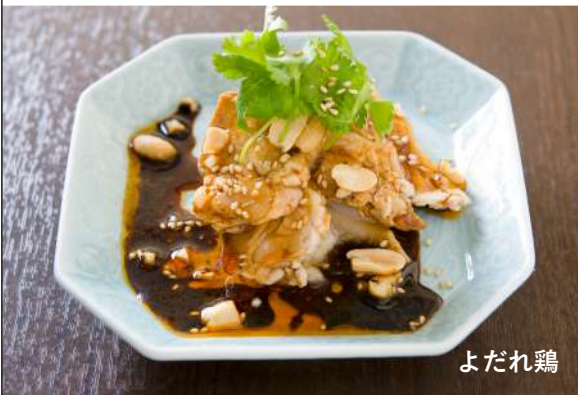
納豆とオクラのスタミナ冷奴



ポテサラ煮卵乗せ

- 枝豆
- 浅漬け
- 胡瓜の辛味漬け
- 納豆と
オクラのスタミナ冷奴
- ポテサラ煮卵乗せ
- 牛もつポン酢
- チーズ盛り合わせ

280円
300円
400円
450円
480円
500円
800円



よだれ鶏



雲白肉

中華小皿

各400円

- バンバンジー
- クラゲの冷菜
- よだれ鶏（上海風蒸し鶏）
- 自家製チャーシュー
- ピータン豆腐
- エビの山椒ソースがけ
- 雲白肉
うんぱいろう
（豚肉の特製ニンニクソースがけ）
- 肉焼売
にくしゅうまい
- ニラ饅頭
まんにゅう
- 春巻



SUPER
“DRY”
EXTRA COLD

氷点下のスーパードライ

さらにキメ細かな泡、
新感覚のさらりとした飲み口、辛口。

ビール

エクストラコールド	550円
アサヒスーパードライ	520円
ノンアルコールビール	480円



NIKKA WHISKY

氷点下のハイボール




BLACK
FREEZING
HIGHBALL

フリージング ハイボール



ハイボール

各480円

フリージングハイボール
コークハイボール
ジンジャーハイボール