

黒兵衛 オリジナル料理

■ポパイの目玉 450円

法蓮草&ベーコンを
半熟玉子で

人気！！



■ピリ辛揚げ出し豆腐 450円

ピリッと辛い中華風揚げ出し豆腐
やみつきになる一品

辛～



■とんからちゃん 450円

バラ肉の辛みそ炒め
辛さがやみつきに



■山いもステーキ 450円

山いもと卵の
ふあふあ焼

定番！！



■いもたこ焼 400円

ミルクたっぷりのじゃがいもの
生地で作りました

自慢！！



■バラ肉たれ焼 450円

黒兵衛秘伝のタレで焼いた
スタミナたっぷりの一品



■納豆つつみ焼 380円

焼物器で焼いた
納豆はいかがですか？



■道産子焼 680円

じゃがいも、玉ネギ、ベーコン、
コーンをトロトロのチーズで
焼き上げます

人気！！



■じゅっぱり 380円

寿司あげに
キザミネギを入れて
じゅっと焼いて
パリッと食べてください



■海老
マヨネーズ炒め 780円

プリプリの海老を
オリジナルソースでからめました



■黒兵衛風お好み焼 650円

小麦粉を使わない
オリジナルのお好み焼



■下足天ぷら
ピリ辛風味 450円

薬念醬(ヤンニンジャン)ベースの
オリジナルソース



■豆腐だんご 400円

30年守り続ける黒兵衛の
伝統料理

名物！！



■玉子ハイカラ焼 500円

トロけるチーズを卵と一緒に
焼き上げました



■豆腐ハンバーグ 400円

豆腐だんごの兄弟料理
ネギとしょうがで
さっぱりと

名物！！



■蓮根饅頭 500円

モチットした中にシャキッとした
蓮根の歯ごたえ和風のあんを
かけて



■豆腐だんごセイロ蒸 400円

豆腐だんごを油を使わず
さらにヘルシーに



■豚キムチと温泉玉子 500円

オモニの漬けた本場キムチの
辛さと温泉玉子の絡みが
絶妙な味



■揚げ出し豆腐だんご 450円

和風のあんがだんごと
絡みあってまた違った味に



■辛てっちゃんみそ焼

てっちゃんと野菜をたっぷり
黒兵衛特製味噌で
煮込みました
*辛さはお好みで
ご注文ください

辛～



※価格は全て税抜価格です

お造り

- まぐろ造り 730円
- かんぱち造り 830円
- サーモン造り 730円
- いか造り 830円
- たこ造り 650円
- うに造り 1,000円
- 炙りトロサーモン 730円



- きずし 470円
- 炙りきずし 470円
- マグロユッケ 730円
- 造り盛(小) 約1人前 1,000円
- 造り盛(中) 約2~3人前 1,800円
- 造り盛(大) 約4~5人前 2,500円



寿司

《にぎり 1皿2ケ》

- まぐろ 300円
- かんぱち 400円
- サーモン 300円
- いか 400円
- たこ 300円
- えび 400円
- うなぎ 800円
- 炙りトロサーモン 300円
- 炙りきずし 300円
- 貝柱 400円
- いくら 700円
- うに 800円
- にぎり盛(8貫) 1,500円



《細巻》

- エビマヨ巻 400円
- 鉄火巻 330円
- いかきゅう巻 330円
- うなぎきゅう巻 400円
- しそ巻 270円
- かつぱ巻 270円

サ^{ラダ}

- 季節のグリル野菜 530円
- 海老と帆立貝とアボカドのサラダ 750円
- バーニヤカウダ 畑の芸術 780円
- 大根サラダ 380円
- シーザーサラダ 450円
- サーモンサラダ 750円
- 海鮮サラダ 1,000円
- 野菜たっぷりサラダ 750円
- カリカリごぼうサラダ 450円
- ナンと生ハムのサラダ 530円



鶏^{料理}

焼きあがりにお時間いただきます

- ねぎま(タレ焼、塩焼) 360円(一皿3本)
- 砂ずり(塩焼) 330円(一皿3本)
- 軟骨(塩焼) 360円(一皿3本)
- せせり(タレ焼、塩焼) 330円(一皿3本)
- つくね(タレ焼、塩焼) 320円(一皿2個)
- せせりポンズ 400円
- 軟骨唐揚 360円
- 鶏の唐揚 530円

揚^物

- 揚げ出し豆腐 400円
- 揚げしなす 400円
- ポテトフライ 320円
- やみつきポテト 480円
- 自家製あつあげ 320円
- おしゃれなおさつバター 500円
- カマンベールチーズフライ (3個) 580円



魚介料理

■和風アクアパッツア	780円	■カレイの唐揚 野菜あんかけ	550円
■海老のガーリックオイル煮	780円	■スルメイカの姿焼	530円
■海老のマヨネーズ炒め	780円	■ほっけの開き	600円
■ソフトシェル海老の唐揚	650円	■ししゃも	400円
■天使の海老(造り・フライ)	850円	■あさりの酒蒸し	650円
■海老の天ぷら	780円	■あさりのバター焼	650円
■モンゴイカ下足(塩焼・唐揚)	400円	■貝汁(あさりのみそ汁)	650円
■ぶりの照焼	620円	■さざえのつぼ焼	950円
■ぶりの大根煮	620円	■カニ瓜の天ぷら	600円
■鯛のあら煮	620円	■いわしのシソ巻揚	400円
■カレイの唐揚	480円	■たこの天ぷら	600円

一品

■どて焼	400円
■出し巻き玉子	400円
■おさつチーズ	500円
■チョリソ(辛いソーセージ)	450円
■キムチ	380円
■焼きなす	320円
■なすの田楽	400円
■とん平焼	400円
■ホルモンピリ辛炒め	530円
■たこわさび	400円
■枝豆(黒豆)	320円
■冷奴	320円
■うまいか(スルメの天ぷら)	370円
■カニ味噌	450円
■納豆	320円
■山いも納豆	400円
■キムチ納豆	420円
■いか納豆	650円
■まぐろ納豆	650円
■山かけまぐろ	580円
■もろみきゅうり	320円
■梅肉きゅうり	320円
■つけもの盛	400円

酢の物

■たこ酢	500円
■うざく	800円
■梅くらげ	320円

鍋

■湯豆腐鍋(季節)	530円
■韓国風湯豆腐鍋(キムチ味)	620円
■中華風湯豆腐鍋(トロミの中華味)	720円
■かき土手鍋(季節)	720円
■かも鍋(季節)	720円
■黒兵衛鍋(季節)(みそ味)	1,150円

ごはん

丼の一品

■おにぎり	360円(一皿2個)
■焼おにぎり	360円(一皿2個)
■のり茶漬	400円
■梅茶漬	450円
■しゃけ茶漬	550円
■特製ラーメン(白湯)	580円
■玉子雑炊	530円
■野菜雑炊	550円
■五目雑炊	600円

《ジョッキパフェ》

*お時間いただきます

- チョコバナナジョッキ 750円
- いちごジョッキ (季節メニュー)
750円
- マンゴージョッキ 780円
- ベリーベリーカシスジョッキ
(アルコールが含まれます)
780円



- バニラアイス 330円
- チョコソース 380円
- イチゴソース 380円
- マンゴーソース 400円
- カシスソース 400円

