

黒兵衛 オリジナル料理

■ポパイの目玉 480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 480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 480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 500円

山いもと卵の
ふあふあ焼

定番！！



■いもたこ焼 450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 480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 400円

焼物器で焼いた
納豆はいかがですか？



■道産子焼 700円

じゃがいも、玉ネギ、ベーコン、
コーンをトロロのチーズで
焼き上げます

人気！！



■じゅっぱり 400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 800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 680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 500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 430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 600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 430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 430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 550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 480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 各750円

てっちゃん野菜をたっぷり
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 750円
- かんぱち造り 850円
- サーモン造り 750円
- いか造り 850円
- たこ造り 700円
- うに造り 1,000円
- 炙りトロサーモン 750円



- きずし 500円
- 炙りきずし 500円
- マグロユッケ 750円
- 造り盛(小) 約1人前 1,200円
- 造り盛(中) 約2~3人前 2,000円
- 造り盛(大) 約4~5人前 2,800円



寿司

《にぎり 1皿2ケ》

- まぐろ 350円
- かんぱち 400円
- サーモン 350円
- いか 400円
- たこ 350円
- えび 400円
- うなぎ 850円
- 炙りトロサーモン 350円
- 炙りきずし 300円
- 貝柱 400円
- いくら 800円
- うに 900円
- にぎり盛(8貫) 1,600円



《細巻》

- エビマヨ巻 400円
- 鉄火巻 350円
- いかきゅう巻 350円
- うなぎきゅう巻 450円
- しそ巻 300円
- かつぱ巻 300円

サ^{ラダ}

- 季節のグリル野菜 600円
- 海老と帆立貝とアボカドのサラダ 800円
- バーニャカウダ 畑の芸術 900円
- 大根サラダ 400円
- シーザーサラダ 500円
- サーモンサラダ 800円
- 海鮮サラダ 1,200円
- 野菜たっぷりサラダ 780円
- カリカリごぼうサラダ 480円
- ナンと生ハムのサラダ 550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) 380円
- 砂ずり(塩焼) 350円
- 軟骨(塩焼) 380円
- せせり(タレ焼、塩焼) 350円
- つくね(タレ焼、塩焼) 340円(一皿2個)
- せせりポンズ 400円
- 軟骨唐揚 400円
- 鶏の唐揚 580円

揚^物

- 揚げ出し豆腐 430円
- 揚げしなす 430円
- ポテトフライ 350円
- やみつきポテト 550円
- 自家製あつあげ 350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	800円	■カレイの唐揚 野菜あんかけ	600円
■海老のガーリックオイル煮	800円	■スルメイカの姿焼	600円
■海老のマヨネーズ炒め	800円	■ほっけの開き	600円
■ソフトシェル海老の唐揚	700円	■ししゃも	400円
■天使の海老(造り・フライ)	900円	■あさりの酒蒸し	700円
■海老の天ぷら	800円	■あさりのバター焼	700円
■モンゴイカ下足(塩焼・唐揚)	450円	■貝汁(あさりのみそ汁)	700円
■ぶりの照焼	680円	■さざえのつぼ焼	980円
■ぶりの大根煮	680円	■いわしのシソ巻揚	450円
■鯛のあら煮	680円	■たこの天ぷら	700円
■カレイの唐揚	550円		

一品

■どて焼	450円
■出し巻き玉子	450円
■おさつチーズ	550円
■チョリソ(辛いソーセージ)	450円
■キムチ	400円
■焼きなす	350円
■なすの田楽	400円
■とん平焼	450円
■たこわさび	400円
■枝豆(黒豆)	350円
■冷奴	350円
■うまいか(スルメの天ぷら)	400円
■カニ味噌	450円
■納豆	350円
■山いも納豆	400円
■キムチ納豆	450円
■いか納豆	650円
■まぐろ納豆	650円
■山かけまぐろ	600円
■もろみきゅうり	350円
■梅肉きゅうり	350円
■つけもの盛	450円

酢の物

■たこ酢	550円
■うざく	800円
■梅くらげ	350円

鍋

■湯豆腐鍋(季節)	600円
■韓国風湯豆腐鍋 (キムチ味)	650円
■中華風湯豆腐鍋 (トロミの中華味)	800円
■かき土手鍋(季節)	850円
■かも鍋(季節)	900円
■黒兵衛鍋(季節) (みそ味)	1,200円

ごはん

丼の一品

■おにぎり	380円(一皿2個)
■焼おにぎり	380円(一皿2個)
■のり茶漬	450円
■梅茶漬	500円
■しゃけ茶漬	580円
■特製ラーメン(白湯)	600円
■玉子雑炊	550円
■野菜雑炊	580円
■五目雑炊	650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 800円
- いちごジョッキ(季節メニュー)
800円
- マンゴージョッキ 850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)
850円



- バニラアイス 350円
- チョコソース 400円
- イチゴソース 400円
- マンゴーソース 400円
- カシスソース 400円

