

寿司

寿司盛り上

[7貫盛り] 2,590円

仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。

※写真はイメージです。



寿司盛り並

[7貫盛り] 1,490円

仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。

※写真はイメージです。



精進寿司

880円

- ・干瓢巻き 一本
- ・太巻き 2個
- ・玉子握り 一貫
- ・いなり握り 2個

※写真はイメージです。

取り合わせ

1,130円

- ・干瓢巻き 一本
- ・太巻き 2個
- ・握り 4貫
- ・いなり握り 2個

※写真はイメージです。

新鮮なネタ、 こだわりの寿司

ネタに使用する
鮮魚に合うように、
お米、寿司酢、海苔にも
こだわりました。
メにはもちろん、
お酒にもよく合います。



生太巻き (ハーフサイズ)

ボリューム満点で、価格もお手頃。
お子様にも人気の一品。

770円



のどぐろお造り

見外のお客様にも大変好評なのどぐろのお造り数量限定
となります。

仕入れ状況により価格が変更になる場合がございます。



新鮮
まぐろ

まぐろ赤身お造り

1080円

刺身は素材の鮮度が命。
ひとつひとつ手間を惜しまず
素材の旨みを引き出し
提供いたします。

お造り
Seafoods



サーモンお造り 860円

脂ののったサーモンのお造り。
日本酒のお供にぜひ！



南蛮海老のお造り 770円



たこのお造り 750円



真イカのお造り 750円



帆立貝柱造り 860円



バイ貝お造り 1,050円
コリコリした食感が嬉しい、バイ貝のお造り！貝好きにはたまらない一皿。



旬
はまち

はまちのお造り 1,080円

村上牛の
牛すじ煮込み 750円

春の美味
旬の絢爛

カキフライ 500円
揚げたてが絶品！この機会に是非！

ふぐの白子 750円

エイビレ焼き 500円

本日の
おすすめ

店長おすすめ
本日の握り

うに軍艦 一貫 530円

大トロ握り 一貫 660円

鯨

クジラベーコン 660円

凍らせてできる
リモーネ
グラニータ

イタリア産の
リモーネ・グラニータ
を使用

フローズン
レモンサワー

650

一四〇円
握り(一貫)

いか握り

たこ握り

稲荷寿司

玉子焼き

み鯖握り



二二〇円

握り(一貫)

蒸し梅老握り

白身握り

サーモン握り

柳カレイ握り

二八〇円

鮎赤身握り

ハマ子握り



二八〇円
握り(一貫)

えんがわ握り

コハダ握り

帆立貝握り

南蛮梅老握り

アナゴ握り

三三〇円
握り(一貫)

青柳握り

赤貝握り

ホッホ貝握り

バイ貝握り

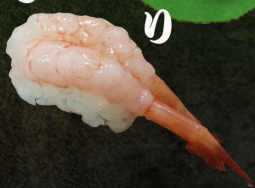
かにみそ軍艦

三九〇円

軍艦(一貫)

サーモン

いくら軍艦



四二〇円
握り(一貫)

かに握り

五〇〇円

軍艦(一貫)

ねぎとろ軍艦

五五〇円

軍艦(一貫)

うに軍艦

握り(一貫)

五五〇円

中とろ握り

六一〇円

とろろ鱈握り

六五〇円

大とろ握り



二二〇円
巻物一本

納豆巻き

かつぱ巻き

明太子巻き

干瓢巻き

梅ひと巻き

お新香巻き

精進太巻き(個)

三九〇円

巻物一本

鉄火巻き

あなきゅう巻き

七二〇円

とろ鉄火巻き

あじだんご巻き



春の美味 絢爛

鰹



メ鯖のお造り

750円



ハマチのお造り

1,080円

ハマチのお造り 1,080円

※数量限定販売となります。ご了承ください。



あん肝ポン酢

790円



アジのたたき

750円



マグロの山かけ

860円



ホタルイカの
醤油漬

440円



カツオのたたき

800円

鰹



うに軍艦

一貫 530円



フグの白子

750円

逸品

ひょうたんの人気のお造り握りのメニュー。多数ある中でも特に人気の商品をご紹介します。この機会にぜひ！

おすすめ

のどぐろお造り

県外のお客様に大変好評の、のどぐろのお造り。

仕入れ状況により値段が変動いたします。ご了承ください。

○

鮭の赤身お造り

お刺身といえば、これ！新鮮なマグロの赤身のお造り。

一〇八〇円

○

バイ貝お造り

コリコリした食感も美味しいバイ貝のお造り。

一〇五〇円



のどぐろお造り



おすすめ

お造り盛り合わせ

- ・ 二人前 一九八〇円
- ・ 三人前 二七五〇円
- ・ 五人前 四一八〇円

新鮮な鮮魚のみを使用したお造り盛り合わせ。熟練の職人の技が光る盛り合わせ内容となっております。

お造り

おすすめ

馬刺しミックス

一二二〇円

赤身／霜降り

フタエゴもしくはたてがみ

その日の仕入れ状況により変わります。

○

馬刺しの赤身

新鮮な馬刺しの赤身のお造り。

八八〇円



馬刺しの赤身

馬刺し

ひょうたん人気商品の馬刺し！新鮮な馬刺しをこの機会にぜひご賞味ください！

焼き物

串焼き盛合せ



盛り合わせ内容

- ・串焼き五本（塩／たれ） 九〇〇円
- ・軟骨串 ・皮串 ・ネギマ串
- ・つくね串 ・ぼんじり串
- ・串焼き八本（塩／たれ） 一四〇〇円
- ・軟骨串 ・皮串2本 ・ネギマ串
- ・つくね串 ・ぼんじり串 ・もも串

※内容は仕入れ状況により変更になる場合がございます

牛ステーキ

ボリューム満点の牛ステーキ
数量限定!

一四〇〇円



栃尾油揚げ大葉味噌焼き

大葉と味噌を挟んで焼いた栃尾の油揚げがビールにあう!

五三〇円

だし巻きたまご

ふわふわのだし巻き卵をあつあつの出来たてでぜひ!

五〇〇円



名古屋風手羽先

甘辛いタレに浸して食べる手羽先がおつまみに最適!

七二〇円



ぶりカマの塩焼き 770円



銀ダラの味噌漬 980円



とろサバの味噌煮 530円



トロ赤魚の煮つけ 640円



焼きホッケ

860円

越の鶏
竜田揚げ



デュアーズ
ハイボール
540円

940円

越の鶏の竜田揚げ
カレー味にすることもできます



※盛り合わせ内容は仕入れ状況により変わります。ご了承ください。

天ぷら盛り合わせ

1080円



穴子の天ぷら

530円



揚げだし豆腐
500円

外はカリッと、中はふわふわの食感が良く、優しい出汁の味が馴染み、お酒のおつまみにもとても合うので、是非この機会にいかがでしょうか。



ポテト
フライ
440円

揚げ物
熱々でサクサク



ごぼう唐揚げ

460円



いかゲツ揚げ

550円

お酒のおつまみといえ
ばこれ！イカゲツ揚げ
がビールにあう！



砂肝ガーリック

640円



軟骨唐揚げ

470円



あさりのバター

660円

あさりの酒蒸しにもできます



おつまみ
メニュー
サラダ



村上牛の牛すじ煮込み
750円



越後もち豚のモツ煮込み
610円



豆腐チゲ
550円



いか塩辛
440円



冷奴
330円



漬物盛り合わせ
440円



もずく酢
460円



海鮮茶碗蒸し
550円



マグロユッケ
880円



タコワサ
420円



とりむねと梅肉ごまドレの
大根サラダ
750円



豚しゃぶのわさびドレッシング
サラダ
880円



海鮮サラダ
880円



人気No.1!

スモークサーモンとアボガドの
シーザーサラダ

790円

食事

し
よ
く
じ



シーフードピザ

一〇八〇円



ジャーマンポテト

八八〇円



チャーハン

八一〇円



ひょうたんのこだわり
全ての商品が手づくり
となつてゐるため
混みあうお時間帯には
時間がかかつてしまふ
ことがあります。ご了承
ください。



お茶漬け(鮭・梅・たらこ)

五七〇円



おにぎり(鮭・梅・たらこ)

一八〇円

DESSERT

ひょうたんのデザートメニュー
アイスからチーズケーキ、表面がパリパリの
新商品のカタラーナまで、ぜひ食後に
ご賞味ください！

ICE CREAM 200円

- ・バニラアイス
- ・チョコアイス
- ・黒ごまアイス
- ・抹茶アイス



※1日5個限定品になります！

カタラーナ

カタラーナとは、スペインのカタルーニャ
地方のスイーツで、クリームブリュレの原型
ともいわれています。
口の中で焦がしカラメルのはろ苦さとクリーム
の甘さのマリアージュを堪能できる
絶品スイーツです。

500円

チーズケーキと好みの アイス盛り合わせ

チーズケーキと一緒に上のアイスをお
一つお選びください！

460円



NIHONSHU

厳選日本酒

はっかいさん

【八海山】

～新潟県南魚沼市～

淡麗なすっきりとした飲み口で、料理の邪魔をしません。

一合 720円
二合 1,410円



しめはりつるはな

【張鶴花】

～新潟県村上市～

新潟県内のみ限定販売のお酒。柔らかで後口さわやか。

一合 460円
二合 880円



こしのかんばい

【越乃寒梅】

～新潟県新潟市～

「淡麗辛口」の新潟県の日本酒の味であり、さらりとして飲み口は軽い。

一合 720円
二合 1,410円



きくすい

【菊水】

～新潟県新発田市～

燗にするとコクが強調され、冷やではキレの良い飲み口と、それぞれにお楽しみいただけます。

一合 460円
二合 880円



せっちゅうばい

【雪中梅】

～新潟県上越市～

芳醇な香りがあるて少し甘い、すっきりとした飲み口

一合 720円
二合 1,410円



かげとら

【景虎】

～新潟県長岡市～

味のバランスが良く、美味しく飲めます。

一合 650円
二合 1,280円



きりんざん

【麒麟山】

～新潟県阿賀町～

バランスの良い調和の取れたやわらかな飲み口のお酒です。

一合 500円
二合 940円



ほくせつ

【北雪】

～新潟県佐渡市～

「華やかな香り」を重視せず「飲める味」に仕上がっています。

一合 650円
二合 1,250円



おうもん

【王紋】

～新潟県新発田市～

やわらかな口当たりで地元の定番酒・晩酌酒

一合 460円
二合 880円



かくれい

【鶴齢】

～新潟県南魚沼市～

旨味、甘味のある豊かな味わいながら、爽やかな芳香によりスッキリと仕上げられています。

一合 620円
二合 1,210円



厳選冷酒

八海山

はつかいさん
八海山酒造（新潟県南魚沼市）
淡麗なすっきりとした飲み口で料理の邪魔をしません。



720ml 2,950円
300ml 1,420円

張鶴花

しめはりつるはな
宮尾酒造（新潟県村上市）
新潟県内のみ限定販売のお酒。柔らかな後口さわやか。



720ml 2,560円
300ml 1,190円

麒麟山

きりんざん
麒麟山酒造（新潟県阿賀町）
バランスの良い調和の取れたやわらかな飲み口のお酒です。



720ml 2,560円
300ml 1,420円

麒麟山 超辛

きりんざん
麒麟山酒造（新潟県阿賀町）
飲み飽きしないキレ味抜群な、とことん飲める爽やかな麒麟山を代表する超辛口のお酒。



720ml 3,060円

麒麟山 サワー

きりんざん
爽快極まる！麒麟山の純米酒を使った。伝統の辛口がレモンサワーになりました。



750円

菊水辛口

きくすいからくち
菊水酒造（新潟県新発田市）
キリリと引き締まった味わいが堪能できる一本。



300ml 1,190円

無冠帝

むかんてい
菊水酒造（新潟県新発田市）
淡麗なすっきりとした飲み口で、料理の邪魔をしません。



300ml 1,190円

越乃寒梅

こしのかんばい
石本酒造（新潟県新潟市）
「淡麗辛口」の新潟県の日本酒の味であり、さらりとして飲み口は軽い。



720ml 2,970円
300ml 1,190円

越乃寒梅 瀧

こしのかんばい
石本酒造（新潟県新潟市）
穏やかな香りと、体の中にスッと流れ落ちていくようなライトで飽きの来ない日本酒です。



720ml 4,380円

特別な日に
おすすめ厳選冷酒

お祝いや、会食、ちよつと贅沢したい時などに
おすすめの日本酒を冷酒で用意しました。

鶴齢 純米吟醸

かくれいじゅんまいぎんじょう
青木酒造（新潟県南魚沼市）
米本来の味を重視しながら軽くソフトに仕上げ飲み飽きしない香り柔らかく、味わいは優しい甘味純米酒。



300ml 1,740円

鶴齢 雪男 純米活性にごり

かくれいゆきおとこ
青木酒造（新潟県南魚沼市）
純米酒ならではの米の旨味を感じさせつつ、にごり酒のイメージを払拭するキレのある辛口です。



480ml 2,730円

久保田 千寿

くぼたせんじゅ
朝日酒造（新潟県新潟市）
「食事と楽しむ吟醸酒」を目指し、香りは穏やかに、飲み飽きしない味わい。



720ml 4,290円

※売切れ次第終了となります。

カクテル

スタンダードからオリジナルまで豊富に！

Standard Cocktail

スタンダードカクテル

各 **540円**



【カシス系】

- ◆ カシスオレンジ
- ◆ カシスソーダ
- ◆ カシスウーロン

【ピーチ系】

- ◆ ファジーネーブル (ピーチ×オレンジ)
- ◆ レゲエパンチ (ピーチ×烏龍茶)
- ◆ ピーチソーダ

【ジン系】

- ◆ ジントニック
- ◆ ジンライム

【ウオッカ系】

- ◆ モスコミュール
- ◆ シャンディガフ
- ◆ レッドアイ
- ◆ キール

フレーバー
色々!!

定番サワー

- 巨峰サワー 540円
- 柚子蜂蜜サワー 540円
- 白桃サワー 540円
- 梅酒サワー 540円
- ライムサワー 540円
- シークワーサーサワー 540円
- グレープフルーツサワー 540円

男梅サワー

540円



レモンサワー

こだわり酒場のレモンサワー 530円

濃いめのレモンサワー 530円

爽やかな香りと、しっかりすっぱい味わいが特長。

パンチレモンサワー 540円

キリッとしたレモンの酸味とコクでパンチ感のある味わい。

Organic Sangria

オーガニック・ホワイト・サングリア

オーガニック・レッド・サングリア

ELOSEGI

WINERIES BODEGAS

スペインで1世紀以上の歴史あるワイナリー秘伝のレシピ。ワインにフルーツの風味が溶け込んだ爽やかな柑橘系の味わい！

サングリアの飲み方



オンザロック ジンジャー割り

530円



脂肪燃焼に抜群の トマト酢チューハイ

まるで摘みだてのトマトのような
ほのかな甘みとまろやかな
旨みが特長のお酒です。

お酒 トマト酢チューハイ 630円



ラムハイ

¥570

芋焼酎

くろきりしま 【黒霧島】

～宮崎県都城市～

黒麹の醸すうまさとはロリとした
あまみ、キリッとした後切れにあります。

900ml
3,520円



しろきりしま 【白霧島】

～宮崎県都城市～

なめらかで伸びのある味わい、そして芋本来の
ふくよかな香りを楽しめるお湯割りでどうぞ。

900ml
3,520円 **数量限定**



いっこもん 【一刻者】

～鹿児島県薩摩郡～

深みのあるトロリとした飲み口。
まろやかでソフトな芳香と味わい。

720ml
3,610円



べにいっこ 【紅一刻】

～鹿児島県薩摩郡～

紅さつま由来の芋の甘い香りとすっきり
まろやかな味わい。

720ml
4,820円 **数量限定**



麦焼酎

【トライアングル】

透明感の中にコクのある味わいが特長です。

700ml
2,310円



しろわらむぎ 【白和ら麦】

～福岡県久留米市～

華やかな香りで、みずみずしい
味わいが特徴の麦常駐。

720ml
2,850円



えんま 【闇魔(樽)】

～大分県日田市～

お湯割りでもロックでも
本当に行いと感させる商品です。

720ml
3,280円 **数量限定**

2010～2016年 7年連続
モンドセレクション
最高金賞受賞



くろえんま 【黒闇魔】

～大分県日田市～

スッキリと上品な飲み易さは繊細な料理に
ベストマッチです。

720ml
3,280円 **数量限定**

2015年～2016年
モンドセレクション
金賞受賞



割りもの (ボトルのお供に)

- ボトルセット 220円
- カットレモン 220円
- 梅干し 220円
- ウーロン茶 330円
- 緑茶 330円
- 炭酸 170円

バーテンダー支持

No.1

ハイボールウィスキー ¥540

フレーバーハイボール

- トマト酢ハイボール ¥640
- ヨークハイボール
- ジンジャーハイボール 各¥570



これが、
パーフェクト。
生のうまさにこだわり続け、
サッポロビールが実現した
完璧な生ビールです。

サッポロ生中
¥550

生ビール the PERFECT 黒ラベル

サッポロ生 小	460 円
サッポロ生 中	550 円
サッポロ生 大	880 円
サッポロ生 ピッチャー	2,750 円

こだわりの国産茶割りシリーズ packs Sapporo

玉露入り
お茶割り
玉露の濃い旨み ¥540

知覧紅茶割り
無糖なのに甘い、国産紅茶割り
鹿児島県知覧産紅茶 100% 使用 ¥540

加賀棒ほうじ茶割り
上品な香り、豊かなコク
金沢産 石川県産ほうじ茶 100% 使用 ¥540

国産茶割りシリーズ

《瓶ビール》

SAPPORO

黒ラベル瓶ビール 610 円

風味爽快瓶ビール 610 円

ラガー瓶ビール 610 円

SAPPORO

PREMIUM ALCOHOL FREE
プレミアム アルコールフリー
ALC.0.00%
【ノンアルコール】

530 円

コク、ウマ。

ソフトドリンク



コーヒー (アイス、ホット)

ウーロン茶

緑茶

オレンジジュース

カルピスソーダ

カルピス

ジンジャーエール

青リンゴソーダ

マンゴーソーダ

ストロベリーソーダ

ライチソーダ

メロンソーダ

コカ・コーラ

各**390円**

こだわりの国産茶シリーズ

玉露入りお茶

加賀棒ほうじ茶

知覧紅茶

各**460円**

トマト酢ソーダ **530円**

グラス

麦焼酎	460円
芋焼酎	460円
焼酎梅干し	460円
焼酎ウーロン茶	460円
焼酎緑茶	460円

焼酎

ストレート ロック 水割り お湯割り

からお選びください。
焼酎のボトルキープも可能です。

ボトルセット

アイス(氷)	220円
レモンライス	220円
梅干し	220円
烏龍茶	330円
緑茶	330円
炭酸	170円

ボトル

麦焼酎

トリアングル	2,310円
白和ら麦	2,850円
闇魔(樽)	3,280円
黒闇魔(樽)	3,280円

芋焼酎

黒霧島	3,520円
白霧島	3,520円
一刻者	3,610円
紅一刻	4,820円

こだわりの国産茶割りシリーズ

玉露入りお茶ハイ	540円
加賀棒ほうじ茶割り	540円
知覧紅茶割り	540円

ワイン

グラス

◆ ガルシア・カリオン・アイレン

スペイン、ピノ・デ・ラ・ティエラ・カスティリーヤ
格付けのスペインのアイレン種を100%使用したワインです。
【合う料理】 刺身、寿司、



460円

◆ ガルシア・カリオン・テンプラニーリョ

スペインのテンプラニーリョ種を100%使用し、
しっかりした味わいを感じる事ができるワイン。
【合う料理】 焼肉、焼き鳥(タレ)



460円

ボトル

◆ ヒーローズソーヴィニヨン・ブラン

華やかなハーブの香りが楽しめます。フレッシュな
果実味にバランスよく酸味が混ざり合い、しっかりと
した余韻も感じられます。
【合う料理】 刺身、寿司、



2,200円

◆ アバディア・デ・ロブレ

スペイン、ラマンチャ D.O. の格付けワインです。
フレッシュでフルーティな味わいのカジュアルなワイン。
現地にある修道院(現在は教会)から、“樫の木の傍の
修道院”と名付けられています。
【合う料理】 焼肉、焼き鳥(タレ)



2,200円

ひよっさんの

人気メニュー

人気の一品



おすすめ

お酒のお供に合う
おすすめメニュー集合！
定番からオリジナルまで

一夜干しのイカ炙り

1,300円



好評につき期間延長！

牛すじチャーハン 1,410円



おすすめ

若鶏半身揚げ
1,320円



和豚

和豚レバー唐揚げ
420円



もつ鍋

1,980円

鍋は2人前からの注文になります！
追加料350円で最後はみのラーメン！

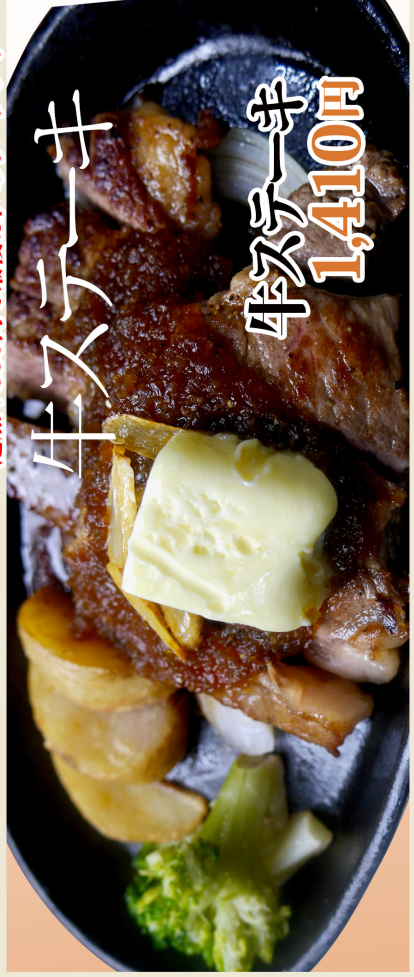


ちくわ納豆の天ぷら

お酒のおつまみに人気

ちくわ納豆の天ぷら

500円



牛ステーキ

牛ステーキ

1,410円

WINE & SPARKLING

Limited Quantity



Pétillant de Listel

- ・ライチ & ピンク
グレープフルーツ
- ・ピーチ

ボトル 3,280円



イタリアン スパークリングワイン
世界No.1*ブランド
「マルティーニ」

*2011年 IWSR 調べ

ボトル 3,850円



ESTD  1876

BERINGER®



ベリンジャー・
トンネル・オブ・エルムズ・
シャルドネ

白・辛口

果実味を豊かに保ち、レモンのはちみつ漬けのようなニュアンス。
熟した林檎、洋梨や桃のような香りで、風味にスパイスやヴァニラの香りを残します。
チキンのグリルやレモンバター、の白身魚ソテー、クリーム・パスタなどと合います。

グラス 650円

ボトル 3,280円



ベリンジャー・
トンネル・オブ・エルムズ・
カベルネ・ソーヴィニヨン

赤・ミディアムボディ

バランスが良いミディアムボディのワイン。黒系果実の香りで、タンニン分はソフト。ブラックチェリーやラズベリーの味わいにスパイスやヴァニラの層が感じられます。どの料理にも合わせやすいですが、特にグリルした肉がベスト。

グラス 650円

ボトル 3,280円

