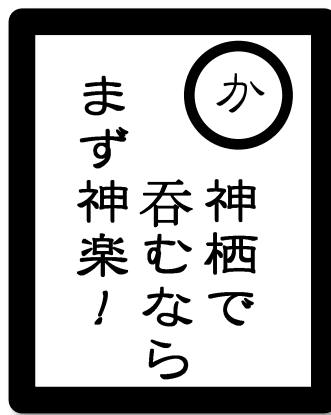




本日のご来店、誠にありがとうございます。

感謝

手間ひまかけたお料理と美味しいお酒に
精一杯のおもてなしの心を込めて。



表示価格はすべて税込価格です。
お持ち帰りの場合も店内飲食と同様に消費税10%頂きます。

肉の宝石箱

肉刺し三点盛

一〇七八



馬刺し、牛タタキ、鶏たたきの
盛合せです。
いろいろなものを少しずつ食べた
いあなたへオススメです。

低温加熱調理

ネオ

牛レバ刺し 九九〇

独自の真空低温加熱調理法
で今では食べることが不可
能になった牛レバー刺しを
再現しました。



馬刺し

八五八

さくらユツケ

九六八

やっぱり生肉でしょう！



名古屋コーチン

ささみの

とりわさ

五七二

中はしっとりわさび醤油で
お召し上がり下さい。
※体調がすぐれない方や
お子様はご遠慮下さい。



ねぎたっぷり

鶏たたき

九六八

しつとりと仕上げたむね肉
とたっぷりねぎにポン酢を
かけてほうばれば至福の時
間が広がります。



炙り牛タン

ネギ塩

一〇七八

真空低温加熱調理でじつ
くりと調理したなかなか
お目にかかれない一品を
ご賞味あれ。



名古屋コーチン

コーチンもも肉

一枚焼

一六二八

ハーフサイズ 一〇七八

コーチン

昆布×一枚焼

一〇七八

こだわりの名古屋コーチン

肉質は赤味を帯び脂肪は良い香りをしています。
弾力性がありしつかりとした歯ごたえが楽しめるのも大きな特徴です。
コクがあるジューシーな味わい。
ブロイラーと比べ飼育期間は約三倍手間暇かけたお肉です。



常陸牛

ひたちぎゅう

常陸牛のタタキ風

一〇七八

茨城が誇るブランド牛
常陸牛をローストして
タタキ風にしました。
柔らかな赤身とろける
脂はこれ以上ない至福感
に包まれます。



うにく

三貫九九〇

「ウニ×肉」うにく
常陸牛タタキの極上の
うま味とウニが口の中で
混ざり合い、噛みしめる
たびに口の中が幸せに包
まれます。



即菜

えだまめ

うめきゅう

冷やつこ

おしんこ盛合

きゅうり

一本漬け

冷しトマト

のりアボカド

大盛

えびせん揚げ

全品四一八

サラダ

HR
レギュラーサイズ
ハーフサイズ

神楽サラダ

ごまドレッシング+辛味たれ

R 九六八
H 六三八

たっぷりクルトンの

シーザーサラダ

シーザードレッシング

R 九六八
H 六三八

パリパリれんこんの

和風ツナサラダ

和風ドレッシング

R 九六八
H 六三八

ぷりぷり海老と

アボカドのサラダ

特製わさびドレッシング

R 九六八



シーザーサラダ



新神楽サラダ



れんこんツナサラダ



海老とアボカドのサラダ

串焼き

塩・たれからお選びください

お任せ五本盛

七九二

・ねぎま	一八七	・せせり	一四三
・なんこつ	一八七	・ほんちり	一四三
・砂肝	一六五	・ささみさび焼	
・レバー	一四三		一六五
・かわ	一四三	・ささみ梅しそ焼	一六五

特製つくね

月見（地鶏卵）

三三〇

やさしい巻串

新鮮な野菜を豚バラ肉で丁寧に
グルグル巻いてじっくりと焼き上げ
ヘルシーでおいしい野菜巻串を
ぜひ召し上がれ

野菜巻三種盛

七九二

・レタス巻き	三〇八
・トマト巻き	二二〇
・アボカドチーズ巻き	二二〇
・万能ねぎ巻き	三〇八

日替わりやさしい巻
オススメに掲載しております。



鮮魚

お刺身盛合わせ

一人前 七四八

お客様の「大、中、小」では頼みづらいというお声をもとに一人前ずつご注文できるようにしました。ご注文は二人前から承ります。



自慢の玉子料理

地鶏のだし巻玉子 638

地鶏卵4玉と秘伝の出汁を贅沢に使い
ご注文を頂いてから焼き上げます。

だし巻
トッピング

・ めんたいチーズ + 330

・ さっぱり青ネギ + 110



自産
自消



自社飼育の地鶏・自社水田のお米

地鶏の王様、名古屋コーチンの卵。
豊富な栄養素とその希少性から市場にほとんど流通しない
高級卵、アローカナの卵。通常この価格でのご提供は不可能です。
自社養鶏場にて飼育、採卵しているから実現できました。
お米も自社農園で栽培、収穫したものを使用しています。
「生産者の顔が見える」ではなく「私たちが生産者」なのです。
私達はこれを「自産自消」と呼んでいます。
※コーチンの需要が供給を上回った場合信頼のおける業者様より取り寄せております。

逸品料理

名物

でっかい海老チリ 1078
ハーフサイズ 748

大粒でぷりぷりの海老を、秘伝の自家製甘辛チリソースでまとめました。

濃厚な味わいとプリプリの食感の極上の一品です。

残ったソースはご飯にかけても抜群です！



焼き餃子



特製旨辛もつ煮込み



カリカリスパイシーカニ



アヒージョ

ゴマだれで食べる

焼き餃子（六個）

五二八

特製旨辛もつ煮込み

五二八

試作を重ねこの味に辿り着きました。
一般的なみそ味ではなくピリ辛味噌味で仕立てました。

カリカリスパイシーカニ

（一ケ）一六五

殻ごとバリバリ食べられます（ご注文は二ケから）

魚介たっぷりアヒージョ 一の七八

エビ。カキなどたっぷりの魚介をニンニク香るオリーブオイルで煮込んだスペインバルの代表的な料理。

具材も旨いがオイルを浸したパンが至高！

お替りパン 一の〇

他にもたくさんの美味しい日替わり、週替わりのお料理があります！
オススメ表をご覧ください

俺のからあげ

俺はノーマル

六三八

オースドックスな醤油ベースのシンプルな味付け

あいつのタルタル

六六〇

タルタルソースをたっぷり

彼女は旨辛

六六〇

コチュマヨで食べやすくリニューアル

あなたはおろポン

六六〇

さっぱりとおろしポン酢で

やみつき塩キャベツ三〇八



揚げ物

ささみの明太チーズ揚げ

六三八

タコの唐揚げ

五二八

揚げだし豆腐

五二八

フライドポテト

六三八

ポテトハーフ

四一八

チート口揚げ

五二八

大盛りえびせん揚げ

四一八

にほんいちコロツケ

四一八

北海道の超人気居酒屋「にほんいち」さんの特製コロツケ。お客様からのご要望にお応えして遂に復活しました。



ささみの明太チーズ揚げ



チート口揚げ



にほんいちコロツケ

ロシアンタコ焼き 1個 99

4個からご注文承ります



厨房スタッフのその日の気分で辛さは激変。
みんなで盛り上がりましょう！火を吹く辛さ。超危険。



釜めし

釜めしは生米から炊き上げます。
20分〜30分程お時間を頂戴しております。

地鶏の親子釜めし

一四〇八

名古屋コーチンの肉と卵を使用。肉の旨味が釜飯に染み渡り、卵の黄身と絡めて食べればまさに絶品です。

牡蠣の釜めし

一〇七八

牡蠣からしみ出てくるコクのあるうま味が釜飯に染み渡り、牡蠣の味わいが口いっぱいに広がります。

プリプリたこの釜めし

一〇七八

プリプリとしたタコの食感をシンブルな味付けで、立ち上がる大葉の香りですっぱりといただきます。

鯛の釜めし

一〇七八

香ばしく焼いた鯛カマを炊き込みました。鯛のだしがきいたシンブルな旨味のある釜飯です。

牛トロ釜めし

一四〇八

北海道十勝の超人気食材「牛トロフレーク」を贅沢に使いました。

米は自家製コシヒカリ

当店では有機栽培のコシヒカリを鹿嶋市内の自社水田にて生産し、お店で提供しています。甘味、旨味の強い美味しいお米です。



地鶏の親子釜めし



牡蠣の釜めし



たこの釜めし



鯛の釜めし



牛トロ釜飯

釜めしの 美味しい食べ方



①まずは蒸らし！
すぐに食べたいのを
我慢して2分ほど
お待ちください。



②実食！
そのまま半分程
お召上がり下さい。



③だし投入！
おだしをかけて
お茶漬け風に。



④お釜にだし！
おだしをいれ
釜のおコゲ茶漬け。

飯・麺

自社産コシヒカリの

釜炊きごはん

五二八

トッピングにどうぞ

生卵
＋
１１の

自社農園で精魂込めて栽培したコシヒカリをご注文ごとに炊き上げます。わが社の自産自消のコンセプトの原点となった上質な釜炊きごはんです。



地鶏ガラスープの

醤油ラーメン 七四八

名古屋コーチンの鶏ガラをていねいにコトコト炊いて取り出した特製スープを使用しています。



チゲラーメン 七四八

鍋で人気のチゲダレを使用した旨辛ラーメン



おにぎり（２個）

四九五

焼きおにぎり（２個）

四九五

お茶漬け（鮭、梅）

四九五

地玉子の特製チャーハン

五二八

卵かけごはんセット

四一八

特製ソース焼きそば

六〇五

ざるそば

五二八





甘味

三代目 神楽のプリン 四一八

神楽の名物デザートがさらにおいしくリニューアル！

厚切りとろふわ

フレンチトースト 四六二

神楽フルーリー 四六二

オレオにチーズケーキ、バニラアイスをまぜまぜして
お召し上がりください。

二色アイス 一九八

じゃんけんアイス ただ！？



地鶏玉子のプリン



とろふわフレンチトースト



神楽フルーリー

いざ勝負！

じゃんけんアイス



お客様グループの代表と当店スタッフの
熱いじゃんけん一本勝負！！

お客様勝利 ⇒ 人数分のアイスクリームをプレゼント
スタッフ勝利 ⇒ 人数分のデザートをご注文ください

※お客様の中でごくまれにスタッフに負けを強制したり
負けたのち逆切れをされる方がいらっしゃいます。

“大人のマナー” を守ってお楽しみください。