

シトラバきたたり、これ食べないと。

雛鶏半身

シトラバチキン

半身(1/2羽) 2〜3名様)

胸(3/4羽) 1〜2名様)

650 (715) 1200 (1320)

国産鶏を自家製ブレンドのスパイスをまぶし、薄衣でシューシーに揚げたフライドチキン。

付け合わせのチミチュリソースはバセリヤバクチャー・ピネカーなどを使用したさっぱり極旨ソース。

★ゆっくりじっくり揚げのため、少しお時間いただきます。

継ぎ足して作る八丁味噌で煮込んだ名物煮込み

牛もつ煮込み

★トッピングも有。通は大抵全部乗せ

十たまご 100 (110) 十豆腐 150 (160)

600 (660)

シトラバ名物!



胡麻鮎

薬味とすりごまがたっぷり!

980 (1078)

前菜

・前菜おまかせ盛り合わせ

3種 1100 (1210)

・焼き鯖の刻みらっきょう和え

・砂肝と豆苗の塩ダレナムル



・酒呑みのためのブルーチーズポテサラ

・鴨と焼きねぎの煮浸し

・春菊と木の子しらすのお浸し

・干し豆腐とザーサイの山椒和え

すぐ出る

・ミックスナッツ ・青ザーサイ

・自家製!きくらげキムチ

・オレンジ風味のピクルス

・半熟うずらの醤油漬け ・梅水晶

・マゲロジャキー

480 (528)

680 (748)

650 (715)

650 (715)

580 (638)

580 (638)

580 (638)

野菜

・グリーンサラダ

・牛タタキ サラダ仕立て

揚げ

・鮭のレアフライ〜自家製タルタル添え



・大根の唐揚げ〜山椒塩で

・フライドポテト ハーフ 400 (440) フル

・厚切り!スパムカツ

逸品

・イチヂクと胡桃クリームチーズ



・ネギトロと青唐辛子のなめろう

・島根名物!赤天

・自家製!葱チャージャー

・粗挽き肉焼売(2個付け)



・薬味たっぷり!ガリシソメ鯖

・アンチョビキャベツ

・あおさの揚げ出し豆腐

・牛タタキユッケ

・厚切り牛タンの葱まみれ



ビール屋さんの餃子の定番!食べ方選べます

・焼き餃子

・ピリ辛蒸し餃子



・牛もつ煮飯



・ガーリック黒チャーハン

・蛤と浅利の博多貝出汁そば

甘味

・塩バニラアイスとプラリネ

400 (440)

1100 (1210)

800 (880)

680 (748)

4個 400 (440)

6個 600 (660)

1200 (1320)

850 (935)

580 (638)

550 (605)

800 (880)

380 (418)

680 (748)

600 (660)

700 (770)

550 (605)

580 (638)

600 (660)

500 (550)

880 (968)

980 (1078)

680 (748)