

シトラバ名物!

シトラバきたたら、これ食べないと

雛鶏半身

シトラバチキン

半身 (2〜3名様) 1200 (1320)
 1-4 (胸0.1もも 1名様) 650 (715)

国産鶏にオリジナルブレンドのスパイスをまぶし
 薄衣でジュウシーに揚げたフライドチキン
 *パセリ、パクチー、ピネガーなどを使用したさっぱり
 極旨の『チミチュリソース』でお召し上がりください
 ★低温でじっくり揚げるためお時間を頂きます。

継ぎ足し!ハ丁味噌仕込み!

牛もつ煮込み

★トッピングも有。味がシシミン。

十豆腐 150 (165) 十玉子 100 (110) 600 (660)

十葱増し 60 (66) 220 (242)

煮込み豆腐単品

前菜

前菜六種盛り合わせ

- 鶏とキノコの柚子胡椒和え 480 (528)
- 雷こんにやく 430 (473)
- 白レバーの生姜煮 550 (605)
- 酒呑のためのブルーチーズポテサラ 550 (605)
- 菜の花とちぢみほうれん草のお浸し 600 (660)
- いんげんのニンニク醤油漬け 550 (605)
- ホタテ明太スパサラ 600 (660)
- 合鴨と長ねぎの焼き浸し 630 (693)
- 伊達のいか人参 550 (605)

揚げ物

- 大根の唐揚げ 480 (528)
- 雲仙ハムカツ 580 (638)

すぐ出る

- 浸し鞍掛豆
- ミックスナッツ 各400 (各440)

きくらげキムチ

野菜

- さっぱり薬味サラダ 650 (715)
- トマトと 715
- 玉ねぎドレッシングの サラダ 600 (660)
- マグロジャーキー
- つんつん漬け
- 梅水晶 各450 (各495)

焼売

四種盛り合わせ

- 粗挽き肉焼売 850 (915)
 - 小海老明太焼売 380 (418)
 - やげん軟骨と青唐辛子 380 (418)
 - 仔羊クミン風味。パクチー乗せ 430 (473)
- ※単品は各二個

逸品

- 真鯛とカブの塩昆布和え 780 (858)
- 薬味たっぷりガリシソメ鯖 800 (880)
- しび辛! 麻辣エビマヨ 850 (935)
- ラフランスと 生ハムマスカルポーネ 1100 (1210)
- 焼きブリ大根 930 (1023)
- 金時人参と牛蒡の金平 530 (583)
- ハチノスとセンマイの葱塩和え 880 (968)
- 白子ポン酢 980 (1078)
- 静岡県産 塩炒り銀杏 550 (605)
- 牛ハラミステーキ 980 (1078)
- あおさの揚げ出し豆腐 580 (638)

おにぎり

土鍋ご飯

- 『うなたま山椒』 1580 (1738)
- 『真鯛と生海苔』 1380 (1518)

ご注文後に炊き上げます。30分ほどお時間を頂きます。

牛もつ煮飯

- ★トッピングもあり
- 十豆腐 150 (165)
- 十玉子 100 (110)

甘味

- 塩バナニアイスとプラリネ 400 (440)

当店は国産米を使用しております
 カッコ内の価格は税込金額です