青森料理メニュー

りんごの花
青森PR居酒屋

※表示価格は全て税込み価格です。

◆ご予約◆1～４名様→ネット予約がおすすめ
５名様～→直接ご来店及び電話で
電話　03-6380-6724

ネット予約→　　HP→

不動の！人気メニュー

●八戸前沖さば 冷燻（れいくん）

まるで「生ハム」不思議で美味しい
この味わいを是非！

小　九五〇円
大　一七五〇円

地酒と一緒に！

むつはっせん
陸奥八仙

●八戸ブランド「八戸前沖さば」

- およそ脂肪分15%以上！
- 八戸は本州最北端のさばの漁場！
- 日本一脂がのったサバ！
- 不飽和脂肪酸が多い！

●生ハムの製法「冷燻」

・桜のチップを加熱し、燻煙を20℃以下に冷やしてサバに吹き付けることで、表面は香ばしく中はしっとりジューシーに！

青森代表！家庭料理

●貝焼き味噌（かやきみそ）

青森のおふくろの味。ほたてとねぎを味噌で味付け、卵とじにしています。

小　一〇〇〇円
大　一五〇〇円

地酒と一緒に！

豊盃（ほうはい）

- ●卵と味噌のハーモニー
- ●津軽・下北地域の懐かしの味
- ●小…貝殻直径約14㎝、卵２個
  大…約17㎝、卵３個

ご当地の味

●十和田バラ焼き

牛肉と玉ねぎを甘辛いたれで炒めました。

小　一二〇〇円
大　一八〇〇円

十和田バラ焼き？

十和田市では、80店舗以上で提供されている、ご当地グルメ。

牛肉（豚肉・馬肉の場合もある）と玉ねぎを、甘辛いたれで炒めたおなじみの味。

●弘前がめんち

小　4個　七〇〇円
大　8個　一三〇〇円

弘前の家庭の味。イカのすり身と野菜をさつま揚げのように揚げました。

●豚肉と季節野菜源たれ炒め

小　一二〇〇円
大　一八〇〇円

こだわりの「十和田ガーリックポーク」使用！

2023冬

青森素材の鍋メニュー

	一人前価格
●今別ぼたん鍋 猪	三八〇〇円
●東通(ひがしどおり)牛もつ鍋	三五〇〇円
●金木馬肉鍋	三四〇〇円
●青森あかごう鍋	三二〇〇円
●十和田豚りんご鍋	二八〇〇円

1月～ 今季終了

●完成状態で提供するため、**45分以上**かかります。

●１～２名様は１人前OK。※１人前はお椀２杯分。

●鍋のL.O.は閉店２時間前です。平日→21時半　土日祝→20時

◆〆にどうぞ◆

雑炊セット　400円/人前

汁用せんべい　150円/枚

「十和田豚りんご鍋」

「今別ぼたん鍋」

青森産桜肉

青森は
馬肉生産量３位！

●青森直送馬刺し

赤身がうまい！臭みがなく、かめば
かめばかむほど旨みが出る。
五所川原市、金木産。

小　一三五〇円（6切）
大　二二五〇円（10切）

おかわり
続出！

◆当店使用のこだわり肉◆

●豚肉…十和田ガーリックポーク（みのる養豚）

にんにくを食べて育ちました。抗生物質不使用。
脂が美味しい豚肉です。

●馬肉…金木町産馬肉（小田桐牧場）

仕入れ、飼育、出荷まで一貫して自社でこだわっています。

●いのしし…今別町産（奥津軽いのしし牧場）

主にりんごを含む100％植物性飼料で育ちました。
抗生物質不使用。臭みがなく旨味が強い猪肉です。

にんにくメニューで免疫アップ

●にんにく丸ごと揚げ　十和田産　八五〇円

次の日お仕事でも

安心！

食後消臭にんにく。

※食後5時間ほどで
臭いが消えます。

●にんにく麻婆豆腐　一三〇〇円

青森は生産量1位！

当店使用の「プレミアムにんにく」

販売中！　1個￥500

野菜メニュー

●長い もわさび 添え　六五〇円

しょうゆをかけてシンプルにどうぞ。

●長い もバターソテー　九〇〇円

源たれ使用

●アピオス 揚げ　九五〇円

パワーフードで免疫アップ

さつま芋のホクホク感と、
長芋のねっとり感を併せ持つ
マメ科の食物。
別名「インディアンの戦闘食」
とも言われる程栄養豊富。

●季節野菜ぽてとさらだ　九〇〇円

りんごと季節野菜入り。

※別紙 季節 料理 もご覧ください。

肴

●まぐろ 塩辛と クリームチーズの 和え物

日本酒がすすむ！
ちびちびとお酒と一緒にどうぞ。

八〇〇円

●青森直送 塩筋子

青森直送の筋子は一味ちがう！

九〇〇円

●あんずの 梅干 1個

あんずをしそで巻いて、梅干のように漬け込みました。

一〇〇円

●ねぶた漬け

大根、きゅうり、数の子、スルメ、ねばりのある昆布を、
醤油で漬けた青森の定番品。

六五〇円

ごはんに
乗せても！

●いかの 塩辛

六〇〇円

●にしん切込み

にしんを細かく刻み、麹漬けにしました。

六五〇円

●漬物盛合せ

九五〇円

ごはん 青天の霹靂

七年連続特Aを獲得した、話題のお米！

- 小盛 二〇〇円
- 普通盛 二五〇円
- 大盛 三〇〇円

メニュー

●黒石つゆ
やきそば
九〇〇円

黒石市のご当地グルメ。
焼きそばを作ってから、
そばつゆをかけています。

●黒石やきそば
つゆなしバージョンです。
一一〇〇円

当店オリジナルの味

●青森煮干し
やきそば
一三〇〇円

●八戸サバ
やきそば
一三〇〇円

●十和田にんにく
やきそば
一三〇〇円

●煮干しにんにく
やきそば
一五〇〇円

●八戸せんべい汁
一一〇〇円

八戸市のご当地グルメ！
サバでダシをとっています。
懐かしい味わい。

※小鍋（2人前）
写真でお椀約2杯強

せんべい汁はL.O.22：00(土・祝は20：30)

旨

筋子×納豆

太宰も愛した味

●筋子納豆ごはん
ご飯茶碗1杯分　九五〇円

●筋子ごはん
九〇〇円

●青森直送塩筋子
筋子単品で。
九〇〇円

●筋子納豆ごはん
パーティーサイズ（約3杯分）
二八五〇円

青森型！

●筋子納豆
卵かけごはん
一〇五〇円

SNTKG!

●筋子納豆冷奴
九五〇円

三軒目どうする？
～ツマミのハナシ～