

青森料理メニュー



りんごの花公式HP



ID : ringonohana-free
PASS : 0363806724

- ◆表示価格は全て税込み価格です。
 - ◆お一人様一杯以上ご注文をお願いいたします。
(ご注文ない場合は550円/人申し受けます。)
 - ◆混雑時及び、金・土曜日は2時間半制です。



不動の！人気メニュー



※写真は小（6切）

- ハ戸ブランド「ハ戸前沖さば」
 - ・およそ脂肪分15%以上！
 - 日本一の脂乗り。
- 生ハムの製法「冷燻」
 - ・桜チップの燻煙を20°C以下に冷やして、仕上げます。表面は香ばしく中はジューシー！

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

●八戸前沖さば冷燻



- 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14cm、卵2個
大…約17cm、卵3個

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

●貝焼き味噌

青森代表！家庭料理

ご当地グルメ

●十和田ラ焼き



小 一六〇〇円
大 二五〇〇円

牛肉と玉ねぎを
甘辛いたれで炒めました。

じっくり焼き上げるため
提供まで30分以上
お時間いただきます。

●弘前がめんち

少 4個

八〇〇円

大 8個

一五〇〇円

弘前の家庭の味。
イカのすり身と野菜を
さつま揚げのよつこ
揚げました。



●八戸せんべい汁



一ニ〇〇円

八戸市の『ご当地グルメ』!
サバでダシを取っています。
懐かしい味わい。

●4名様以上は
2人前まで承ります

追加せんべい
一五〇円/枚

※写真(1人前)で2~3杯

●味噌カレー牛乳らーめん

一一〇〇円

青森市で人気。

当店では、青森県民おなじみ、
高砂食品様の麺とスープを使用
し、ラーメン大好き店長がアレ
ンジ。



青森は畜産王国

●青森直送馬刺し



おかわり
続出！

大 小
一六〇〇円(16切)
二六〇〇円(10切)

赤身がうまい!
かめばかめばかむほど旨みが出る。
五所川原市、金木産。

●豚肉と季節野菜 源たれ炒め



大 小
一四〇〇円
二二〇〇円

にんにくを食べて健康的に育った
「十和田ガーリックポーク」を使用

当店で使用しているこだわり肉

●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。

青森素材の鍋

1月～

●十和田豚りんご鍋 3000円

●今季終了鍋
青森りんご鍋 3200円

●入荷待ち
全品
ひがしどおり
鍋 三四〇〇円

●東通牛も鍋
ひがしどおり
3500円

●今別ぼたん鍋 猪
3800円
一人前価格

- 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。
※3名様～は2人前以上のご注文をお願いいたします。
- 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」

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

900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。

一五〇〇円

にんにくと十和田ガーリックポークの旨味のハーモニー。
提供まで30分以上お時間いただきます。

当店使用の「プレミアムにんにく」

自家製にんにく酒は
「プレミアムにんにく」
を使用！
「飲むにんにく注射」を是非



青森は生産量1位！

販売中！ 1個￥500

青森の野菜



● 長芋もわさび添え

700円

しょうゆをかけてシンプルにじっくり。

● 長芋あバターリソテー

900円

表面だけを焼いて、
シャキシャキ感は
そのまま



● アピオス揚げ

950円

パワーフードで免疫アップ

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

● 季節野菜。ぼてとさらだ

りんごと季節野菜入り。

900円

肴

● まぐろ 塩辛と

クリームチーズの 和え物

九〇〇円



いかの 塩辛

七〇〇円

日本酒がすすむ一
ちびかひとお酒と一緒にごいり。

青森直送の筋子は一味ちがう一

● 青森直送 塩筋子 一〇〇円

青森直送の筋子は一味ちがう一

● 漬物盛合せ

七〇〇円

にしんを細かく刻み、麹漬けにしました。

九五〇円

● あんずの 梅干 1個 一〇〇円

あんずをしゃぶしゃぶで、梅干のようになります。

● ねぶた漬け

七〇〇円

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。

ごはん (青森県産)

- ・ 小盛 300円
- ・ 普通盛 350円
- ・ 大盛 400円

ごはんに
乗せても!



メニュ

当店オリジナルの味

一人前 1,400円

● 黒石つゆ

やきそば

900円

黒石市の「ご当地グルメ」。焼きそばを作つてから、そばつゆをかけています。



● 青森煮干し

やきそば

● 十和田にんにく

やきそば

噂のご当地グルメ

● 味噌カレー

牛乳らーめん

青森市で人気。当店では、青森県民おなじみの高砂食品様の麺とスープを使用し、ラーメン大好き店長がアレンジ

1,200円

1,100円

● 黒石やきそば

つゆなじバージョンです。

追加せんべい
150円/枚

八戸市の「ご当地グルメ」!
サバでダシをとつています。
懐かしい味わい。

一人前 1,200円

● 八戸せんべい汁



※写真（1人前）で2~3杯
4名様以上は、2人前~承ります。

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 1300円



●青森型！

3600円

●青森直送 塩筋子 筋子ごはん

1200円



●筋子納豆 卵かけごはん

1400円



SNTKG!

●筋子納豆冷奴

1200円

