

青森料理メニュー

初めての方へ まずはこの4品

青森らしさが伝わる、りんごの花の定番人気メニューです。迷ったらこちらからどうぞ。



八戸前沖さば冷燻

生ハムのような不思議なおいしさ。
脂のりの良い八戸前沖さばを冷燻で
仕上げました。

小 1200円 / 大 2200円



貝焼き味噌

青森の代表的な家庭料理。
ほたとねぎを味噌で味付けし、
卵とじにしています。

小 1000円 / 大 1500円



十和田バラ焼き

牛肉と玉ねぎを甘辛いたれで炒めた、
十和田のご当地グルメ。

小 1800円 / 大 2800円



八戸せんべい汁

サバでだしを取った、
八戸の懐かしい郷土料理。

1200円(小鍋)

ご案内

- ・価格はすべて税込みです。
- ・お一人様につき、料理1品・飲物1杯以上のご注文をお願いします。
- ・上記に満たない場合は、お席料550円を申し受けます。
- ・混雑時および金・土曜日は2時間半制です。

※次ページ以降に、魚介・ご当地グルメ・肉・鍋・にんにく・野菜・肴・メ・筋子納豆メニューが続きます。

不動の！人気メニューー

●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 一ニ〇〇円
大 二ニ〇〇円



※写真は小（6切）

- 八戸ブランド「八戸前沖さば」
 - ・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℃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！

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



- 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

ご当地グルメ

● 十和田県ラ焼き



小 一八〇〇円
大 二八〇〇円

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



小 4個

一〇〇〇円

大 8個

二〇〇〇円

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。

● 八戸せんべい汁 一二〇〇円



※写真（1セット）で2～3杯

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セット〜承ります

追加せんべい
一五〇円/枚

● 味噌カレー牛乳らーめん



一二〇〇円

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。

追加で
納豆 一五〇円

※せんべい汁のL.O.は閉店2時間前。
平日→21時半 土祝→20時

青森は畜産王国

●青森直送馬刺し



おかわり
続出！

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。

小	一八〇〇円（6切
大	三〇〇〇円（10切

●豚肉と季節野菜 源たれ炒め



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」使用

小	一六〇〇円
大	二四〇〇円

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。

●めごいのしし…今別町産(奥津軽いのしし牧場)

日本で唯一、飼育管理された猪。
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～



今別ぼたん鍋

猪

四四〇〇円

一人前価格

『めいいのしし』使用。全国で唯一の飼育管理猪



東通牛も鍋

三五〇〇円

ひがしおの
一切臭みなし。とろける脂の甘みと、濃厚な牛の旨味



今季の
すまの
う鍋

三二〇〇円



十和田豚りんご鍋

三〇〇〇円

豚とりんごの相性はこっち

●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人前以上でご用意いたします。

※鍋のL.O.は閉店2時間前。平日→21時半 土祝→20時

◆メにどうぞ◆

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」



「東通牛もつ鍋」

にんにくメソッドで免疫アップ

青森は生産量1位！

●にんにく丸ごと揚げ 十和田産

九〇〇円



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



販売中！ 1個 ¥500

青森の野菜

● 長いももずく酢

五〇〇円

● 長いもわさび添え

七〇〇円

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



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

一〇〇〇円



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。

● 季節野菜ぽてとさくらだ

りんごと季節野菜入り。

九〇〇円

肴

● まぐろ 塩辛と

九〇〇円

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。



● 青森直送 塩筋子

青森直送の筋子は一味ちがう！

一五〇〇円

● 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。



ごはんに乗せても！

● いかの塩辛

七〇〇円

● 漬物盛合せ

九五〇円

ごはん 青天の霹靂

青森の高級ブランド米！



- ・ 小盛 三〇〇円
- ・ 普通盛 四〇〇円
- ・ 大盛 五〇〇円

ダメユー

●黒石つゆ

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。

焼きそば

九〇〇円



●黒石やきそば

つゆなしバージョンです。

一二〇〇円

当店オリジナルの味

●青森煮干し

一四〇〇円

焼きそば

●十和田にんにく

焼きそば

●樽のご当地グルメ

●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

一二〇〇円

●八戸せんべい汁

一二〇〇円

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。



※写真（1セット）で2～3杯
4名様以上は、2セット～承ります。

追加せんべい

一五〇円/枚

※せんべい汁のL.O.は閉店2時間前。平日→21時半 土祝→20時

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 一七〇〇円



●筋子ごはん

一六〇〇円

●青森直送塩筋子

筋子単品で。

一五〇〇円

●筋子納豆ごはん

パーティーサイズ(約3杯分)

青森型!

四九〇〇円



●筋子納豆

卵かけごはん

一八〇〇円



SNTKG!

●筋子納豆冷奴

一六〇〇円

