

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

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！

まるで「生ハム」



※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！

小 1,200円
大 2,200円

青森のおふくろの味



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。

●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

小 1,000円
大 1,500円

弘前の
家庭の味



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
仕上げました。

小(4個) 1,000円
大(8個) 2,000円

※4個～1個単位で調整できます。

甘辛いタレが
食欲をそそる



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。

小 1,800円
大 2,800円

● 十和田焼

ご当地グルメ

濃厚で
やさしい味わい



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。

1,200円

納豆

追加で +150円

● 味噌カレー牛乳らーめん

八戸の
ご当地グルメ



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。

追加せんべい
1枚 150円

● 4名様以上は
2セット～承ります

1,200円

※写真(1セット)で2～3杯

● 八戸せんべい汁

※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

●青森極上馬刺し

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(6切) 1,800円
大(10切) 3,000円

●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。

詳細・価格は
季節メニューで。

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。

青森素材の鍋

ひがしどおり

●東通牛も鍋



【東通牛もつ】

一切臭みなし。
とろける脂の甘みと、
濃厚な牛の旨味。

3,500円
(1人前)

●今別ほたん鍋 猪



【今別めごいのしし】

全国で唯一の飼育管理猪。
臭みがなく、旨味が強い。
上質な猪肉です。

4,400円
(1人前)

●十和田豚りんご鍋



【十和田
ガーリックポーク】
豚肉とりんごの
相性ばっちり

3,000円
(1人前)

●完成状態で提供するため、**45分以上**かかります。

◆メにどうぞ◆

雑炊セット 400円/人前

汁用せんべい 150円/枚

●青森あんこう鍋

1月登場予定!

価格未定

●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時間前です。
平日→21時半 土祝→20時

※写真はイメージです。



次の日お仕事でも

安心!

※食後5時間ほどで臭いが消えます。

900円

●にんにく丸ごと揚げ 十和田産

青森にんにく

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」も
ぜひご賞味ください。



販売中！ 1個 ¥500

青森の野菜

●アピオス揚げ



ホクホクねっとり感が
くせになる！

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。

1,000円

●りんご入り ぽてとサラダ



表面だけを焼いて、
シャキシャキ感は
そのまま

900円

●長いもバターソテー

900円

●長いもわさび添え

しょうゆをかけてシンプルにどうぞ。

700円

●長いもももずく酢

500円

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。

900円



● 青森直送 塩筋子

青森直送の筋子は一味ちがう！

1,500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。

ごはんに乗せても！

700円



● 漬物盛合せ

950円

● いかの塩辛

700円

ごはん 青天の霹靂

青森の高級ブランド米！



- ・小盛 300円
- ・普通盛 400円
- ・大盛 500円

グルメ

●黒石つゆやきそば

焼きそばにつゆ?!



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。

900円

●黒石やきそば

豚肉の旨味で
シンプルに。

1,200円

●青森煮干し

やきそば

煮干し粉で
うまみたっぷり。
当店オリジナル

1,400円

●十和田にんにく

やきそば

ニンニク味で
ガツンと。
当店オリジナル

1,400円

●八戸せんべい汁

八戸の
ご当地グルメ



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

1,200円

※写真（1セット）で2～3杯

追加せんべい
1枚 150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

●味噌カレー牛乳らーめん

濃厚で
やさしい味わい



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

納豆

追加で +150円

筋子×納豆 太宰も愛した味

●筋子納豆ごはん

まずはこれ！



筋子と納豆、旨味の相乗効果。
ご飯茶碗一杯分です。

1,700円

●筋子ごはん

熱々ごはんに
筋子たっぷり

1,600円

●青森直送 塩筋子

筋子だけで
ちびちびと。

1,500円

●筋子納豆ごはん パーティサイズ

4,900円

みんなで食べる
青森県！

青森型！



約3杯分。みんなでシェア！日本酒のお供にもぴったり。

●筋子納豆 卵かけごはん

卵かけごはん

1,800円



筋子・納豆・卵のぜいたくな
組み合わせ。もはや飲み物！

●筋子納豆冷奴

1,600円

筋子と納豆の相性が
さっぱりと楽しめます。



どっする？
三軒目

〜ツマミのハナシ〜