

# しん寅自慢のひもの

長崎産 焼きアゴ

☆一口サイズの味付きの飛魚(アゴ)です！

770円

エイヒシの炙り

☆軽く炙ったエイヒシに一味とマヨネーズで！

770円

## 自家製のひもの

◎定番の他、季節の旬の魚を手作りいたします。

かますの一夜干し(一匹)

☆かますは、おいしい干物の代表作！

1100円

水いかの一夜干し

☆いかの王様！アオリイカの一夜干し！

880円

しまあじカマの一夜干し

☆脂ノリノリのかまの一夜干し！

770円

## 牛深・霜村さんより

あじのみりん干し(二匹)

☆ふっくらとした身にほじよいミリンの甘みが最高！

660円

## 北海道・青柳さんより

氷下魚《こまい》(二匹〜三匹)

☆当店リピーター率NO.1！

770円

タラの仲間であっさりとした、白身のお魚です！

北海道・鶴川産 本ししやも(一匹)

☆数量限定！子持ちの本ししやもです！

550円

肉厚！しまホツケ

☆当店おすすめNO.1

半身

1850円

身の厚さ、脂のり、干物の王道を賞味あれ！

全身

3600円

# 山口・下関 下瀬さんより

デビラカレイのからから干し

☆正式名は、ガンゾウヒラメ！名の通り、からからになるまで干してあります。

550円

真いわしの丸干し(二匹)

☆丸々太った鰯です、脂のつてます！

660円

トロサバの一夜干し(半身)

☆当店ダントツの人気NO.1 脂のつてます！

990円

のどぐろの一夜干し(一匹)

☆お魚好きなら、ご存じの絶品。錦織選手の大好物！

3600円

# 静岡・焼津 増田さんより

金目鯛の一夜干し

☆静岡で水揚げされる代表的な高級魚！身は、あっさりしているながら、甘みがあります。

1680円

天然素材の為、干物のサイズ、入荷価格にバラつきが生じる事により  
数、価格に多少の変更がございます。

できる限り天然にこだわるお魚

本日のお刺身盛り合わせ

三種盛り合わせ	一人前	1650円
	二人前	3300円
五種盛り合わせ	一人前	2750円
	二人前	5500円

(本日の内容は、お品書きをご覧ください)

☆お品書きより、お好みの魚を三点、五点お選びいただけます。店主おまかせもOK!

かつおと香味野菜のぶっかけポン酢

☆かつおのタタキをたっぷりの野菜と共にあっさり!

1200円

本日の鮮魚カルパッチョ

☆沖縄のお塩、レモン、イタリア産のオリーブオイルでシンプルに仕上げてあります。

1750円

タコのおろしわさび和え

☆鬼おろしとわさびポン酢で!

990円

赤身馬刺し(コース)

熊本名物!柔らかな赤身!

2000円

馬ひも刺し

熊本名物!希少部位バラひも!

2000円

特上馬刺し(バラ)

熊本名物!本物の馬刺しのあまみを味わってください。

2800円

馬刺し三種盛合せ

熊本名物!贅沢にミニ3種盛にいたしました。

5500円

桜納豆

☆桜肉(馬肉)と納豆の組み合わせは、熊本ならではの!

990円

# 野菜ソムリエによるお野菜メニュー

セイロで蒸した蒸し野菜

小

1100円

自家製バーニヤカウダソース

大

2100円

☆蒸し野菜をニンニクとアンチョビのソースで！

しよんしよんキュウリ

600円

☆熊本・福岡の郷土料理・味付きもろみを付けてお召し上がりください。

しん寅のポテトサラダ

880円

☆揚げた煮玉子をのせて！みんな大好きですよ！

ほぐし干物と焼きなすのサラダ

ぶっかけポン酢

1200円

☆しん寅のオリジナルサラダ！トロサバと焼きなすの香ばしさがベストマッチ！

阿蘇・蔵原さんの手作り

炭焼きベーコンとホーレン草のサラダ

1200円

☆熊本・阿蘇で手作りされた、蔵原さんのベーコンを炭火で焼いて！

炭焼き野菜のシーザーサラダ

1200円

☆炭火でじっくり焼いた野菜と生野菜の組み合わせに削りだてのチーズかけたサラダ。

# 村平さんの削りたてかつお節をかけて

## 生揚げ豆腐

☆外はカリカリ、中はトロトロ！生姜醤油がベストマッチ！

660円

## 揚げ出し豆腐

☆しん寅特製あご出汁でお召し上がりください。

660円

## かつお節めし

☆削りたてのかつお節にねぎ、生姜、だし醤油をかけて！

550円

## 珍味・酒の友

### 鯛わた

☆鯛の腹わたを塩辛にしてあります。

550円

### ホタルイカの沖漬け

☆捕れたてのホタルイカを醤油漬けにしてあります。

550円

### 豆腐のもろみ漬け

☆熊本特産！吉住さんのもろみ漬け。お酒と共に

550円

### チャンジャ(タラ)

☆韓国産 たらの胃袋のキムチです！

660円

### 焼き海苔と焼き竹輪

☆香ばしい竹輪と天草の塩海苔をわさびとしょうしょんで！

770円

### クリームチーズの西京味噌漬け

☆フランス産のチーズと和のヨロポ！

990円

### カマンベールチーズのもろみ漬け

☆もろみに漬け込んだカマンベールチーズを炭火で炙っておだします。

990円

### 自家製あごだし辛子明太子

(生or炙り)

990円

☆北海道から仕入れた塩たらこを特製の漬けだれ(あごだし)に漬け込みました。

## ★おすすめ酒の友盛り合わせ

1200円

こちらは、すべて税込みの金額になっております。



# しん寅の一品料理

フライドポテト(塩OYチリペッパー)

☆定番の塩かピリツ!とチリペッパーか!

660円

さつま芋ステーキ

☆お芋好きにはたまらない!

660円

ちくわの磯辺揚げ

☆竹輪つて、揚げると美味しいですよ!

770円

里芋のコロッケ(2個)

☆ジャガイモではなく、クリーミーに里芋で!

880円

とろとろチーズオムレツ

☆生クリームを加えたクリーミーなオムレツ!

990円

揚げたて辛子蓮根

☆熊本名物!辛さをひかえめに作ってます。

880円

豚ホルモンの煮込み

☆コトコト煮込んで作りました。

880円

マグロのビンタカツ(ほほ肉)

☆希少なほほ肉をカツにして揚げてみました!わさびとおろしポン酢で!

990円

麻婆豆腐 トマト入り

☆トマトが入ったしん寅のマーボー豆腐!

1200円

# お箸休めの一品

ひょうたん漬け

☆食用のひょうたんをしば漬け風にしてあります。

漬物の盛り合わせ

☆4種類程の盛り合わせです！

自家製カリカリ青梅

☆一つ一つ丁寧に赤紫蘇で巻き込んだ逸品。

カマンベールチーズのもろみ漬け

☆もろみに漬け込んだカマンベールチーズを炭火で炙っておだします。

クリームチーズブルーベリーソース

☆バケットを添えてあります。お酒のおつまみに！

# お肉と野菜の蒸し物

肥後うまか赤鶏と野菜のセイロ蒸し

☆九州産の厳選した鶏と野菜を自家製ポン酢であっさりど！

どんぐりポークと野菜のセイロ蒸し

☆阿蘇でどんぐりを食べて育ったどんぐりポークと野菜で！美味です！

# 手作りピザ&パン

しん寅風 和ピザ

☆干物を練りこんだ味噌と大葉・ネギチーズの和風ピザ！

モツアレラチーズの塩ピザ

☆ソースを使わない、チーズの塩気で手作り生地を味わうピザ！

野菜をのつけて！サラダピザ

☆焼き立てのピザに葉野菜・トマト・削りたてのチーズをたっぷりかけて

ガーリックトースト

☆手作りのガーリックバターをのせてこんがり焼いています！

ガーリックトースト モツアレラのつけ

☆ガーリックトーストにトロトロチーズを

440円

660円

660円

990円

1200円

1660円

1660円

1480円

1480円

1480円

660円

880円

# お肉料理

## 骨なし。パリとろ豚足

☆食へやすく骨抜きした豚足をカリッと焼き上げます！

880円

## チューリップ

☆手羽先を食へやすくした、から揚げです！

880円

## 厚切りハム炭火焼き

☆炭火でこんがり焼きます。粒マスタードを添えて！

990円

## 厚切りハムカツ

☆熊本・阿蘇の蔵原さんの手作りハムをヘルメスソースで！

1100円

## 厚切りベーコンの炭火焼き

☆熊本・阿蘇の蔵原さんがこだわって作ったベーコンです！

1100円

## 肥後赤鶏の炭火焼き レモンソース

☆当店、お肉料理人気ダントツNo.1 バケット添えです。(肥後うまか赤鶏使用)

1630円

## どんぐりポークの炭火焼き レモンソース

☆阿蘇で育った、どんぐりポークにソースをからめて！ バケット添えです。

1480円

## 肥後赤鶏もも肉炭火焼き

☆肥後うまか赤鶏をシンブルに焼き上げます。塩と柚子胡椒でどうぞ。

1880円

## どんぐりポークの厚切り炭火焼き

☆阿蘇でどんぐりを食って育った豚肉を、炭火でゆっくりやきあげます！ (お時間いただきます)

1980円

## 馬ホルモンの鉄板焼き

☆肉厚で上質なホルモンを使用！

1400円

## やわらか馬カツ

☆馬肉は揚げて美味しくいただきます！

1980円

## 馬ハラミの炭火焼き(馬焼き)

☆熊本名物！馬肉の炭火焼き ゆず胡椒を添えて！

1980円

# ごはんもの

五島うどん 冷ざるOR釜揚げ 880円

☆細麺でこしの強い『幻のうどん』を自家製のあんこだして！おススメです！

五島うどん 干物ぶっかけおろし 1200円

☆焼き立てのトロサバの干物をほぐして上からのせてあります。

五島うどん 自家製明太子バター 1200円

☆自家製明太子とバターで造るソースをよくかき混ぜて召し上がりください。

かつお節めし 550円

☆削りたてのかつお節にねぎ、生姜、だし醤油をかけて！

じゃこごはん 550円

☆自家製あじ付けじゃこと大葉、ねぎ、ごまを混ぜ合わせて！

目玉焼きどんぶり 550円

☆ピリ辛！特製たれをかけて！やみつきになります！

冷やし汁 660円

☆焼いた干物と味噌を練り上げて！さらりといけるAの一品！

天草の海苔塩おにぎり(1個) 400円

☆天草・有明海産の海苔で作った、塩のりで巻いて！

おにぎり(1個) 各350円

◆梅・おかか・のり佃煮・明太子・しよんしよん  
しやけ・焼きにんにく佃煮・青唐辛子味噌

お茶漬け 各600円

◆梅・のり佃煮・明太子・しやけ  
焼きにんにく佃煮・いかの塩辛  
しよんしよん・青唐辛子味噌

あおさのお味噌汁(赤だしにも変更できます) 330円

☆磯の香を！

本日のあら汁(赤だしにも変更できます) 550円

☆魚のいいダシがでています！お時間いただきます。

◆本日のアイス(内容はスタッフまで) 400円