

の大事なお
 一せめまは紙に
 文庫へ入れて
 おろして お建
 金
 開けたところは
 書いたイロハ
 書いたお菊が書
 いたお菊が書
 いたお菊が書
 いたお菊が書

美祿亭

中央大学経済学合様御席

八代高校様御席

高坂様御席

門脇様御席

小松様御席



SUPER "DRY" EXTRA
 氷点下のスーパードライ
 五感の全てで味わう、かつてない「希」体験をあなたに。
 アサヒスーパードライ エクストラコールド

福処

"DI" EXT COOL
 氷点下のスーパードライ



どうい
500円

生ゆばの
刺身
820円

まじろの
なのおち
ユッケ目
600円

煎枝栲尾の
あぶらけの
味噌焼
580円

チ支の
三色揚げ
580円

つもの
焼
1030円

江戸はん
東京佃煮
在枝栲尾にま
手造り風味

カツの
開き
780円

まやうりの
味噌増かん
450円

ふり刺身
770円

山菜の
天ぷら
780円

ふり大根
630円

丸焼
630円

たらの芽の
えい
280円

ふうふ
大根
480円

かき
770円

とりの
塩揚げ
580円

白子ホニス
880円

つどの
こまきおん
450円

菜の花の
おろた
480円

おでん
630円

カツの
開き
780円

まやうりの
味噌増かん
450円

ふり大根
630円

くん
ぼん



Calligraphy scrolls on the wall, likely containing names or messages.





銀むつの
かま焼 1030円

ホツケの
閉こ 780円

ふり利身 720円

おぼろ
どうふ 500円

生ゆばの
利身 820円

まじろの
なかつち
ユツケ風 600円

越後物尾の
あぶらげの
味噌焼 580円

千代の
三色揚ケ 580円

江戸見へん焼
東京佃煮
伝統技法による
手造り風味 660円

きゅうり
辛味噌和え

田舎

新宿区

蓮菜

蓮菜



おぼろ
どうい
500A

生ゆばの
刺身
820A

まいごの
なつかし
600A

瀬後砂尾の
あぶらけの
味噌焼
580A

千石の
三色揚げ
580A

銀むつ
の
かま焼
1090A

江戸はべん
焼
東京相産
伝統技法による
手造り風味
560A

ホッケの
開き
780A

まふうりの
味噌焼
450A

ふま
と
田

ふり刺身
790A

山菜の
えい
780

イカの
式焼
630A

たりの
えい
780

かま
フライ
680A

煙
と
お



原酒
一杯 750円

不出
心後 新尾の
720ml
3980円

中梅
720ml
3980円

越の鶴
720ml
3980円

原酒
一杯 750円

原酒 送
-77 750円

不出
後荷尾の
720ml
6980円

国越後の
当梅
720ml
3980円

皮あつかい
77
店主

原酒
77
750円







つもの
焼 1030円

江戸見へん焼
東京佃煮
伝統技法による
手造り風味 660円

越後枋尾の
あぶらげの
味噌焼 580円

千代の
三色揚げ 580円

おぼろ
どうぶ 500円

生ゆばの
刺身 820円

まじろの
なかつち
ユッケ風 600円



新宿



おぼろ
どろい
500円

銀むつ
かま焼
1030円

ホッテの
開き
780円

ぶりに身 770円	イカの 丸焼き 630円	かま フライ 680円	うどの ごまみそ 550円
山菜の 天ぷら 780円	たらこの 芽の 天ぷら 880円	ヒリの 塩揚げ 580円	菜の花の おひたし 480円
ぶりに大根 630円	ふうふ 大根 880円	白子 ポン 880円	茶の おひたし 480円

まじろの
かま焼
930円

越後杓尾の
あぶらげの
味噌焼
580円

生ゆばの
刺身
820円

江戸はんぺん焼
東京佃煮
伝統技法による
手造り風味
660円

千代の
三色揚げ
580円

まじろの
00円

さゆりの
味噌焼
450円

ふき
田舎煮
500円

カニ
500円

エビ
500円

イカ
500円

タコ
500円

アヒ
500円

カニ
500円

エビ
500円

イカ
500円

タコ
500円

アヒ
500円

カニ
500円

水菜
530円

アヒ
610円

アヒ
480円

アヒ
480円

アヒ
480円

アヒ
480円

アヒ
480円

アヒ
480円

アヒ
480円

アヒ
480円

アヒ
480円

美濃
420円

アヒ
530円

アヒ
530円

アヒ
480円

アヒ
480円

アヒ
480円

アヒ
480円

アヒ
480円

アヒ
480円

アヒ
480円

アヒ
480円

アヒ
480円

アヒ
480円

アヒ
480円





おぼろ 500円
生ゆばの 820円
まじりの 600円
かま焼 1030円
江戸ほんべ焼 660円
ホッケーの 780円
さやうりの 550円
ふきと 500円
あぶらげの 580円
千代 三色
味噌焼
銀むつの
東京佃煮
伝統技法による
手造り風味
660円
山菜 天ぷら
ふり刺身 770円
イカの 丸焼き 630円
かま 770円





竹清水
本醸造 新汲
4 2800円

真澄
本醸造
720ml
1900円

梅
熟成純米
720ml
3150円

特別純米
美純
純米酒
純米酒
純米酒

雪印
雪印
720ml

梅
梅
720ml

梅
梅
720ml

梅
梅
720ml

梅
梅
720ml

梅
梅
720ml

梅
梅
720ml





名心製米 2650A

名心製米 2650A

名心製米 2650A

名心製米 2650A

雪国越後の
雪中梅
720ml
3980A

門外不出
越後新庄の
越の鶴
720ml
4980A

蔵元直送
梅錦
樽生原酒
一杯 760A

蔵元直送
一の蔵
樽生原酒
一杯 760A

蔵元直送
司牡丹
樽生原酒
一杯 710A

熱米超辛口
司牡丹
御中八策
四合 3700A

美少年
吟造
純米酒
給 2650A



SEAH

Table with glasses, a menu, and a tray of condiments.

Man in dark jacket and white shirt.

Woman in red turtleneck.







320円 520円 460円 380円



820円

580円

まじろの
ながおち
ユッケ風
600円

千ズの
三色揚げ
580円

ほんぺん焼
佃煮による
660円

せんまの
田舎煮
500円

蓮菜

蓮菜

蓮菜

蓮菜











清酒

清酒

清酒

美祿亭







おぼろい 500円
生ゆはの 820円
まいごの 600円
三日月 580円
十文の 580円
銀毛つる 1090円
江戸はんぶん 660円
味噌焼 580円
手造り風味
東京御産
伝統技味
田舎者 500円



田舎者

田舎者



不眠中

25



司牡丹
醸造酒
船中八景
醸造酒
給 2650円



Man in a dark jacket with purple and white stripes on the sleeves, smiling broadly.

Man in a grey and white striped polo shirt, looking down at the table.

Woman in a red long-sleeved top, looking down at the table.

Table setting including two green beer bottles with labels, glasses of beer, plates of food, chopsticks, and a white napkin.

本醸造
30A

真澄

梅錦
熟成純米

720ml

3150A

西
桜

14

※旧限定

飛騨の美酒

3150円

特別純米酒
美祿亭

4合 2650A

純米酒
純米吟醸
五三〇

浦霞
四合

飛騨の美酒
特別純米酒
吟醸酒
純米大吟醸



500円 生ゆばの 刺身 820円	あぶらげの 味噌焼 580円	越後物尾の 味噌焼 580円	江戸はんぺん焼 東京佃煮 伝統技法による 手造り風味 660円	780円 きゅうりの 味噌焼 450円	770円 山菜の 天ぷら 280円	630円 たらの芽の 天ぷら 880円	680円 とりの 塩麹揚げ 580円	和え 450円 菜の花の おひたし 480円	930円 美祿亭の冷奴 国産大豆100% 海精にがり使用 味が違います 420円	600円 まの 530円 さばの 五目揚げ 530円	560円 水菜と しらすの サラダ 530円
まいごの なのおち ニッケ風 600円	チーズの 三色揚げ 580円	ふまこ せんまの 田舎煮 500円	白子ポテト 400円	おでん 620円	鳥なんこうの 唐揚げ 400円	530円 ピリ辛 こんにゃく 300円					









