

白獅子

ハーブ漬サムギョプサルと丸鶏鍋



熊本鮮馬刺



濃厚コラーゲン

まるどりなべ

丸鶏鍋



お肌ふるふる。

Maru dorinabe

一人前 1380円



白湯子の丸鶏鍋は丁寧に洗った鶏のガラ100分を10時間以上火にかけて、鶏本来の旨味を持ったスープに仕上げました。高知県産の天日塩あまみと自家製のポン酢で素材の味わいをお楽しみください。

つまり水炊き鍋。

【骨付 or 骨無】

日南鶏もも肉・つくね・野菜のセット。
二人前からのご注文となります。



天然塩か自家製ポン酢でお召し上がり下さい！



だいたいぼんず
橙ポン酢



さっぱりとした橙の果汁と厳選した醤油とお酢のブレンドが獅子のポン酢が美味しい理由です。

【高知県産】
天然塩



追加トッピング

- ◆【宮崎日南鶏】つくね 480円
- ◆【宮崎日南鶏】もも肉 680円
- ◆新鮮野菜 580円

鍋のメ

- ◆ちゃんぽん麺【一人前】 430円
- ◆雑炊【一人前】 430円

丸鶏鍋の食べ方

Maru Dorinabe
How to eat

STEP:1 →
スープだけ飲む

濃厚なコラーゲンスープが旨い！



STEP:2 →
鶏を塩で食べる

とろとろの鶏肉を塩でシンプルに！



POINT!
STEP:3 →
ポン酢4:スープ6
で割って食べる



STEP:4 →
野菜を味わう

いろんな種類の野菜を食べよう！



STEP:5 →
メのちゃんぽん

渾身の一撃必殺！ちゃんぽん麺！



ハーブ漬け サムギョプサル

Herbsoaks
Samgyeopsal

看板
メニュー
名物その2



一人前 1480円
※2人前よりご注文ください。

＜セット内容＞

- ・豚肉
- ・白菜キムチ
- ・ニラキムチ
- ・葱キムチ
- ・豚カルビタレ
- ・胡麻塩タレ
- ・自家製コチュジャン
- ・エゴマ
- ・サンチュ
- ・サラダ菜
- ・季節の野菜
- ・季節の野菜
- ・あしたば
- ・サニーレタス

韓国の家庭料理を獅子オリーブハーブ漬けにしました。
何種類ものハーブがきいた豚肉は爽やかな風味。
葉っぱで巻いたお肉を巻き、3種のタレでお召し上がり下さい。

- | | |
|--------------|--------------|
| ◆白菜キムチ 480円 | ◆野菜7種盛り 680円 |
| ◆焼き飯 480円 | ◆追加のお肉 780円 |
| ◆ちゃんぽん麺 480円 | |

追加
トッピング

サムギョプサルの食べ方

STEP:1 乗せるべし! → STEP:2 切るべし! → STEP:3 巻くべし!

お肉を豪快に鉄板に乗せて、焼いて下さい。
キムチと一緒に焼いて下さい。



両面に程よい焼き色が付いたら、お肉用の
ハサミでお好みの大きさに切ってください。



焼きあがったら、キムチと一緒にサンチュやエゴマ
などの葉っぱで巻いてお召し上がり下さい。



白味噌

濃厚白味噌もつ鍋

九州味噌を3種類、調味料を18種類ブレンドし美味しく仕上げました。

【一人前】1280円



醤油

絶品醤油もつ鍋

甘口の九州醤油を使用し、アゴダシの風味豊かに仕上げました。

【一人前】1280円



赤味噌

旨辛 赤味噌チゲもつ鍋

夏にぴったりの激辛チゲは辛さの中に旨みが凝縮!
スタミナバツグンです。

【一人前】1380円

トッピング具

- | | |
|-----------|------|
| もつ追加 | 780円 |
| 野菜盛り合わせ | 580円 |
| どかキャベツ | 480円 |
| たっぷりニラ | 380円 |
| ぶるぶる豆腐 | 280円 |
| 千切りごぼう | 280円 |
| 国産ちゃんぽん麺 | 430円 |
| ちゃんぽん+どさ葱 | 530円 |
| 雑炊セット | 430円 |
| 雑炊+チーズセット | 530円 |

神奈川県 NO.1
博多もつ鍋

看板
メニュー
名物その3

新鮮ぶりぶりのもつとたっぷりの野菜の旨み溢れるもつ鍋を堪能!

逸品料理

いっぴんりょうり

【名古屋】 手羽先唐揚げ

御子の絶品のタレ。
門外不出の伝統の味をご堪能下さい。
580円



◆ふりふり海老マヨ

ふりふりの海老を
特製マヨネーズに絡めます。

780円

◆鮭とアボガドの岩海苔ゆっけ

鮭とアボガドの岩海苔ゆっけ。
特製岩海苔ソースがよく合います。

680円

◆明太子入り厚焼き玉子

フアン多数・中はトロトロ。
一人じゃ食べきれない大きさです。

580円

◆ゴボウのサクサク揚げ

ゴボウをカラッと揚げた
食物繊維たっぷりのおつまみ。

580円

◆クリームチーズ豆腐

女性人気ナンバー1・健康と
タリムチーズが絶妙。

480円

◆黒豆クリームチーズ

丹波の黒豆とクリームチーズが
以外に合う！ハサミで切れる。

480円



▲明太子入り厚焼き玉子



▲クリームチーズ豆腐

◆【熊本直送】鮮馬刺し二点盛り

赤身・こうねの二点盛り。

980円

◆【熊本直送】鮮馬刺し三点盛り

赤身・霜降・アタエダの三点盛り。

1680円

◆【熊本直送】桜肉ユッケ

馬刺しと特製のタレが絡み合う贅沢なユッケ。

980円

鮮度抜群の馬刺しは、本当にウマイ！

当店の馬刺しは本場九州熊本の手飼ファームから取り寄せています。手飼ファームは馬の肥育から生産まで一貫生産による「馬刺し」「馬肉加工品」の製造を行っている会社です。馬肉は「おいしい」だけでなく、ヘルシーな良質なタンパク質を含み、昔から薬膳料理として熊本で知られてきました。



【鹿児島】 薩摩知覧鶏

さつま知覧鶏（薩摩知覧鶏）は
450日という長期飼育で手間
暇をかけ、鶏自身が成長しなが
らにして鶏肉本来の旨味をま
ね備えています。若鶏では絶対
に味わえない旨味と抜群の歯
えが特徴です。九州を中心とす
る地域ではさつま知覧鶏より本
家の味を引き出す鶏、さしみ・炭
火焼で新鮮・歯応え・旨味
三拍子を楽しんでいます。



鶏のたたき

◆【宮崎名物】チキン南蛮

カラッと揚げた日南鶏に特製の
タルタルソース。肉汁がじゅわ〜！

580円



チキン南蛮

◆【大分名物】とり天

揚げたてのとり天。
サクッとした衣がイイネ！

580円



とり天

【福岡】 ◆かねふくの生明太子

白いご飯にもお酒にもぴったり。
一粒一粒がしっかりしています。

780円



かねふくの生明太子

◆【鹿児島】薩摩知覧揚げ

薩摩知覧鶏を炭火で炙った物を練り込んで作った
さつま揚げです。先妻でさつま揚げとお召し上がり頂けます。

480円



薩摩知覧揚げ

博多屋台の名物

てつ なべ ぎょう ざ
鉄鍋餃子

アツアツの鉄鍋で焼きたての餃子。
2人前よりご注文下さい。

580円

スタミナ
バツグン!!!



野菜

Yasai



赤茄子焼き 580円

アツアツとろっと焼きあがった甘い茄子です。

新鮮冷やしトマト 580円

甘くて酸味がきいたトマト。何も付けずに食べても美味しいです。

肉厚しいたけ焼き 480円

芳醇なしいたけの味わいをシンプルに楽しめます。

獅子サラダ 780円

リーフ、トマトのシンプルなサラダ。松の実がアクセントに。

淡路島玉葱焼き 480円

甘い！シンプルだからこそ分かる素材の素晴らしさを感じてください。

海老と完熟アボガドサラダ 880円

海老とアボガドをメインに旬野菜をふんだんに使った自家製サラダ。



肴の酒

Sakenosakana



◆しゃきしゃき山芋の漬物 430円

◆さっぱり酢もつ 480円

◆漬物盛り合わせ 580円

◆てんこ盛り葱のごま油和え 580円



の品

Shimenoshina

おにぎり 高菜・明太・銀しやり 380円

炊きたてほかほかご飯でおにぎり



肉巻きおむすび 480円

豚バラ肉でおむすびを巻いて甘口焦がし醤油で



ビール

Beer

エビスビール	580円
大人のシャンディガフ	530円

ハイボール

Highball

白角ハイボール	380円
白州ハイボール	580円
山崎ハイボール	580円



自家製の漬け込みブランデーとスリッパ
とろり甘いフルーツとブランデーの
新感覚ドリンク。シュワッと炭酸で割って
いるので獅子の定番サムギョプサルとの
相性もバツグン

漬込み ブランデー スプリッツァー

Brandy
Spritzer
ALL 480円

オレンジスプリッツァー
オレンジ+ブランデー+トニックウォーター

パイナップルスプリッツァー
パイナップル+ブランデー+トニックウォーター

マンゴースプリッツァー
マンゴー+ブランデー+トニックウォーター

グレープフルーツスプリッツァー
グレープフルーツ+ブランデー+トニックウォーター

ベリーベリースプリッツァー
ベリーベリー+ブランデー+トニックウォーター

サワー

Sour

グレープフルーツサワー	480円
レモンサワー	480円
ライムサワー	480円

茶割

Chawari

ウーロン茶割	380円
緑茶割	380円

焼酎

Syotyu

ロック / 水割
ソーダ割り / お湯割

〈芋〉不二才
芋の甘さが自然に感じられます。

〈芋〉晴耕雨読
少し深みのあるビターな味わい。

〈芋〉吉宝亮天
お湯割りで芋の香りが魅力倍增。

〈麦〉中々
ロックでさらに広がる麦のさわやかな香り。

〈米〉七田
すっきりとした切れ味際立つ米焼酎。

梅酒

Umesyu

ロック / 水割
ソーダ割り / お湯割

鶴梅 ~完熟~
まるでピーチのような芳香で華やかな味わい。

皇帝梅入り上等梅酒
デザート感覚で甘酸っぱい甘露煮の梅と一緒に味わう。

日本酒

Nihonsyu

神奈川県茅ヶ崎地酒

天青 風露
ツヤのある甘さをアクセントにまとった優しい味わい。

天青 防空壕貯蔵
軽やかでそれでいてまるやかな飲みやすい仕上がり。

こぼれ スパークリング

Sparkling Wine to shed

獅子の名物こぼれんばかりのなみなみ注ぎ！シュワッと
微炭酸が爽やかなビールに変わる新定番ドリンク。

580円



Grasswine

ALL 580円

〈赤〉カベルネ・ソーヴェニヨン&メルロー

厚みある味を感じつつ、少し淡めな大人の味わい。

〈赤〉ランブルスコ・ロッソ

最初はキリツと。食前酒におすすめ。

〈白〉ソーヴィニヨン・ブラン&セミヨン

フレッシュ&フルーティな果実味が魅力の辛口白ワイン。

〈白〉ランブルスコ・ビアンコ

ほどよい微炭酸で、すっきり。フルーティーな香りも特徴的。

サングリア

Sangria

自家製サングリア

680円

獅子オリジナルワインカクテル。甘くて飲みやすいです。

ソフトドリンク

Softdrink

ウーロン茶 280円

緑茶 280円

子供のジンジャーエール 380円

大人のジンジャーエール 380円

コーラ 380円

オレンジジュース 380円

生マンゴージュース 380円

パイナップルジュース 380円

健康びわみん 380円

ノンアルコールビール 380円

スパークリングワインボトル

Sparkling wine bottle



白獅子

水吹き
金銀



〈産地〉イタリア

Chiarli Lambrusco Rosso

キアリ・ランブルスコ・ロッソ

2000円

□ 微かな甘口の赤のセミスパークリングワインです。泡は繊細で、細やか。最初はキリッと冷やして食前酒に、時間がたつてくると泡が落ち着いてきます。 □



〈産地〉イタリア

Chiarli Lambrusco Bianco

キアリ・ランブルスコ・ビアンコ

2500円

□ 赤ワインのロッソとはまた違った味わい。弱発泡性ワインで白ワインとしてはアルコール度数も比較的低い方なので女性の方にオススメ。 □



〈産地〉チリ

Neblina Sparkling Wine

ネブリナ・スパークリング・ワイン

3000円

□ 口当たりはしっとりで、全体的にフルーティーな味わいに仕上がっています。青りんごや杏などの果実の香りに白い花のような柔らかい香りが特徴的。 □



〈産地〉イタリア

Vinidelsa Duche Chevallier Rose

ヴィニデルサ・ドゥーシェ・シュバリエ・ロゼ

3000円

□ 苺のような甘酸っぱい香りの本格派ロゼ。フレッシュ＆フルーティでお酒が苦手な方にも楽しんでいただけます。甘さの中にもきりっとした味も魅力的な一本です。 □



〈産地〉フランス

Moët & Chandon

モエシャンドン

10000円

□ 世界中で有名なシャンパンとして有名なモエ。F1などの優勝したときに開けられるシャンパンで、勝利の美酒としても知られています。記念日や特別な日に。 □

ワインボトル wine bottle menu



赤

Red
wine
bottle

- ◆ 〈産地〉 チリ 〈味仕様〉 ミディアムボディ
ミラモンテ・カベルネ・ソーヴィニヨン&メルロー 2000円
微かな甘口の赤のセミスパークリングワインです。泡は繊細で、細やか。
- ◆ 〈産地〉 チリ 〈味仕様〉 ミディアムボディ
サンタ・リタ・120・カベルネ・ソーヴィニヨン 2500円
微かな甘口の赤のセミスパークリングワインです。泡は繊細で、細やか。
- ◆ 〈産地〉 日本 〈味仕様〉 ミディアムボディ
山梨甲斐ノワール 3000円
微かな甘口の赤のセミスパークリングワインです。泡は繊細で、細やか。
- ◆ 〈産地〉 日本 〈味仕様〉 ミディアムボディ
岡山マスカットベリー 3000円
微かな甘口の赤のセミスパークリングワインです。泡は繊細で、細やか。

白

White
wine
bottle

- ◆ 〈産地〉 チリ 〈味仕様〉 辛口
ミラモンテ・ソーヴィニヨン・ブラン&セミヨン 2000円
微かな甘口の赤のセミスパークリングワインです。泡は繊細で、細やか。
- ◆ 〈産地〉 チリ 〈味仕様〉 しっかりとした辛口
サンタ・リタ・120・ソーヴィニヨン・ブラン 2500円
微かな甘口の赤のセミスパークリングワインです。泡は繊細で、細やか。
- ◆ 〈産地〉 日本 〈味仕様〉 きりっとした辛口
山梨甲州 3000円
微かな甘口の赤のセミスパークリングワインです。泡は繊細で、細やか。
- ◆ 〈産地〉 日本 〈味仕様〉 爽やかな辛口
北海道ケルナー 3000円
微かな甘口の赤のセミスパークリングワインです。泡は繊細で、細やか。

ロゼ

Rose
wine
bottle

- ◆ 〈産地〉 チリ 〈味仕様〉 辛口
120・ロゼ・カベルネ・ソーヴィニヨン 2500円
微かな甘口の赤のセミスパークリングワインです。泡は繊細で、細やか。