

如 覧 鶏
鉄 鍋 餃 子
居 酒 屋

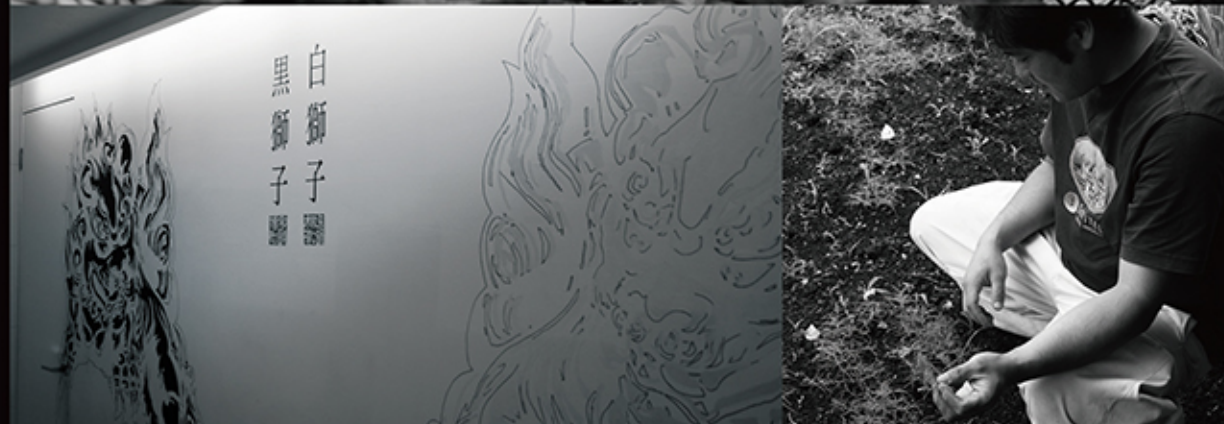
SHISHI

SHISHI

SHISHI

博多 鶏 鍋

SHISHI
GRAND MENU



獅子丸総本店 海老名店
神奈川県海老名市中央 3-2-48 スクエアビル 2F
営業時間：17:00-24:00
電話番号：046-235-9396

黒獅子 本厚木店
神奈川県厚木市旭町 1-1-5 2F
営業時間：17:00-24:00
電話番号：046-220-6946

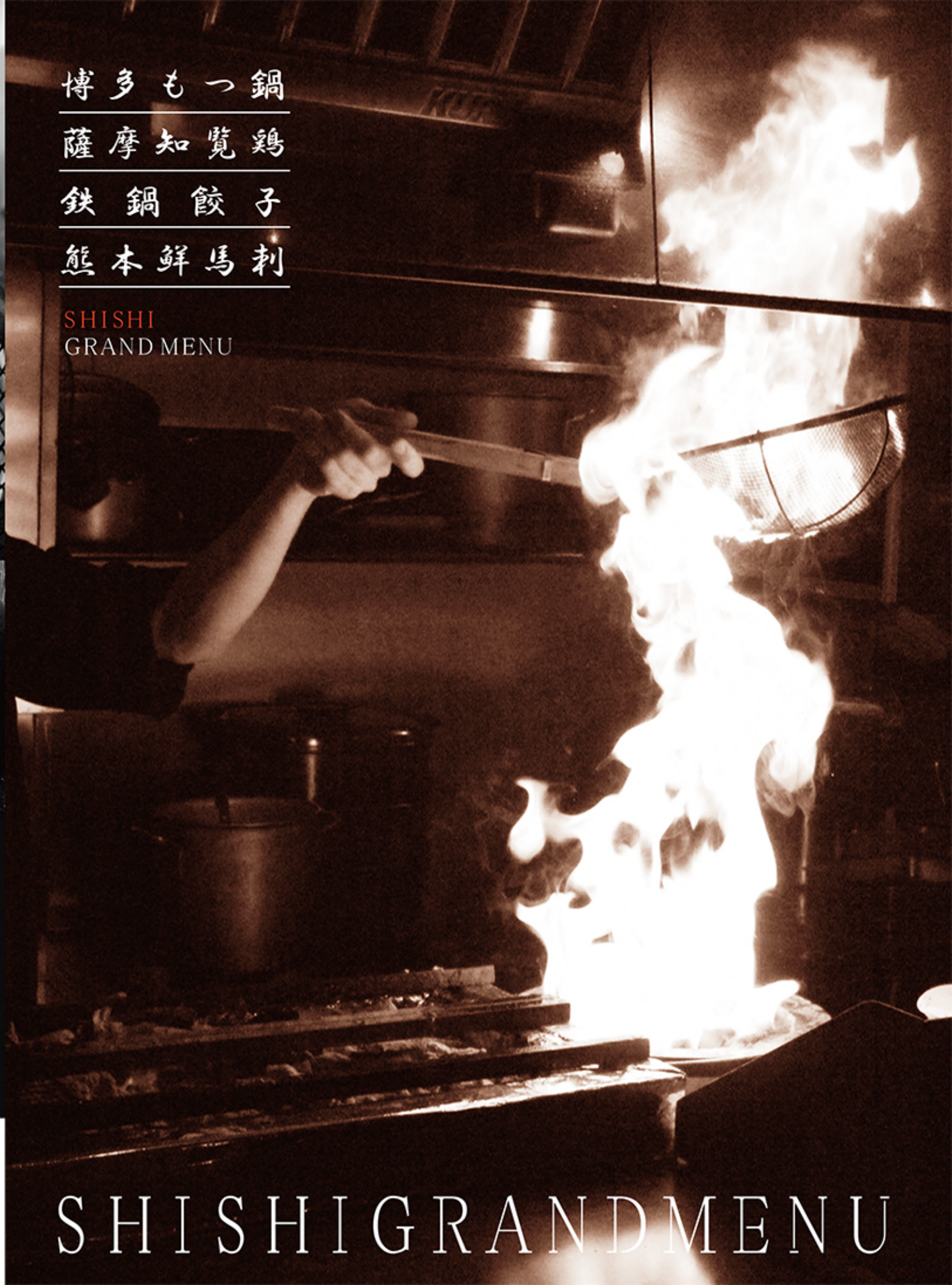
KEEP WILL
GROUP

<http://www.keepwill.com/>

お通し代 400 円頂いております。
当店は全商品税抜き価格です。

博 多 も つ 鍋
薩 摩 知 覧 鶏
鉄 鍋 餃 子
熊 本 鮮 馬 刺

SHISHI
GRAND MENU



SHISHI GRAND MENU

獅子

Shishi
goldencourse

ゴールデン コース

何を頼もうか悩んだら
このラインナップで
満足間違いナシ！
獅子のオススメ料理です。

①まずはコレ！

クリームチーズ豆腐

おつまみの？デザートなの？
女心を一瞬でつかみます。驚異です



②絶対にはずさない！

白味噌もつ鍋

濃厚な白味噌スープか絶品醤油スープをチョイス！
ぶりっぶりのもつは神奈川 No.1も頷けるほどの旨さ！



③軽くつまむべし！

【熊本】鮮馬刺し

熊本から直送の馬刺しは鮮度抜群！九州醤油に付けて食
べれば、もうヤミツキ間違いナシ！



④お酒がぐいぐい進む！

博多屋台の鉄鍋餃子

福岡名物！肉汁が溢れ出す獅子の人気メニュー！
ビールが進みます！パリパリの皮がクセになる！



⑤トドメの一撃！

もつ鍋の余ったスープで… ちゃんぽん麺

もつ鍋を楽しんだあとに余ったスープで、
ちゃんぽん麺がオススメ！



今夜は
コレで
決まり！



黒獅子

KURO SHI SHI

博多 もつ鍋

黒獅子

本厚木店

CONTENTS

02 鹿児島名物
薩摩知覧のタタキ

03 熊本鮮馬刺し

04 濃厚博多もつ鍋

06 九州料理
九州の自然が生んだ食材で彩る郷土料理

10 獅子丸ファンに愛されてやまない
渾身の一品料理

12 飯屋に負けない旨いメ！

14 獅子のお酒
乾杯の新定番！とりあえずビールは卒業
「こぼれスパークリングワイン」



熊本名産

鮮馬の旨味

とろけるお上品な口あたり。九州醤油で旨味倍增。

馬肉は「おいしい」だけではなく、ヘルシーと良質なたんぱく質を含み、健康や美容食材として注目されています。肉質の軟らかさに加え、噛むほどに甘さを感じられるのも特徴です。部位ごとの味の違いをお楽しみ下さい。

鮮馬刺し2点盛り 980円

今にも走り出しそうな新鮮な馬刺し
赤身・コウネの2点盛り

旨 鮮馬刺し3点盛り 1680円

精をつけた人は3点盛り
赤身・霜降り・ふたえこの3点盛り

鮮馬刺しゆっけ 980円

馬刺しと特製タレが会い絡み合う。これぞ月9

鹿児島、薩摩知覧鶏

鶏のトリコ

新鮮・歯応え・旨味の三拍子。

【薩摩知覧】鶏刺し 680円

鶏のむね肉を刺身でお出しします。わさび醤油でお召し上がり下さい

【薩摩知覧】もものたたき 680円

鶏本来の旨みを特製の九州ポン酢で味わってください。お酒がぐいぐい進みます

鹿 【薩摩知覧】もも炙り焼き 980円

百羽に一羽の脂がのった特ももを使用



さつま知覧どり(薩摩知覧鶏)は450日という長期飼育で手間暇をかけ、鶏自らが成長しながらにして鶏肉本来の旨味を兼ね備えています。若鶏では絶対に味わえない旨味と抜群の歯応えが特徴です。九州を中心とする地域ではさつま知覧どり(薩摩知覧鶏)本来の味を引き出す為、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。

白味噌

SHIROISO

濃厚白味噌もつ鍋 【一人前】 1280円

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。

醤油

SHOYU

絶品醤油もつ鍋 【一人前】 1280円

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。

旨辛

CHICK

スンドゥブチゲ鍋 【一人前】 1380円

スタミナバツグンの旨辛チゲ! お酒がすすみます。

神奈川県 NO.1 もつ鍋

トツピン具



もつ追加

780円

もつ、ビールと最高のコンビ。

野菜盛り合わせ

580円

草食男子集まれ〜!

どかキャベツ

480円

アナタの身体に優しいキャベツ。

たっぷりニラ

380円

この後キスする予定がない方はどうぞ。

ぷるぷる豆腐

280円

アツアツのぷるぷる。フーフーしてもらいましょう。

千切りごぼう

280円

ザ・食物繊維。

国産ちゃんぽん麺

430円

〆のちゃんぽん。

ちゃんぽん+どさ葱

530円

がつつり食べたい人はこっち。

雑炊セット

430円

ダシの出たスープとご飯を卵で優しくとじます。

雑炊+チーズセット

530円

(味噌・チゲ) 〆はみんなでハイ! チーズ!



パリパリの皮に
ジューシーな肉汁!!

スタミナ
バツグン!!!



博多屋台の名物

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。

てつなべ ぎょうざ
鉄鍋餃子

580円



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ます。
780円

明太子入り 厚焼き玉子

ファン多数。中はトロトロ、一人じゃ食べきれない大きさです。
580円



《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

九州料理

Kyusyu Ryouri

九州の豊かな自然が産んだ食材で彩る郷土料理。



《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。生姜でさっぱりとお召し上がり頂けます。

480円



もも炙り焼き

薩摩知覧鶏を炙ります。身がしっかりと
引き締まったももを柚子胡椒でどうぞ。

980円



鮮馬刺し2点盛り

980円

栄養抜群うまみたっぷり新鮮な馬刺し。

うま〜い!!



宮崎名物
チキン南蛮

カリッと揚げた鶏に
特製のタルタルソース。
肉汁がじゅ〜い〜!

580円



サラダ

S a l a d



新鮮

獅子サラダ

獅子奥義！必殺サクサクのワニタン揚げ。

780円

海老と完熟アボガドサラダ

プリプリの海老とアボガドを使い彩り豊かなサラダに仕上げました。

880円



野菜

Y A S A I



◀【完熟】冷やしトマト

【完熟】冷やしトマト 580円

冷えたみずみずしいトマト。なにもつけなくても美味しいです。

肉厚しいたけ焼き 480円

生でも美味しいほどの新鮮な肉厚な椎茸。ジューシーです。

淡路島玉葱焼き 480円

糖度が日本一高い玉葱です。お塩が甘みを引き立てる。

赤茄子焼き 580円

炉端の炭火に赤茄子をまるごと入れて焼きあげる。
香川のだし醤油で焼き浸し。



酒の肴

呑みたい気分なんよ。



さっぱり酢もつ

オススメ

もつ鍋屋が作るさっぱりとした酢もつ。箸休めにもぴったりです。

480円

燻製いぶりがっこ

オススメ

秋田県の名物。燻製したたくあんにクリームチーズを付けて食べる珍しいおつまみ。ヤミツキになる組み合わせ！

480円



さっぱり酢もつ



燻製いぶりがっこ



しゃきしゃき山芋の漬物

オススメ

しゃきしゃき山芋の漬物

黒獅子不動の人気。しゃきしゃき！

430円



葱のごま油和え

てんこ盛り 葱のごま油和え

てんこ盛りの葱をごま油で和えました。
ごま油の風味とお塩がお酒の肴にピッタリ

580円



漬物盛り合わせ

漬物盛り合わせ

べったら・赤カブ・山芋・セロリ・高菜の盛り合わせ
箸休めの定番！獅子人気絶大のおつまみ

580円



手羽先の唐揚げ

580円

手羽先の唐揚げ

580円

獅子名物

カラッと揚げたジューシーな
手羽先に獅子の秘伝のタレ。
門外不出の伝統の味をご堪能
下さい。豪快に食べるのが
獅子流の食べ方！

僕をたべて！
Please eat me!

渾身



一品料理

Antipast

お酒をもっと美味しくする渾身の一品。



ぷりぷり海老マヨ

ぷりぷりの海老とチリソースが絶品
海老好きさんにはもってこいです

780円

絶品

厚焼き玉子

とろ〜り明太子入り厚焼き玉子

ファン多数。とろとろの厚焼き玉子を割ると、明太子がたっぷり出てきます
お醤油をかけなくても美味しい、オススメの一品

580円



鯖とアボガドの岩海苔ゆっけ

鯖とアボガドの最強コンビ。特製岩海苔ソースがよく合います。

680円



ごぼうのさくさく揚げ

ごぼうの長さをそのままカットしました。シンプル美味しい
580円



黒豆クリームチーズ

黒豆とクリームチーズが以外に合う！隠れファン多しです！

480円

クリームチーズ豆腐

おつまみの？デザートなの？
女心を瞬間でつかみます。驚損みです

480円

人気





肉巻きおむすび

飯屋より旨い

おにぎり 高菜・明太・銀しゃり 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

ド	リ	ン	ク
メ	ニ	ュ	ー

DRINK
MENU

獅子のお酒

Shishi
Drink

ワイン

乾杯の新定番。
獅子の一押しドリンク。

オススメ

こぼれスパークリング
580円

グラスワイン[赤]
580円

グラスワイン[白]
580円

ボトルワイン別紙
[赤・白・ロゼ・スパークリング]

ビール

エビス生中

大人のシャンディガフ

ノンアルコールビール

480円

530円

580円



とりあえず生。

酒梅

ロック / ストレート
水割り / ソーダ割り / お湯割り

鶴梅 ~ 完熟 ~ 380円

梅のジューシーな甘みを楽しめる梅酒

皇帝梅入上等梅酒 480円

甘く熟れた大粒の皇帝梅がまるごと入った贅沢な梅酒

ハイボール

炭酸のきいたしゅわしゅわ。



【白角】ハイボール 380円

【白角】ブラックハイボール 480円

【白角】ジンジャーハイボール 480円

【山崎】ハイボール 580円

【山崎】ブラックハイボール 680円

【山崎】ジンジャーハイボール 680円

お茶割り

烏龍茶割り

緑茶割り

ジャスミン茶割り

各 380円



ソフトドリンク

各 380円

完熟マンゴーのジュース
生キウイのジュース
健康びわみん
ゴールドデンパインジュース

各 280円

烏龍茶
緑茶
ジャスミン茶
コーラ
子供のジンジャーエール
大人のジンジャーエール
オレンジジュース



焼酎

ロック / ストレート
水割り / ソーダ割り / お湯割り



泡盛

みやのつる
生産量も少なく沖縄県でも珍しい泡盛

480円

黒糖

えらぶ
ほのかな香り、南国を思い浮かべる
爽やかな飲み口です

480円

米

七田
後口のキレの良さ、そしてフルーティな
香りに仕上がります

480円

麦

佐藤
麦の香ばしさと甘さが特徴の焼酎です

480円

芋

不二才
爽やかなのど越しですが口当たりは辛め

480円

芋

晴耕雨読
お湯割りでさらに甘みと香りが深くなります

480円

ボトル

氷・水 各100円

トライアングル 1980円

薩洲宝山(芋) 2980円

中々(麦) 2980円

デキャンタ各種 480円

日本酒

日本が産んだ伝統のしずく。

【天青】風露

680円

【天青】防空壕貯蔵

780円

【天青】千峰

880円

サワー

レモンサワー

生キウイサワー

グレープフルーツサワー

健康びわみんサワー

各 480円

カクテル

バカルディモヒート 480円

ミントたっぷりの爽やかなカクテル

カシスオレンジ 480円

カクテルの王道。お酒が苦手な方でもいけちゃう

獅子の紅茶酒 530円

ピーチとアマレットとウーロン茶でさっぱりと紅茶風味

とろとろマンゴーのお酒 580円

今夜はとろとろマンゴーで決まり

生白桃とアロエのお酒 580円

ごろっと入った白桃とアロエが美味しいカクテル

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