

## とりあえず



辛味噌キャベツ 400円  
(税込 440円)



塩ダレネギ飯 428円  
(税込 470円)

塩ダレキャベツ…400円  
(税込 440円)

たこわさび…428円  
(税込 470円)

イカの塩辛…410円  
(税込 450円)

冷 奴…328円  
(税込 360円)

枝 豆…328円  
(税込 360円)



温玉キムチ 400円  
(税込 440円)



冷やしトマト 473円  
(税込 520円)



牛すじどて味噌煮 746円  
(税込 820円)

名古屋名物



塩ダレ胡瓜 410円  
(税込 450円)



しらすおろし 346円  
(税込 380円)



じゃこにんにく飯 591円  
(税込 650円)

カリカリに揚げたスライスにんにくと  
しらすを冷奴の上にまぶして、  
ピリ辛ダレをかけた一品。

## サラダ

1/2日分の野菜サラダ  
655円(税込 720円)



シャキシャキレタスにジューシートマト、  
ぷりっと小えび天といろんな食感が  
楽しめる当店人気のサラダ。

小えび天マヨサラダ  
700円(税込 770円)



シーザーサラダ 800円  
(税込 880円)

■全ての写真はイメージです。

# 名古屋名物



牛すじどて味噌煮 746円(税込 820円)

食感を楽しめる牛すじ肉を  
八丁味噌でゴトゴト煮込んだ一品。  
「糖」を煮込んだ麹類にも  
しかり味がしみ込んでいます。



八丁味噌を使用し、少し甘味のある味噌だれを豚串カツにかけました。  
一味唐辛子をかけると旨味が倍増。

味噌串カツ(三本) 600円(税込 660円)

※おろし又はソースに変更できます。



鶏手羽を油で揚げた中はジューシー、  
外は歯触りの良いパリパリ皮に仕上げました。

手羽先 (甘辛だれ又はカレースライス味)

(三本) 428円(税込 470円) (五本) 682円(税込 750円)

## 八丁味噌とは

江戸時代初期より造り続けている  
伝統的な味噌で、他の味噌と比べて硬く  
大豆の旨味を凝縮した酸味と渋味、  
苦味のある濃厚な風味が特徴。

# 名古屋 コーチン料理

## 名物地鶏

## 名古屋 コーチンとは

日本初の国産食用鶏。  
コクのある味と香り、歯ごたえの良さ、  
脂のつた赤身の肉質は絶品です。



直火焼きの逸品。塩と柚子こしょうでお召し上がり下さい。

名古屋コーチン胸肉網焼 955円(税込 1,050円)



名古屋の名物地鶏。ジューシーなコーチン肉をお試し下さい。

名古屋コーチン串焼(一本) 400円

(税込 440円)



カリッとジューシー

名古屋コーチン唐揚げ 919円

(税込 1,010円)

# 焼き物



## 焼き鶏 ※塩かタレか選べます

- ねぎま串(1本) ……219円(税込 240円)
- もも串(1本) ……219円(税込 240円)
- つくね串(1本) ……254円(税込 280円)
- レバー串(1本) ……219円(税込 240円)
- 皮串(1本) ……219円(税込 240円)
- 串焼き盛合せ(全5本) ……891円(税込 980円)



赤ワインナー炒め 482円  
(税込 530円)



ソーセージ盛合せ 955円  
(税込 1,050円)



名古屋コーチン串焼き (1本) 400円  
(税込 440円)



手作りだし巻玉子 628円  
(税込 690円)



名古屋コーチン胸肉網焼  
955円(税込 1,050円)



じゃがいもコンビーフ 673円  
(税込 740円)



ならもやし炒め 573円  
(税込 630円)

# 揚げ物



山盛りポテトフライ(カレー味or塩)  
673円(税込740円)  
レギュラーサイズ  
482円(税込530円)



ごぼうの唐揚げ 510円  
(税込560円)



揚げ出し豆腐 500円  
(税込550円)



鶏の唐揚げ  
(三個) 400円  
(税込440円)  
(五個) 646円  
(税込710円)



カレースライス  
軟骨唐揚げ  
482円(税込530円)



天ぷら盛り合わせ 682円  
(税込750円)



えびフライ 691円  
(税込760円)



厚切りハムカツ 400円  
(税込440円)



名古屋コーチン唐揚げ 919円(税込1,010円)



黒辛唐揚げ  
(三個) 419円  
(税込460円)  
(五個) 664円  
(税込730円)

# 自慢の逸品



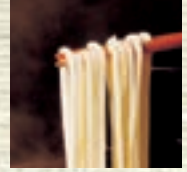
ご注文を受けてから  
一杯一杯、丹誠を込めて  
お作りしております。

名物カレーうどん 955円  
(税込 1,050円)



風味豊かな和風だしと  
オリジナルスープ、秘伝の  
カレー粉で作るカレーウ。

## こだわり2



しっかりとしたコシと歯触り、  
そして程よくカレーウと  
絡み合う極太麺。

## こだわり1

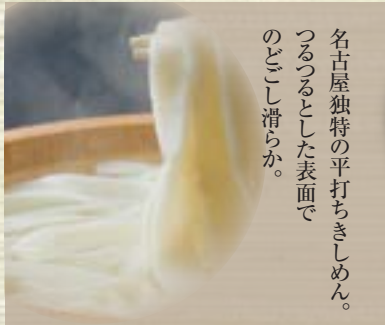
名物カレーうどん  
(-halfサイズ)  
764円(税込 840円)



名古屋コーチン入り味噌煮込うどん 1,464円  
(税込 1,610円)

塩なしの真水で打ったうどんを  
八丁味噌をベースに数種類の  
味噌をだし汁の中に入れ、  
土鍋で煮込んだ  
代表的な名古屋の郷土料理。  
塩なしゆえの堅めの麺の食感と、  
八丁味噌の風味が独特。

味噌煮込うどん 1,164円  
(税込 1,280円)



名古屋独特の平打ちきしめん。  
つるつるとした表面で  
のびて滑らか。



鯨風きしめん 800円  
(税込 880円)



ざるきしめん 728円  
(税込 800円)

# お食事



ひつまぶし 2,500円(税込 2,750円)

三種類の味が楽しめる「ひつまぶし」。  
葱・海苔・わさびの薬味と  
だしをかけてどうぞ。

## ひつまぶしの おいしい食べ方

1

おひつの中身をあらかじめ  
四等分に分けます。

2

一杯目は  
お碗によそい、そのまま・・・

3

二杯目は  
お碗によそって葱・海苔・  
お好みでわさびを乗せて・・・

4

三杯目は  
お好みの薬味をのせ、  
だしをかけてどうぞ。

5

最後の四杯目は、上記の  
三種類の中から好きな  
食べ方で締めくくります。



天むすび (三個)  
455円(税込 500円)



名古屋コーチンの親子丼  
単品(味噌汁付) 1,128円(税込 1,240円)  
ミニ麺付 1,520円(税込 1,680円)



味噌カツ丼  
単品(味噌汁付) 1,000円(税込 1,100円)  
ミニ麺付 1,400円(税込 1,540円)

# デザート

バニラアイス 328円  
(税込 360円)

麵・丼・酒処  
**若鮎家**<sup>®</sup>  
WAKASHACHIYA

品川シーサイドフォレスト店

TEL.03-3450-8228

〒140-0022 東京都品川区東品川 4-12-4 品川シーサイドフォレストオーバルガーデン B1F

■全ての写真はイメージです。



愛知県特産赤味噌（豆味噌）を副材料の一部に使用し「赤味噌」と「麦酒」の旨みを融合した味わい豊かな麦酒。世界唯一のオリエンタルビールです。



赤味噌が織り成す絶妙なコクと旨み

名古屋赤味噌ラガー  
250ml グラス 573円 (税込 630円)

# ビール



## 生ビール

キリン一番搾り

〈中ジョッキ〉…………… 546円 (税込600円)

〈筋トレジョッキ〉……… 1,136円 (税込1,250円)

ひとくち生ビール… 309円 (税込340円)

## 瓶ビール〈中瓶〉

キリン一番搾り

600円 (税込660円)

ハートランド

600円 (税込660円)

シャンディガフ

555円 (税込610円)

## ノンアルコールビール

キリン零ICHI〈ゼロイチ〉

410円 (税込450円)



# ウイスキー

[ハイボール]



ホワイトホース

〈ハイボール・グラス〉

464円 (税込510円)

〈筋トレサイズ〉

955円 (税込1,050円)



富士のふもとに眠る多彩な原酒の中から、熟成のピークを迎えた原酒を厳選しブレンドした「富士山麓」の自信作。富士御殿場蒸溜所のウイスキーづくりのこだわりが詰まった逸品。

富士山麓

シグニチャーブレンド

〈ハイボール・グラス〉

800円 (税込880円)



# ホッピー

昭和の味。低カロリー、低糖質、プリン体ゼロ！健康志向のビールテイスト飲料。



セット〈中+外〉………464円  
(税込510円)

ボトル〈外〉……………310円  
(税込340円)

焼酎〈中〉……………191円  
(税込210円)

コークハイ・ジンジャーハイ 各 537円 (税込590円)

# 焼酎 [グラス]



【鹿児島】 **芋**  
 豊かな香りとコクを生む黒麹と開聞山麓の天然湧水で仕込み、1年以上貯蔵熟成。焼き芋のような甘く優しく、まろやかな風味。

幻の露 455円 (税込500円)  
 ボトル(720ml) 2,773円(税込3,050円)



【熊本】 **麦**  
 名水百選・南阿蘇・白水水源の水で仕上げてあります。やさしい麦の香りとやわらかく、まろやかな味わいが特長。

白水 455円 (税込500円)  
 ボトル(900ml) 2,773円(税込3,050円)



【沖縄】 **泡盛**  
 琉球泡盛のふくよかな香りとマイルドですっきりした飲み口が特長。

海人の風 455円 (税込500円)



【熊本】 **黒胡麻**  
 黒ごまを粒のまま焙煎してすり潰し、米・米麴麴のもろみに掛けてすっきりと風味豊かに仕上げた黒ごま焼酎。

黒胡宝 455円 (税込500円)



【鹿児島】 **黒糖**  
 奄美の最高峰「湯湾岳」の名水で仕上げてあります。音楽を聴かせて熟成させたまろやかな味。

れんと 455円 (税込500円)

# 日本酒 地酒



飲み口の良いスッキリとした辛口のお酒。  
 久保田千寿 746円 (税込820円)  
 (日本酒度+6 酸度1.2)



やわらかな口当たりと淡麗な味わいが特長。  
 八海山 本醸造 746円 (税込820円)  
 (日本酒度+5 酸度1.2)



本醸造 若鯨家 (ひや・常温・ぬる燗・熱燗)  
 <小>464円 (税込510円)  
 <大>910円 (税込1,000円)  
 <四号瓶>1,764円 (税込1,940円)

## サポーター

ミネラルウォーター	234円 (税込260円)	緑茶 (500ml)	437円 (税込480円)
炭酸水	282円 (税込310円)	カットレモン	182円 (税込200円)
ウーロン茶 (500ml)	437円 (税込480円)	氷	100円 (税込110円)

# サワー 割もの

サワー (レモン / グレープフルーツ)  
 各 437円 (税込480円)

ウーロンハイ・緑茶ハイ  
 各 437円 (税込480円)

# ワイン [赤・白]

グラスワイン 437円 (税込480円)  
 ボトルワイン 2,118円 (税込2,330円)

# カクテル

カシス (オレンジ・ソーダ・コーラ / グレープフルーツ・ウーロン) 各 473円 (税込520円)

# 果実酒



鍛高譚の梅酒 455円 (税込500円)  
 ソーダ割り 455円 (税込500円)

焼酎「鍛高譚」と同じしそを使用したプレミアム梅酒。香料・着色料無添加。ルビー色が美しく、女性に大人気！香りも良いです。



まっかい梅酒 455円 (税込500円)  
 ソーダ割り 455円 (税込500円)

「梅のたね」由来の甘い香りとコクのある豊かな味わい。



オレンジジュース  
 グレープフルーツジュース  
 コーラ・ジンジャーエール・カルピス  
 ウーロン茶・緑茶 各 300円 (税込330円)

# ソフトドリンク