



ZEITAKU GOCHISOUYA GATYAPYIN

替沢ごすえう屋

雅茶 がすやびん menu

hokkaido morimachi family izakaya



# 前菜

トマトとモッツアレラの

カップレーゼ... 650円 (税別)

- ◎ 噴火湾産たこのカルパッチョ... 600円 (税別)
- ◎ 海鮮ばくだん... 600円 (税別)
- ◎ もっちり豆腐... 550円 (税別)



海鮮ばくだん

- ◎ 自家製鮭とば... 500円 (税別)
- ◎ スペイン産 生ハム... 550円 (税別)
- ◎ クリームチーズ西京漬け... 600円 (税別)

# 酒の肴



自家製鮭とば



クリームチーズ西京漬け



スペイン産 生ハム

継ぎ足し継ぎ足しコラーゲンたっぷりのだし汁でコトコト煮込んだ煮込み。  
お肌がつるつるになります。味がしっかりしみ込んだ定番料理をどうぞ。  
女性に好評!!

# 自慢の 煮込み

- ◎ もつ煮込み... 580円 (税別)
- 煮込み豚足... 580円 (税別)
- 煮込みミックス盛り... 650円 (税別)
- ◎ 甘辛牛すじ煮込み串... 650円 (税別)



お通しは300円 (税別) いただきます



日替わり

漬物盛り合わせ



森町産たらこおろし

胡瓜の薬味ラー油和え

冷奴



もろきゅう



枝豆



ホタルイカの沖漬



キムチ



まぐろ山かけ



サメ軟骨梅肉和え



まぐろユッケ



## まずは一品

お酒との相性がよい  
 抜群なこだわりのお料理を  
 幅広く取り揃えております。

- ◎ 漬物盛り合わせ(日替わり)..... 500円(税別)
- 冷奴(山葵 or 生姜).....各350円(税別)
- 枝豆..... 320円(税別)
- 冷やトマト..... 380円(税別)
- もろきゅう..... 380円(税別)
- ◎ 森町産 たらこおろし..... 580円(税別)
- ◎ ホタルイカの沖漬..... 550円(税別)
- まぐろ(山かけ or ヌッケ)各550円(税別)
- 胡瓜の薬味ラー油和え..... 380円(税別)
- キムチ..... 380円(税別)
- ◎ サメ軟骨梅肉和え..... 480円(税別)

## 鮮魚 お刺身

当店のお刺身は素材の鮮度が命ひとつひとつ手間を惜しまず  
 素材の旨みを引き出し提供いたします。

### お刺身盛り合わせ

- お刺身三点盛..... 1,100円(税別)
- ◎ お刺身五点盛り..... 1,850円(税別)
- ◎ 特選お刺身盛り..... 2,600円(税別)

- まぐろ赤身..... 800円(税別)
- まぐろとろ..... 1,200円(税別)
- 平目..... 700円(税別)
- カンパチ..... 700円(税別)
- しめさば..... 600円(税別)
- サーモン..... 600円(税別)
- 真だこ..... 600円(税別)

お刺身は別紙おすすめメニューにも  
 豊富に掲載されております。

お通しは300円(税別)いただきます



# 肉巻き、野菜串

2本以上からのご注文となります。

1本

- ◎ 名物ジューシーレタス肉巻き 280円(税別)  
(塩こしょう・ソース・チーズ)
- ◎ 万ねぎ肉巻き 250円(税別)
- ◎ トマト肉巻き 220円(税別)
- ◎ えのき肉巻き 250円(税別)
- ◎ 肉巻きチーズピーマン 270円(税別)
- ◎ アボガド肉巻き 260円(税別)
- ◎ 本日の肉巻き

元来の串焼きを発展させた新しい形の串焼き  
新鮮野菜をはじめ色んな素材を  
豚肉で丹念に巻いてじっくり焼き上げる  
雅茶一の「肉巻き串」。

# 串焼き

1本

串焼き盛り合わせ(5本) 700円(税別)

- |                   |                   |
|-------------------|-------------------|
| ◎ ひこま豚精肉 190円(税別) | 豚たん 160円(税別)      |
| 鳥もも 160円(税別)      | 鳥レバー 160円(税別)     |
| 鳥かわ 160円(税別)      | 豚レバー 160円(税別)     |
| 豚ハツ 160円(税別)      | ◎ おね山わさび 175円(税別) |
| なんこつ 160円(税別)     | ◎ 自家製つくね 200円(税別) |

2本以上からのご注文となります。

# 低温調理肉

# 肉刺し

- ◎ とろける新鳥レバー刺し 500円(税別)
- ◎ 新鳥レバー刺し三味盛り 950円(税別)
- ◎ レバー刺し 500円(税別)
- ◎ ハツ刺し 500円(税別)
- ◎ タン刺し 500円(税別)
- ◎ 生ラムたたき 700円(税別)
- ◎ 馬刺し 650円(税別)
- ◎ 鳥のたたき(自家製ポン酢) 600円(税別)

雅茶一ではフランス料理の調理技法である「真空低温調理」で仕上げた極上の肉を提供しております。  
じっくり時間をかけて低温で調理することで、本来の旨味を逃しません。



お通しは300円(税別) いただきます



本ししゃも  
(むかわ産)



真ほっけ焼き



鮭のハラス焼き



名物まぐろの上カマ焼き



ホタテ (浜焼きorバター焼き)

地場の食材を仕入れ鮮度の良い素材を独自の製法や味付けて仕上げています。

## 炉端焼き

ナス焼き	500円 (税別)
◎ 本ししゃも (むかわ産) 3本	700円 (税別)
真ほっけ焼き	1,000円 (税別)
◎ 鮭のハラス焼き	800円 (税別)
◎ 名物まぐろの上カマ焼き	1,580円 (税別)
塩サバ焼き	600円 (税別)
こまい焼き	450円 (税別)
ホタテ (浜焼きorバター焼き)	550円 (税別)
◎ いかごろう焼き	600円 (税別)
アワビ焼き	1,500円 (税別)
◎ 牛たん焼き	900円 (税別)
いかの一夜干し	700円 (税別)

その時期にとれた新鮮な野菜を使用しております。



生ハムのシーザーサラダ



雅茶-海鮮マリネサラダ



茶そばサラダ



カニサラダ

## サラダ

◎ 生ハムのシーザーサラダ	800円 (税別)
◎ 雅茶-海鮮マリネサラダ	900円 (税別)
塩昆布キャベツサラダ	580円 (税別)
◎ 茶そばサラダ	650円 (税別)
カニサラダ	800円 (税別)

## 自家製ピッツァ

◎ マルゲリータ	700円 (税別)
◎ チーズ・チーズ・チーズ・チーズ	900円 (税別)
カブリチョーザ	900円 (税別)

お通しは300円 (税別) いただきます



選び抜いた食材を独自の製法で仕込み、揚げ方、油にもこだわりました。

- ◎ 最強の手羽先唐揚げ (3本) 530円 (税別)
- 鳥ザンギ ..... 500円 (税別)
- ◎ 絶品揚げ豚足 ..... 580円 (税別)
- 特選天ぷら盛り合わせ ..... 1,000円 (税別)
- 森町産たらこ天ぷら ..... 580円 (税別)
- ポテトフライ ..... 450円 (税別)
- たこの唐揚げ ..... 500円 (税別)
- エビマヨ ..... 580円 (税別)
- ふりふり海老チリ ..... 580円 (税別)
- 牡蠣フライ ..... 530円 (税別)
- エビフライ ..... 530円 (税別)
- 揚げ出し豆腐 ..... 480円 (税別)



- ◎ アボカドチーズと海老の春巻き揚げ ..... 650円 (税別)
- ◎ かに肉たっぷりクリームコロッケ ..... 700円 (税別)



## 焼き炒め

- だし巻き玉子 ..... 550円 (税別)
- ◎ 元祖とん平焼き ..... 600円 (税別)
- トッピング (チーズ100円・たらこ200円)
- ◎ チヂミ ..... 530円 (税別)
- トッピング (チーズ100円・海鮮150円)
- ◎ 森町産豚肉餃子 ..... 580円 (税別)
- ◎ スタミナホルモン ..... 560円 (税別)
- (塩ダレor辛味噌)
- レバニラ ..... 500円 (税別)
- 鉄板豚キムチ ..... 500円 (税別)
- ◎ 牛ハラミおろしソース ..... 850円 (税別)

ほかほかの湯気で体が温まる  
“蒸し・煮物料理”がオススメです。

- ◎ ひこま豚の柔らか角煮 ..... 600円 (税別)
- ◎ プリプリ海老とタコのアヒージョ ..... 600円 (税別)
- 茶碗蒸し ..... 400円 (税別)



## 煮物蒸し物

ジュースと焼ける音と湯気、香り素材の旨味や風味を味覚だけではなく五感でお楽しみください。

チヂミ(ニラ・チーズ・海鮮)



牛ハラミおろしソース



元祖とん平焼き



レバニラ

お通しは300円 (税別) いただきます



おにぎり



かに雑炊



海鮮汁焼きそば



昔なつかしナポリタン



ラーメン

# 食事

- おにぎり(鮭・梅)..... 各190円(税別)
- おにぎり(たらこ)..... 250円(税別)
- 鶏雑炊..... 600円(税別)
- きのこ雑炊..... 600円(税別)
- かに雑炊..... 800円(税別)

◎ 海鮮汁焼きそば..... 1,100円(税別)

## ソース肉焼きそば

- ハーフ..... 490円(税別)
- レギュラー..... 690円(税別)

◎ 昔なつかしナポリタン

- ハーフ..... 490円(税別)
- レギュラー..... 690円(税別)

ラーメン..... 各500円(税別)  
(醤油 or こってり醤油)

◎ 海鮮チャーハン..... 800円(税別)

梅じゃこチャーハン..... 680円(税別)

◎ 雅茶一風巻き寿司..... 1,000円(税別)

お茶漬け..... 各580円(税別)  
(岩のり・鮭・梅・たらこ)

ご飯セット..... 380円(税別)

(ご飯・味噌汁・お新香)

岩海苔の味噌汁..... 300円(税別)

◎ 森町名物いかめし(2尾) 650円(税別)



梅じゃこチャーハン



海鮮チャーハン



本日のミニバフェ

# デザート

アイスクリーム..... 各300円(税別)

(バニラ・抹茶・チョコレート)

柚子シャーベット..... 300円(税別)

◎ 本日のミニバフェ..... 600円(税別)

◎ 明井農園産かぼちゃプリン 500円(税別)



柚子シャーベット



アイスクリーム



雅茶一風巻き寿司

お通しは300円(税別)いただきます



# 鍋料理

鍋料理は  
二名様分より  
承ります。

当店の鍋料理は、多彩にとんでおります。  
寄せ鍋・チゲ鍋・ちゃんこ・すき焼き・しゃぶしゃぶ  
といったバラエティーにどんでおります。



すき焼き (八雲和牛)

## すき焼き (八雲和牛)

【1人前】1,900円 (税別)

## すき焼き (とこま豚)

【1人前】1,600円 (税別)

当店の「割りした」。実はこのメニューの為に1年前からねかせたものを使用しております。  
甘すぎず飽きがこない味付けには、お肉もあまり煮込まずやわらかいうちにパクッと、  
お召し上がり下さい。

## 寄せ鍋 【1人前】

1,650円 (税別)

定番といえば「寄せ鍋」新鮮な魚介類がふんだんにはいった心も体も温まる永遠の定番鍋です。食べやすく素材の持ち味をいかしたダシで煮立てお召し上がり下さい。

■仕入れによりお料理の内容が多少異なる場合がございます。  
写真はイメージとなっております。



寄せ鍋

※お通しは300円 (税別) いただいております。



しゃぶしゃぶ (八雲和牛)

## しゃぶしゃぶ (八雲和牛)

【1人前】1,900円(税別)

## しゃぶしゃぶ (とこま豚)

【1人前】1,600円(税別)

タレはごまだれとポン酢をご用意しております。  
ニンニクはごまだれに、もみじおろしと万能ねぎはポン酢にてお召し上がり下さい。



はりはりちゃんこ鍋

## はりはりちゃんこ鍋

【1人前】1,650円(税別)

海の幸・山の幸が盛りだくさん!冬に嬉しい欲張りな美味しさは醤油仕立てのちゃんこ鍋です。

## チゲ鍋

【1人前】1,650円(税別)

当店の独自にブレンドしたチゲ味噌を使用しております。魚介類や冬野菜が美味しく頂けます。ビールもぐいぐい進む一品です。



チゲ鍋

要予約

## 宴会コースのご案内

8名様以上から

お一人様 3,000円(税別)全6品

お一人様 3,500円(税別)全6品

お一人様 4,000円(税別)全7品

### 飲み放題プラン (120分)

8名様以上から

お一人様 1,800円(税込)

生ビールか瓶ビール・サワー・カクテル・ノンアルコールカクテル  
焼酎・ウイスキー・日本酒・ジュース

- 手始め…300円(税別)(酒類をご注文のお客様にお召し上がりいただきます。)
- メニュー価格に別途消費税が加算されます。
- 骨のあるお魚・お肉を召し上がる時にはケガのないよう十分にご注意下さい。
- ステーキ皿・鉄鍋・グラタン皿・土鍋・焼石・コンロ等は大変熱くなっておりますので触らないようお願いします。
- 申料理の申先にはご注意ください。

\*未成年者及び車両等を運転してお帰りのお客様にはアルコールの提供は出来ませんのでご了承ください。