

五感で感じる
旬なコース料理

◇本日のおまかせ

コース

こだわりの折箱九種盛り

お刺身盛り

本日の一品

おすすめ干物二種

お肉料理

ごはんもの

三〇〇〇円

四〇〇〇円

五〇〇〇円

※すべて税込み価格



郷土料理コース

前菜盛り合せ

地魚刺身盛り合わせ

特選馬刺し

熊本県産 野菜料理

揚げたてからし蓮根

おすすめ干物

やわらか馬カツ

高菜めし

たっぷり野菜のだご汁

六〇〇〇円

◇前日までの要予約

※天候、仕入れにより食材が変更になる場合がございます
※表示価格は、全て税込

しん寅自慢のひもの

長崎産 焼きアゴ

☆一口サイズの味付きの飛魚(アゴ)です！

580円

エイヒレの炙り

☆軽く炙ったエイヒレに一味とマヨネーズで！

550円

自家製のひもの

◎定番の他、季節の旬の魚を手作りいたします。

かますの一夜干し(一匹)

880円

☆かますは、おいしい干物の代表作！

水いかの一夜干し

740円

☆いかの王様！アオリイカの一夜干し！

牛深・霜村さんより

あじのみりん干し(二匹)

480円

☆ふつくらとした身にほどよいミリンの甘みが最高！

北海道・青柳さんより

氷下魚《こまい》(二匹)

640円

☆当店リピーター率NO.1！

タラの仲間であっさりとした、白身のお魚です！

北海道・鶴川産 本ししやも(2匹)

580円

☆数量限定！子持ちの本ししやもです！

肉厚！ししまホツケ

半身

1250円

☆当店おすすめNO.1

身の厚さ、脂ののり、干物の王道を、賞味あれ！

全身

2400円

山口・下関 岩永さんより

デビラカレイのからから干し

460円

☆正式名は、ガンゾウヒラメ！名の通り、からからになるまで干してあります。

真いわしの丸干し(二匹)

460円

☆小型のわりに、脂のつてます！

萩の瀬つきアジの一夜干し(一匹)

550円

☆山口県・萩のブランドアジです！小型ですが旨味抜群です。

トロサバの一夜干し(半身)

700円

☆当店ダントツの人気NO.1 脂のつてます！

のどぐろの一夜干し(一匹)

2800円

☆お魚好きなら、ご存じの絶品。錦織選手の好物！

大分・佐伯 高橋さんより

さわらの一夜干し

800円

☆ふっくらとした身に程よい塩加減です。

夢かさごの一夜干し

1350円

☆のどぐろに負けない美味しさ！お試しあれ！

静岡・焼津 増田さんより

金目鯛の一夜干し(半身)

1100円

☆静岡で水揚げされる代表的な高級魚！身は、あつさりしながら、甘みがあります。

ツボ鯛の一夜干し(半身)

1180円

☆脂のノリ最高です！近年水揚げが激減し幻の魚に！

きんぎの一夜干し(半身)

2300円

☆言わずと知れた高級魚！プリプリの身をご賞味下さい。

できる限り天然にこだわるお魚

本日のお刺身盛り合わせ

三点盛り合わせ	一人前	1100円
	二人前	2150円
五点盛り合わせ	一人前	1750円
	二人前	4300円

(本日の内容は、お品書きをご覧ください)

☆お品書きより、お好みの魚を三点、五点お選びいただけます。店主おまかせもOK!

かつおと香味野菜のぶっかけポン酢

☆かつおのタタキをたっぷりの野菜と共にあっさり!

850円

本日の鮮魚カルパッチョ

☆沖縄のお塩、レモン、イタリア産のオリーブオイルでシンプルに仕上げてあります。

930円

北海道産生タコのうす造り

☆柑橘とお塩で! おすすめです!

930円

生タコのおろしわさび和え

☆あらめの大根おろしとわさびで!

700円

特上馬刺し

☆熊本名物! 本物の馬刺しのおまみを味わってください。

1850円

桜納豆

☆桜肉(馬肉)と納豆の組み合わせは、熊本ならではの!

900円

ささみのさび焼き

☆やわらかく焼きあげたササミにきざみワサビをのせて!

600円

野菜ソムリエによるお野菜メニュー

本日の炭焼き野菜盛り合わせ 小 830円

(8種類のお野菜) 大 1600円

☆野菜本来の甘み、炭焼きの香りをお楽しみください！

セイロで蒸した蒸し野菜 小 720円

自家製バーニヤカウダソース 大 1340円

☆蒸し野菜をニンニクとアンチョビのソースで！

しよんしよんキュウリ 400円

☆熊本・福岡の郷土料理・味付きもろみを付けてお召し上がりください。

しん寅のポテトサラダ 530円

☆揚げた煮玉子をのせて！みんな大好きですよ！

血液さらさら大根サラダ 680円

☆アリシン成分を持つ玉葱と胃腸を整えるジアスターゼ成分の大根のサラダ！(アンオイルドレッシング)

ほぐし干物と焼きなすのサラダ

ぶっかけポン酢 880円

☆しん寅のオリジナルサラダ！干物と焼きなすの香ばしさがベストマッチ！

阿蘇・蔵原さんの手作り

ベーコンとホールレンソウのサラダ 900円

☆熊本・阿蘇で作られた、蔵原さんのベーコンを炭火で焼いて！

炭焼き野菜のシーザーサラダ 900円

☆炭火でじっくり焼いた野菜と生野菜の組み合わせに削りだてのチーズかけたサラダ。

村平さんの削りたてかつお節をかけて

湯葉豆腐の冷奴

☆大豆の味が濃厚で美味しい！たしる屋さんのお豆腐。

400円

生揚げ豆腐

☆外はカリカリ、中はトロトロ！生姜醤油がベストマッチ！

440円

揚げ出し豆腐

☆しん寅特製あご出汁でお召し上がりください。

460円

かつお節めし

☆削りたてのかつお節にねぎ、生姜、だし醤油をかけて！

420円

珍味・酒の友

鯛わた

☆鯛の腹わたを塩辛にしてあります。

480円

ホタルイカの沖漬け

☆捕れたてのホタルイカを醤油漬けにしてあります。

480円

としろ

☆あわびの肝を塩辛にした、貴重な一品。

540円

ホヤの塩辛

☆別名海のパイナップルの塩辛！

540円

豆腐のもろみ漬け

☆熊本特産！吉住さんのもろみ漬け。お酒と共に。

540円

チャンジャ

☆韓国産 たらの腹わたのキムチです！

540円

焼き海苔と焼き竹輪

☆香ばしい竹輪と天草の塩海苔をわさびとしょうゆで！

600円

自家製あごだし明太子

(生or炙り)

☆北海道から仕入れた塩たらこを特製の漬けだれ(あごだし)に漬け込みました。

800円

★おすすめ酒の友盛り合わせ

1200円

こちらは、すべて税込の金額となっております。

しん寅の一品料理

フライドポテト(塩orチリペッパー)

☆定番の塩かピリツ！とチリペッパーか！

460円

さつま芋スティック

☆お芋好きにはたまらない！

460円

ちくわの磯辺揚げ

☆竹輪って、揚げると美味しいですよ！

460円

納豆の磯辺揚げ

☆納豆をのりで包んで揚げます。

460円

里芋のコロッケ(2個)

☆ジャガイモではなく、クリーミーに里芋で！

620円

とろとろオムレツ(チーズor納豆)

☆あなたは、チーズ派？納豆派？

680円

だし香る山芋の鉄板焼き

☆すりおろした山芋にだしを入れ、だし醤油で仕上げたシンプルな一品！

680円

あつあつ！だしまき玉子

☆青唐辛子入りできます！辛党派に！

680円

揚げたて辛子蓮根

☆熊本名物！辛さをひかえめに作ってます。

700円

豚ホルモンの煮込み

☆コトコト煮込んで作りました。

730円

マーボー豆腐

☆トマトが入ったしん寅のマーボー豆腐！

800円

マグロのビンタカツ(ほほ肉)

☆希少なほほ肉をカツにして揚げてみました！わさびとおろしポン酢で！

850円

サクサクノエビフライ

☆手作りタルタルソースでお食べください。

900円

プリプリノエビのチリソース

☆ピリツと自家製チリソースで！

900円

お箸休めの一品

枝豆

☆普通の枝豆です。夏には、茶豆が入荷いたします！

ひょうたん漬け

☆食用のひょうたんをしぼ漬け風にしてあります。

漬物の盛り合わせ

☆4種類程の盛り合わせです！

自家製カリカリ青梅

☆一つ一つ丁寧に赤紫蘇で巻き込んだ逸品。

クリームチーズ ブルーベリーソース

☆バケットを添えてあります。お酒のおつまみに！

むしもの

鶏と野菜のセイロ蒸し(九州産鶏使用)

☆九州産の厳選した鶏と野菜を自家製ボン酢であっさりとし！

あそび豚と野菜のセイロ蒸し

☆熊本産あそび豚と野菜で！美味です！

ピザ&パン

しん寅風 和ピザ

☆干物を練りこんだ味噌と大葉・ネギ・チーズの和風ピザ！

モツアレラチーズの塩ピザ

☆ソースを使わない、チーズの塩気で手作り生地を味わうピザ！

野菜をのつけて！サラダピザ

☆焼き立てのピザに葉野菜・トマト・削りたてのチーズをたっぷりかけて！

ガーリックトースト

☆手作りのガーリックバターをのせてこんがり焼いています！

ガーリックトースト モツアレラのつけ

570円

420円

800円

800円

800円

980円

980円

830円

480円

460円

420円

310円

こちらは、すべて税込の金額となっております。

お肉料理

骨なしパリとろ豚足

☆食へやすく骨抜きした豚足をカリッと焼き上げます！

780円

なつかしい！チューリップ

☆手羽先を食べやすくした、から揚げです！

780円

手羽先の炭火焼き(4本)

☆炭火でパリッと焼き上げます！

780円

厚切りハムカツ

☆熊本・阿蘇の蔵原さんの手作りハムをヘルメスソースで！

780円

厚切りベーコンの炙り

☆熊本・阿蘇の蔵原さんがこだわって作ったベーコンです！

820円

鶏の炭火焼き レモンソース

☆当店、お肉料理人気ダントツNO.1 バケツト添えです。

900円

あそび豚の炭火焼き レモンソース

☆ブランド豚にソースをからめて！ バケツト添えです。

900円

馬ホルモンの鉄板焼き

☆肉厚で上質なホルモンを使用！

950円

やわらか馬カツ

☆馬肉は揚げても美味しいんです！

1230円

あそび豚の厚切り炭火焼き

☆阿蘇で育てられた上質な豚肉を、炭火でゆっくりやきあげます！

1400円

馬ハラミの炭火焼き(馬焼き)

☆熊本名物！馬肉の炭火焼き ゆず胡椒を添えて！

1480円

馬ヒレの鉄板ステーキ

☆稀少部位のヒレ肉を柔らかく焼き上げます！

2200円

ごはんもの

五島うどん 冷ざるOR釜揚げ

☆細麺でこしの強い『幻のうどん』を自家製のあじだしで！おススメです！

650円

五島うどん 干物ぶっかけおろしうどん

☆焼き立てのトロサバの干物をほぐして上からのせてあります。

800円

かつお節めし

☆削りたてのかつお節にねぎ、生姜、だし醤油をかけて！

420円

じゃこごはん

☆自家製あじ付けじゃこと大葉、ねぎ、ごまを混ぜ合わせて！

420円

目玉焼きどんぶり

☆ピリ辛！特製たれをかけて！やみつきになります！

420円

冷や汁

☆焼いた干物と味噌を練り上げて！さらりといけるメの一品！

560円

天草の海苔塩おにぎり(1個)

☆天草・有明海産の海苔で作った、塩のりで巻いて！

260円

焼きおにぎり(1個)

☆特製しょうゆで香ばしく焼きあげます。

260円

おにぎり(1個)

各210円

◆梅・おかか・のり佃煮・明太子・しよんしよん
しやけ・焼きにんにく佃煮・青唐辛子味噌

お茶漬け

各470円

◆梅・のり佃煮・明太子・しやけ・山芋納豆
焼きにんにく佃煮・いかの塩辛
しよんしよん・青唐辛子味噌

あおさのお味噌汁(赤だしにも変更できます)

210円

☆磯の香を！

本日のあら汁(赤だしにも変更できます)

480円

☆魚のいいダシがでています！

◆本日のアイス(内容はスタッフまで)

210円

こちらは、すべて税込みの金額となっております。