

五感で感じる  
旬なコース料理

◇本日のおまかせ

(当日可)

前菜三種盛り

お刺身盛り

本日の一品

おすすめ干物

お魚料理

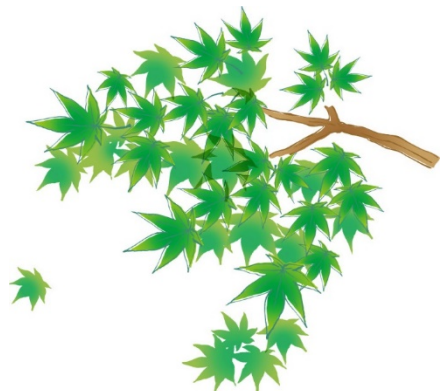
お肉料理

御飯物

四〇〇〇円

五〇〇〇円

※すべて税込み価格



おまかせコース

(前日までの要予約)

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

お魚料理

お肉料理

ご飯物

四千元より

一万円まで

ご予算に合わせて

◇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

## エイヒシの炙り

☆軽く炙ったエイヒシ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)

☆かますは、おいしい干物の代表作！

980円

水いかの一夜干し

☆いかの王様！アオリイカの一夜干し！

770円

しまあじカマの一夜干し

☆脂ノリノリのかまの一夜干し！

770円

## 牛深・霜村さんより

あじのみりん干し(二匹)

☆ふっくらとした身にほどよいミリンの甘みが最高！

580円

## 北海道・青柳さんより

氷下魚《こまい》(二匹〜三匹)

☆当店リピーター率NO.1！

タラの仲間であつさりとした、白身のお魚です！

680円

北海道・鶴川産 本ししやも(二匹)

☆数量限定！子持ちの本ししやもです！

800円

にしんの一夜干し

☆北の海の美味しいをお召し上がりください！

800円

肉厚！しまホツケ

☆当店おすすめNO.1

半身 1400円

身の厚さ、脂のり、干物の王道を賞味あれ！

全身 2800円

## 山口・下関 下瀬さんより

デビラカレイのからから干し

☆正式名は、ガンソウヒラメ！名の通り、からからになるまで干してあります。

460円

真いわしの丸干し(二匹)

☆丸々太った鰯です、脂のつてます！

550円

トロサバの一夜干し(半身)

☆当店ダントツの人気NO.1 脂のつてます！

800円

のどぐろの一夜干し(一匹)

☆お魚好きなら、ご存じの絶品。錦織選手の大好物！

2800円

3000円

## 静岡・焼津 増田さんより

金目鯛の一夜干し

☆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。

1200円

天然素材の為、干物のサイズ、入荷価格にバラつきが生じる事により  
数、価格に多少の変更がございます。

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	1380円
二人前	2600円	
五点盛り合わせ	一人前	2200円
二人前	4200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!

880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。

1200円

### タコのおろしわさび和え

☆鬼おろしとわさびポン酢で!

800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。

2200円

### 桜納豆

☆桜肉(馬肉)と納豆の組み合わせは、熊本ならでは!

900円

### とんかつのさび焼き

☆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 1200円

(8種類のお野菜) 大 2300円

☆野菜本来の甘み、炭火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 800円

自家製バーニャカウダソース 大 1550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 650円

☆揚げた煮玉子をのせて！みんな大好きですよ！

ささみフライのサラダ仕立て 880円

☆ささみフライを自家製リンゴのドレッシングであつさりど！（青しそドレッシングに変更可）

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！トロサバ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

炭焼きベーコンとホーレン草のサラダ 900円

☆熊本・阿蘇で手作りされた、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

生揚げ豆腐

440円

☆外はカリカリ、中はトロトロ！生姜醤油がベストマッチ！

揚げ出し豆腐

580円

☆しん寅特製あご出汁でお召し上がりください。

かつお節めし

440円

☆削りたてのかつお節にねぎ、生姜、だし醤油をかけて！

## 珍味・酒の友

鯛わた

480円

☆鯛の腹わたを塩辛にしています。

ホタルイカの沖漬け

480円

☆捕れたてのホタルイカを醤油漬けにしています。

としろ

700円

☆あわびの肝を塩辛にした、貴重な一品。

ホヤの塩辛

550円

☆別名海のバイナツプルの塩辛！

豆腐のもろみ漬け

550円

☆熊本特産！吉住さんのもろみ漬け。お酒と共に。

チャンジャ(タラ)

550円

☆韓国産 たらの胃袋とタコのキムチです！

焼き海苔と焼き竹輪

660円

☆香ばしい竹輪と天草の塩海苔をわさびとしょうゆで！

カマンベールチーズのもろみ漬け

770円

☆もろみに漬け込んだカマンベールチーズを炭火で炙っておたします。

自家製あごだし辛子明太子

880円

(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。

★おす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!

480円

さつま芋スティック

☆お芋好きにはたまらない!

550円

ちくわの磯辺揚げ

☆竹輪つて、揚げると美味しいですよ!

660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!

660円

とろとろチーズオムレツ

☆生クリームを加えたクリーミーなオムレツ!

770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!

770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。

770円

豚ホルモンの煮込み

☆コトコト煮込んで作りました。

770円

マーボー豆腐

☆トマトが入ったしん寅のマーボー豆腐!

950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!

880円

サクサク!エビフライ(4本)

☆手作りタルタルソースでお食ください。

900円

プリプリ!エビのチリソース

☆ピリツと自家製チリソースで!

950円

## お箸休めの一品

ひょうたん漬け

☆食用のひょうたんをしば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。

カマンベールチーズのもろみ漬け

☆もろみに漬け込んだカマンベールチーズを炭火で炙っておだしします。

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！

## お肉と野菜の蒸し物

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ポン酢であっさり！

どんぐりポークと野菜のセイロ蒸し

☆阿蘇でどんぐりを食べ育てたどんぐりポークと野菜で！美味です！

## 手作りピザ&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zzarella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zzarellaのつけ

☆ガーリックトーストにトトロチーズを

440円

480円

480円

770円

950円

1100円

1100円

1100円

1100円

1100円

550円

660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

☆食べやすく骨抜きした豚足をカリッと焼き上げます！

780円

## チューリップ

☆手羽先を食べやすくした、から揚げです！

800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！

880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！

880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 バケット添えです。

1200円

## どんぐりポークの炭火焼き レモンソース

☆阿蘇で育った、どんぐりポークにソースをからめて！ バケット添えです。

1200円

## どんぐりポークの厚切り炭火焼き

☆阿蘇でどんぐりを食べて育った豚肉を、炭火でゆっくりやきあげます！ (お時間いただきます)

1400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！

1800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！

1800円

# ごはんもの

五島うどん 冷ざるのY釜揚げ 700円

☆細麺でこしの強い『幻のうどん』を自家製のあんこだして！おススメです！

五島うどん 干物ぶっかけおろしうどん 880円

☆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。

かつお節めし 440円

☆削りたてのかつお節にねぎ、生姜、だし醤油をかけて！

じゃこごはん 440円

☆自家製あじ付けじゃこと大葉、ねぎ、ごまを混ぜ合わせて！

目玉焼きどんぶり 440円

☆ピリ辛！特製たれをかけて！やみつきになります！

冷やし汁 580円

☆焼いた干物と味噌を練り上げて！さらりといけるYの一品！

天草の海苔塩おにぎり(1個) 280円

☆天草・有明海産の海苔で作った、塩のりで巻いて！

焼きおにぎり(1個) 330円

☆特製しょうゆで香ばしく焼きあげます。

おにぎり(1個) 各220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480円

◆梅・のり佃煮・明太子・しやけ  
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) 220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！お時間いただきます。

◆本日のアイス(内容はスタッフまで) 330円

こちらは、すべて税込みの金額となっております。