

Please let staff know the Menu number,
and how many servings you would like to order.

お飲物 Drink	Menu Number	
エビス生ビール (タンブラー)	1 2	Yebisu draft beer (Medium Jug)
エビス生ビール (中ジョッキ)	1 3	Yebisu draft beer (long tumbler) 650 Yen
ビンビール 大瓶	1 4	Large bottled beer 700 Yen
お燗酒 (小徳利)	1 5	Small hot Sake 400 Yen
焼酎 (純) ボトル	1 6	Shochu (distilled white liquor) bottle 2300 Yen
焼酎に入れるもの 氷・お水・お湯・梅干し・レモンスライス	1 7	To add to Shochu: Ice/water/hot water water/plum pickle/lemon slice 300 Yen
本格焼酎いろいろ (別紙参照) 芋・麦・泡盛	1 8	Selection of Shochu (see separate menu) Yam(imo),wheat(mugi)Shochu; Awamori(Okinawan millet-based spirit);
ウーロン茶	1 9	Oolong tea 280 Yen
冷酒いろいろ (別紙参照)	2 0	Selection of chilled Sake (see separate menu)
ワインいろいろ (別紙参照)	2 1	Selection of wines (see separate menu)
氷彩サワー各種	2 2	Sours (Shochu and soda) 400Yen
角ハイボール	2 3	Suntory Highball (whisky and soda) 480 Yen
梅酒ロック	2 4	Plum liquor(Umeshu)on the rocks 400 Yen
梅酒ソーダ	2 5	Plum liquor and soda 480 Yen
あんず酒ソーダ	2 6	Apricot liquor and soda 480 Yen



富倉並セット 1150 円 そば並盛り・笹ずし・ 小鉢付きのセット	2 7	Tomikura Regular Set 1150 Yen Regular size soba, Sasazushi and side dish
		Side dish
郷土名物 笹ずし 1 枚 150 円	2 8	Historical Speciality Sasazushi Vinegared rice topped with mountain vegetables, served on a bamboo leaf 150 yen per piece
ライス	2 9	Bowl of rice 260 yen
みそ汁	3 0	Miso soup 160 yen
菜の花蒟蒻のお刺身	3 1	Nanohana Konjak Sashimi 380 Yen
山野菜の天ぷら盛り	3 2	Mountain vegetable tempura 580 Yen
全ての表記価格には、 8%の消費税を含んで おります (内税)		All prices include 8% Consumption Tax.

当店では、お通し代として
100円頂戴しております

Please note: a seating charge of 100 yen applies per person.

おすすめお品書き		Recommendations
とりあえず		To start
馬刺し	3 3	Horse sashimi 690Yen
霜降り馬刺し	3 4	Marbled horse sashimi 900 Yen
一番人気 枝豆	3 5	Most popular -Edamame (boil)a Green beans) ☆☆☆380 Yen
二番人気もつ煮込	3 6	Second most popular -Stewed pork offal☆☆ 500 Yen
天然きのこおろし添え	3 7	Wild mushrooms with grated Daikon radish 430 Yen
常盤ゴボウの唐揚げ	3 8	Karaage Burdock (produced in Tokiwa) ☆☆☆ 530 Yen
里芋のから揚げ	3 9	Karaage Yam (produced in Sakai) ☆☆☆ 580 Yen
焼きとり (2本)	4 0	Grilled skewers (set of two) chicken ☆☆☆ 300 Yen
串焼き豚 (2本)	4 1	Grilled skewers (set of two) pork 380 Yen
六兵衛の漬物	4 2	Rokubee pickles 480 Yen
地産地消		Local Ingredients
みゆき豚ステーキ六兵衛ソース	4 3	Miyuki pork steak with Rokube sauce ☆☆☆ 1000 Yen
名物手打ち富倉そば	4 4	Local Specialty Handmade Tomikura soba 930 Yen
あなたのそばでコロッケ	4 5	Soba Croquette☆☆☆ 350 Yen
生ガキ	4 6	Raw oysters 580 Yen
お刺身 (①タイ②イカ ③ブリ④アマエビ)	4 7	Sashimi (①Sea bream②Squid③Yelltail④Sweet shrimp) One piece of article 600 Yen~800 Yen
お刺身盛り合わせ (一人前~)	4 8	Assorted Sashimi (for one)~ 950 Yen~
焼き肴 (係りにお尋ねください)	4 9	Grilled fish (Please feel free to ask staff)
おまかせサラダ	5 0	Chef's special Salad 680 Yen
揚げ物		Fried dishes
天麩羅盛り合わせ (一人前~)	5 1	Assorted tempura (for one)~ 780 Yen~
甘海老唐揚げ	5 2	Karaage shrimp☆☆☆ 490 Yen
鳥の唐揚げ	5 3	Karaage chicken☆☆☆ 500 Yen
活 タコ唐揚げ	5 4	Karaage octopus☆☆ 590 Yen
カキフライ	5 5	Fried oysters 600 Yen
名物石焼です		Specialty stone grill
活 タコ	5 6	Octopus 800 Yen
みゆきポーク (ロース)	5 7	Miyuki pork sirloin ☆☆☆ 800 Yen
その他のおつまみ		Other nibbles
特製しゅうまい	5 8	Shumai dumplings☆☆ 380 Yen
餃子5ヶ	5 9	Gyoza☆☆ 380 Yen
茶碗蒸し	6 0	Chawanmushi (steamed savoury custard) ☆☆☆ 500 Yen
六兵衛オムレツきのこソース	6 1	Rokubee omelette with mushroom sauce☆☆ 550 Yen
イカキムチ炒め	6 2	Squid and Kimchi stir-fry 500 Yen
フルーツとアイスのデザート	6 3	Chef's special dessert (fruits with ice cream) 380 Yen

おまかせデザート	58	
----------	----	--

焼酎（純タイプ）六兵衛ボトル	16	Shochu Rokubee refill bottle	1900 Yen
----------------	----	------------------------------	----------

串焼き盛り合わせ（五本） Assorted grilled skewers (set of five) pork・chicken 600 Yen