

手しごと料理とお酒

真菜
や



MANAYA

真菜やの酒肴

お出汁トマト

茹でたて枝豆

大粒でほくほくの茹でたてをお塩でどうぞ

ほたるいかたまり漬

ほたるいかを新鮮なまま醤油に漬けた珍味
日本酒にあわせてどうぞ

炙りえいひれ

厳選したえいひれを炙った一皿
歯ごたえと口いっぱいに広がる旨味が味わえます

紀州南高梅のたたき胡瓜

紀州南高梅の爽やかな酸味ときゅうりの歯ごたえが良い組み合わせ



【1日3食限定】お出汁トマト

オープン以来愛される看板メニュー
トマトの酸味と和風おだしの相性が抜群です



京生もら麩の柚子味噌田楽

よもぎと粟の2種類の生麩。もっちりした歯ごたえと
香りの良いゆず味噌の味をお楽しみください

全国地産こだわり漬物 味くらべ4種

日本各地の美味しいお漬物を取り寄せ
季節変わりで盛り合わせにいたします



茹でたて枝豆



こだわり漬物 味くらべ4種

390

[税込429円]

590

[税込649円]

590

[税込649円]

490

[税込539円]

790

[税込869円]

590

[税込649円]

690

[税込759円]



京生もち麩の柚子味噌田楽



炙り明太葱胡麻まみれ



ほたるいかたまり漬



紀州南高梅のたたき胡瓜



お出汁トマト



揚げたての大きな厚揚げ



揚げたての大きな厚揚げ

外はカリッと中はトロトロに仕上げた大きな厚揚げです
特製タレでお召し上がりいただきます

490

[税込539円]



炙り明太葱胡麻まみれ

熱々の鉄板にのせた明太子です
プチプチの半生を味わうもよしさっくりと火を通して食べるもよし

690

[税込759円]

博多名物逸品



 博多地鶏せせりの塩焼き 葱まみれ

噛むほどに増す「旨味」が特徴の博多地鶏。相性の良い葱を豪快に盛り付けました。特製の塩ダレがお酒にピッタリな一品

690
[税込759円]



 博多地鶏もも一枚あぶり焼き

地鶏ならではの噛みごたえに加え、きめ細やかでサクッととした歯切れのよさ。博多地鶏の旨味を存分にお楽しみ下さい

1190
[税込1309円]



美人皮串<1本> **199**
[税込218円]

コラーゲンをたっぷり含む「皮」。気になる脂はしっかり落としながら表面はカリッと、中は柔らかく仕上げます。皮串のために作られた、コクのあるタレが自慢。



 塩レモン出汁 × はかた地どり

揚げたて、肉厚。塩レモンでさっぱり。福袋組合自慢の骨つきもも肉をまるごと一本。さっぱり塩レモンだれ仕立ての油淋鶏にしました。地鶏ならではの、大きい骨つき肉。濃厚で香りのある肉汁。さっくりと揚げられた、衣の味わい。まろやかで旨味のある漬け汁でマリネし、高温でカリッと仕上げ。数に限りがございますので、お早めどうぞ。

〈二〜三人前〉 **1390**
[税込1529円]

本場博多の
炊き餃子 **790**
[税込869円]

一口サイズの餃子を、豚骨ベースのスープに入れて強火で煮込む「炊き餃子」。つるつる柔らかく煮あがった餃子と、濃厚なスープとの相性がよい自慢の一品です



お野菜



とろ〜り温泉卵の明太子ポテトサラダ

490

[税込539円]

特製ポテトサラダに高菜漬け・博多明太子をトッピングしました
焼酎のお供にピッタリの味わい

豚しゃぶ大根サラダ 濃厚胡麻ゆず醤油たれ

790

[税込869円]

さっぱりと冷しゃぶにした豚肉と大根をコクのある
胡麻ゆず醤油ドレッシングでお召し上がりいただきます

お豆腐とすり胡麻のサラダ

690

[税込759円]

国産丸大豆を使用し、昔ながらの濃厚かつあっさりとした
大豆本来の風味が味わえます。金胡麻の豊かな香りとご一緒に



ヤングコーンとアスパラの彩り温製サラダ



とろ〜り半熟卵の明太子ポテトサラダ



豚しゃぶ大根サラダ 濃厚胡麻ゆず醤油たれ



京豆腐とすり胡麻のサラダ



ヤングコーンとアスパラの彩り温製サラダ

790

[税込869円]

ヤングコーンとアスパラを温製にし、仕上げにかける生姜の効いた
香味だれが相性抜群の一品です

お刺身



ぶりの胡麻和え

新鮮なブリにごまの風味を効かせた自家製のタレがやみつきな一品
大葉の風味が食欲をそそります

790
[税込869円]



鰹のたたき

外側は焼いた香ばしさとほろっとした食感
中は濃厚でうま味たっぷりのかつおをお楽しみください

890
[税込979円]

ブリのお刺身

鮮度抜群で、脂が乗っているブリを
おろし醤油でいただく食べ方がオススメです

890
[税込979円]

真鯛の塩昆布和え

新鮮な真鯛を塩昆布とごま油の香りでお酒がすすむ味に仕上げました

890
[税込979円]

サーモンのお刺身

脂の乗ったサーモンを甘めのお刺身醤油でお召し上がりください

890
[税込979円]

炙りしめ鯖

炙ることで香ばしい焼き色がつき、香りと旨味が増します
脂が溶け出してジューシーになり、食感もより豊かになります

890
[税込979円]



真鯛とイクラの和風カルパッチョ

柚子の香りを効かせた特製の和風ソースで爽やかな逸品に仕上げました

1090
[税込1199円]



お刺身5種盛り

本日の厳選5種をご提供いたします（その日の仕入状況により内容が変わりますのでご了承ください）

2人前 1390
[税込1529円]

3人前 1990
[税込2189円]

4人前 2680
[税込2948円]



ぶりの胡麻和え



鰹のたたき



炙りしめ鯖



真鯛とイクラの和風カルパッチョ



真鯛の塩昆布和え



極上馬刺しのユッケ

甘くてやわらかい新鮮馬刺しを贅沢に
ユッケにしました。ヘルシーな馬刺しは
さっぱりと頂ける逸品です

990
[税込1089円]

焼き物



特製 鶏つくね

丁寧に練られたつくねは鶏本来の旨味を味わえます

790

[税込869円]

こだわり卵のだし巻き

かつおの旨味が効いただしと合わせ、丁寧に巻いただし巻きたまごです

690

[税込759円]



真菜や特製 和風海老マヨネーズ炒め

ぷりっとした海老の歯ごたえに、柚子と白味噌の香りが漂うマヨネーズがたっぷり絡んだ逸品

890

[税込979円]

蟹味噌の甲羅焼

ジューシーな蟹身にコクの有る蟹味噌をたっぷりのせオープンで焼き上げた逸品

690

[税込759円]



総料理長自慢の特製ローストビーフ

契約牧場で育った穀物肥育牛を柔らかく旨味たっぷりのローストビーフに仕上げました。山葵をのせてお召し上がりください

1090

[税込1199円]

ほっけの開き

うまみやあぶらののりがよいほっけは酒の肴の代表格ですがビタミンやカルシウムも多く健康にも良い肴です

890

[税込979円]

海鮮焼チヂミ

外はカリッと、中はフワッと仕上げたチヂミを特製のソースでお召し上がり頂きます

590

[税込649円]



総料理長自慢の特製ローストビーフ



特製 鶏つくね



こだわり卵のだし巻き



真菜や特製 和風海老マヨネーズ炒め



蟹味噌の甲羅焼



ぶりのカマ焼き

脂がたっぷり乗ったぶりのカマをシンプルな塩焼きで仕上げました数量限定の一品です

数量
限定

790

[税込869円]

揚げ物

名物さつまあげ

注文をいただいてから揚げたてをお作りします
弾力とふんわりとした舌触りは揚げたてだからこそ
4種類のお味をご用意しています

盛り合わせ 890
[税込979円]

揚げのお野菜

ごぼうの唐揚げ

ごぼうならではの風味は、唐揚げにすることで素朴で力強い
味わいに変わります。つい止まらなくなる逸品

490
[税込539円]

バター醤油のフライドポテト

バターの甘い香りと醤油の香ばしさが手が止まらない

590
[税込649円]

さつま芋揚げ 蜂蜜バター

ディップ状に添えられたはちみつバターは、さつまいもとの
相性を考えた黄金比で作られています

690
[税込759円]

さつま芋揚げ 蜂蜜バター



博多地鶏 もも一枚竜田揚げ

揚げのお肉、お魚

博多地鶏 塩唐揚げ

特製の塩ダレに漬け込んだ自慢の唐揚げです
噛むほどにじんわりと旨味が味わえます

790
[税込869円]

博多地鶏 もも一枚竜田揚げ 京都祇園原了郭黒七味おだし添え

口いっぱいにジューシーな肉汁がひろがる、はかた地どり自慢のもも肉を
竜田揚げにしました。生き生きとした香りが特徴の原了郭黒七味でお召し上がりください

1190
[税込1309円]

きびなごの唐揚げ

新鮮なキビナゴを丁寧に粉打ちし、カラッと揚げた逸品。
こだわりの塩とボン酢でお召し上がり下さい。

690
[税込759円]

サーモンのレアカツ 高菜タルタルソース

表面のみ火入れし、中はレアに仕上げたサーモンに
たっぷりのタルタルをかけました

990
[税込1089円]

広島産カキフライ (3ピース)

特製の塩ダレに漬け込んだ自慢の唐揚げです
噛むほどにじんわりと旨味が味わえます

590
[税込649円]

銀ふぐの唐揚げ

骨の周りが美味しいふぐの唐揚げです
美味しさを引き立てる下味をつけ、高温で一気に揚げました

990
[税込1089円]



名物さつまあげ



ごぼうの唐揚げ



さつま芋揚げ 蜂蜜バター



きびなごの唐揚げ



博多地鶏 塩唐揚げ



銀ふぐの唐揚げ



サーモンのレアカツ高菜タルタルソース



こぼれイクラ飯

麺

からすみ蕎麦

濃厚なからすみとお蕎麦を絡めてお召し上がりください
お酒との相性も抜群です

590

[税込649円]



オクラ明太とろろの冷やしうどん

さっぱりとメに食べて頂きたい自慢の逸品

690

[税込759円]

飯



ねぎとろ巻き

たっぷりの具材を丁寧に巻き上げました
メにもお酒にも合う逸品

1090

[税込1199円]

こぼれイクラ乗せ

1690

[税込1969円]

枡いくら飯

酢飯・錦糸卵にたっぷりのいくらをかけました！
しっかりと味がついてますのでそのままお召し上がりください

1590

[税込1859円]

紀州南高梅 お茶漬け

少しだけ締めたい方におすすめ、シンプルな梅茶漬け

490

[税込539円]

鯛 お茶漬け

締めはさっぱりと、少し贅沢に

690

[税込759円]

博多地鶏と牛蒡の釜飯

九州福岡産の地鶏「はかた地どり」をたっぷり味わえる釜飯

890

[税込979円]



鯛とイクラの贅沢釜飯

鯛本来の上質な旨味を引き出し、お出汁と合わせた風味豊かな釜飯
イクラを乗せてお召し上がり下さい

1090

[税込1199円]



磯の香り 蟹とイクラの海鮮釜飯

蟹を贅沢に使用しています。柚子の香りが爽やかに広がります
新鮮なイクラと絡めてお召し上がり下さい

1190

[税込1309円]



真菜や特製 焼おにぎり漬け卵黄のせ

香ばしく焼き上げたおにぎりの上に特製タレで漬け込んだ卵黄をトッピング

490

[税込539円]

赤出汁

決めの後味と出汁が自慢の赤出汁。お酒の後にぴったりです

300

[税込330円]



オクラ明太とろろの冷やしうどん



ねぎとろ巻き（こぼれイクラ乗せ）



磯の香り 蟹とイクラの海鮮釜飯



博多地鶏と牛蒡の釜飯



焼おにぎり漬け卵黄のせ

※当店で使用している
お米の産地はQRコードより
ご確認いただけます



食欲そそる
御馳走

うなぎ



ひつまぶし

1290

[税込1419円]

1杯目はそのまま、2杯目は薬味を合わせて
3杯目はお出汁で。最後まで味の変化を楽しんで頂けます

鰻 蒲焼

鰻 並 (半身)

1490

[税込1639円]

鰻 上 (一尾)

2590

[税込2849円]

炭火焼きで身の中から焼き上げ、高温でふっくらと蒸し上げた香ばしい味わいでございます。
身の引き締まった鰻を贅沢にお召し上がりください。

赤出汁

300

[税込330円]

渋めの後味と出汁が自慢の赤出汁。鰻にぴったりです



鰻 並 (半身)



鰻 上 (鰻一尾)

抹茶フォンダンショコラ バニラアイス添え

ごいしゅ

碁石茶アイス

わずかしかな生産されない希少な発酵茶「碁石茶」をアイスクリームにすることで
ミルクティのような味わいが楽しめます

490

[税込539円]



京豆富藤野の豆乳抹茶ティラミス

京都老舗のこだわり豆乳を使用した、ほんのりした甘さのティラミスです
抹茶のアイスと一緒にどうぞ

790

[税込869円]

栗とサツマイモの 搾りたてモンブランアイスクリーム

さくさくのパイ生地にはアイスのをせ、
渋皮マロンクリームとなると金時ペーストを搾ったモンブラン

790

[税込869円]



フォンダンショコラ バニラアイス添え

生地の中から熱々のとろけるチョコレートが出てくる手作りケーキ。

890

[税込979円]

抹茶フォンダンショコラ バニラアイス添え 890

[税込979円]

フォンダンショコラならではのとろけ具合、香りと甘さのバランスは
ただチョコレートを変えただけでできるものではなく、何度も試作を重ねて作られました

黒蜜きな粉のバニラアイス

黒蜜きなことバニラアイスの相性は抜群です

390

[税込429円]



搾りたてモンブランアイスクリーム



フォンダンショコラ バニラアイス添え



京豆富藤野の豆乳抹茶ティラミス



碁石茶アイス

写真はイメージです

甘
味