

RECOMMEND



鉄板 焼きラムしゃぶ

1850円

低カロリーで脂肪燃焼効果が期待できるラム肉と野菜がたっぷり鉄板焼きだけどヘルシー！
ポン酢のきいた特製ダレでどうぞ！

追加

- | | | | |
|-----------|-----|----------|-----|
| ◆ ラム肉 | 700 | ◆ しらたき | 300 |
| ◆ 野菜セット | 550 | ◆ キノコセット | 550 |
| ◆ 丼うどんセット | 300 | | |

旨辛味噌の 鉄板 牛もつ焼き

1980円

こだわりの自家製旨辛味噌をベースにしたお肉と野菜の旨味がたっぷり詰まった焼鍋。
丼のチーズと白米で作るリゾットがおすすめ！

追加

- | | | | |
|----------------|-----|---------|-----|
| ◆ 牛もつ | 800 | ◆ 野菜セット | 550 |
| ◆ 丼チーズ・リゾットセット | 400 | | |



当日
OK!

「鉄板 焼きラムしゃぶ」or「鉄板 牛もつ焼き」 飲み放題付のお得なコース

お1人様
(2名様より) **4200円**

- 前菜盛り合わせ
- 旬魚のカルパッチョ ■ 彩り野菜サラダ
- アンチョビ・フライドポテト
- 「鉄板焼きラムしゃぶ」又は「鉄板牛もつ焼き」
- 丼のセット

&

120分 飲み放題

生ビール、ハイボール、サワー
焼酎、梅酒、カクテルなど **約30種!**

さらに... 10種のボトルワインも飲み放題!

SMALL DISH

■ 鶏ハムときのこのマリネ 680 Vinegar Marinated Chicken Ham & Mushroom	■ 燻製 白レバーペースト 580 Smoked White liver Mousse
■ たたき胡瓜の梅水晶和え 550 Cucumber & Shark Cartilage with Pickled Plum	■ うずら卵の燻製 480 Smoked Quail Eggs
■ いぶりがっこのクリームチーズ和え 520 Dress Smoked Daikon Radish Pickles with Cream Cheese	■ パクチー棒餃子(3個) 630 Coriander Gyoza
■ サーモンとアボカドのポテトサラダ 650 Salmon & Avocado Potato Salad	■ 長芋の醤油バター 600 Chinese Yam with Soy Sauce Butter
■ 茹でブロッコリーのアンチョビマヨ 580 Boiled Broccoli with Anchovy Mayonnaise	■ ガーリックトースト 530 Garlic Toast



前菜盛り合わせ

Appetizer Platter

1890

•生ハム •ミラノ風サラミ •自家製 鶏ハム
•燻製 白レバーペースト •サーモンとアボカドのポテトサラダ

SALAD

■ ガーデングリーンサラダ 780 人参のドレッシング Garden Green Salad with Carrot Dressing
■ 海老と水菜の春雨サラダ 700 ~和風ヤムウンセン~ Vermicelli Salad of Shrimp & Mizuna
■ 有機ベビーケールと 920 マッシュルームのシーザーサラダ Caesar Salad of Organic Baby Kale & Mushroom

■ 錦爽鶏の竜田揚げ 800 Deep-fried Soy Sauce-marinated Chicken
■ エリンギのチーズフリット 680 Eringi Mushroom Cheese Fritto
■ アンチョビ・フライドポテト 630 Anchovy Fried Potato
■ プレーン 550
■ サラミとモッツァレラチーズのピザ 980 Crispy Pizza of Salami & Mozzarella Cheese
■ トリュフ&マッシュルームのピザ 1200 Crispy Pizza of Truffle & Mushroom

※表示価格は税抜きです。別途消費税を8%頂戴いたします。サービスチャージとしてお一人様500円を頂戴いたします。
8% consumption tax will be added to your bill. Per person 500 yen service charge will be added to your bill.

■ 旬魚のカルパッチョ 1180
Seasonal Fish Carpaccio

■ 北海道産 モッツアレラチーズのカプレーゼ 980
Mozzarella Cheese Caprese

■ 生ハムと季節フルーツの盛り合わせ 1080
Assorted Prosciutto & Seasonal Fruit

■ 小海老とマッシュルームのアヒージョ 980
Small Shrimp & Mushroom Ahijo

☀️ 砂肝とフレッシュトマトのアヒージョ 1020
Gizzard & Fresh Tomato Ahijo

■ ゴルゴンゾーラとくるみのクリームペネ 890
Cream Penne of Gorgonzola Cheese & Walnut

■ 出汁巻き玉子 780
Japanese Omelette

■ ソーセージ盛り合わせ 1200
Assorted Sausages

■ 中落ちカルビと小松菜の塩こうじ炒め 880
Sautéed Beef Rib Finger & Japanese Mustard Spinach
with Salted Rice Malt



雲丹とトリュフのマカロニグラタン

☀️ 雲丹とトリュフのマカロニグラタン 1580
Macaroni Gratin of Sea Urchin & Truffle

MEAT

☀️ 神南軒特製 ビーフカツレツ 2300
Beef Cutlet

■ 牛ハラミステーキ 1890
シェリー酢のチャツネ
Grilled Beef Skirt with Sherry Chutney



牛ハラミステーキ シェリー酢のチャツネ



錦爽鶏のくるみ味噌焼き



レタスとチーズの豚肉包み焼き

■ 錦爽鶏のくるみ味噌焼き 1100
Grilled Chicken with Walnut Miso Sauce

☀️ レタスとチーズの豚肉包み焼き 1280
トマトアンチョビディップ
Roasted Wrapped Lettuce & Cheese with Pork,
Tomato & Anchovy Dip

NOODLE & RICE



鉄板ナポリタン

- 鉄板ナポリタン 980
Iron Plate Grilled Spaghetti Neapolitan
もっちり太麺でつくる「焼きスパゲティ」

- ☀ 神南軒特製 ハヤシライス 1380
Hashed Beef with Rice

- オムハヤシ 1520
Rice Omelette with Hashed Beef
※お米は「つや姫」宮城県産を使用。



特製 ハヤシライス

DESSERT



宇治抹茶ティラミス

- 宇治抹茶ティラミス 630
Green Tea Tiramisu

- ☀ ビターショコラのミルクレープ 650
Bitter Chocolate Mill Crepe



ビターショコラのミルクレープ

- こだわり卵の濃厚プリン 580
Custard Pudding

- 季節のジェラート 500
Seasonal Gelato

BAR FOOD

- ピスタチオ 500 Pistachio
- オリーブ 500 Olive
- ミックスナッツ 500 Mix Nuts

※表示価格は税抜きです。別途消費税を 8% 頂戴いたします。サービスチャージとしてお一人様 500円を頂戴いたします。
8% consumption tax will be added to your bill. Per person 500 yen service charge will be added to your bill.

BEER

BEER

アサヒ スーパードライ 生 690
ASAHI SUPER DRY Draft

アサヒ スーパードライ ドライブブラック 690
ASAHI SUPER DRY Dry Black

BEER COCKTAILS

シャンディガフ Shandy Gaff 690

カシスビア Cassis Beer 690

NON ALCOHOL BEER

アサヒ ドライ・ゼロ (ノンアルコール) 530
ASAHI DRY ZERO

CRAFT BEER

[馨和 KAGUA] Blanc 980
フレッシュな柚子の華やかな香り、ドライな味わい

[馨和 KAGUA] Rouge 980
ローストした麦芽とスパイシーな山椒、重厚な味わい

ゲース アイランド IPA 980
Goose Island IPA
フルーティーな香りとしっかりとしたホップの後味

WINE

BY THE GLASS

スパークリングワイン 730
Sparkling Wine

ハウスワイン Glass 650
House Wine

※ALL3200円ボトルワインリストがございます。

WINE COCKTAILS

キール 700 キティ 700
Kir Kitty

キールロワイヤル 860 サンテリア 700
Kir Royal Sangria

HIGHBALL & SOUR

ウイスキーハイボール 590
Highball

ジンジャーハイボール 590
Ginger Highball

ウーロンハイ 530
Oolong High

ジャスミンハイ 530
Jasmine High

ガリ酎ハイ 590
Sweet Pickled Ginger High

レモンサワー 550
Lemon Sour

こだわりソルトレモンサワー 590
Original Salt Lemon Sour

グレープフルーツサワー 550
Grapefruit Sour

ライムサワー 550
Lime Sour

シークワサーサワー 550
Citrus Depressa Sour

こだわり梅干しサワー 590
Pickled Ume Sour

※表示価格は税抜きです。別途消費税を8%頂戴いたします。サービスチャージとしてお一人様500円を頂戴いたします。
8% consumption tax will be added to your bill. Per person 500 yen service charge will be added to your bill.

RECOMMEND

神南軒がこだわった食中にピッタリなオリジナルカクテル

クラフトジントニック Craft Gin Tonic	980
京都のクラフトジン「季の美」を使ったこだわりジントニック	
生姜と山椒の自家製モスコミュール Home Made Moscow Mule	980
山椒と生姜でピリッとさせたドライな味わい	
熟成りんご酢と赤ワインのスプリッツァー Apple Vinegar & Red Wine Spritzer	790
甘味と酸味のバランスが良いワインカクテル	
静岡三ヶ日みかんのミモザ Satsuma Orange Mimosa	890
みかんジュースのスパークリングカクテル	
桃の日本酒サングリア Japanese Sake Sangria	790
フルーツを漬け込んだ日本酒に桃で割ったサングリア	

STANDARD COCKTAILS

ジントニック Gin Tonic	690	カシスソーダ Cassis Soda	690	ディタ・オレンジ Dita Orange	750
ウォッカトニック Vodka Tonic	690	カシスオレンジ Cassis Orange	690	アマレットジンジャー Amaretto Ginger	750
モスコミュール Moscow Mule	690	スパモーニ Spumoni	690	モヒート Mojito	900
ファジーネーブル Fuzzy Navel	750	カンパリオレンジ Campari Orange	690		

and more.

WHISKEY

I.W. ハーパー I.W. Harper	700	メーカーズマーク Maker's Mark	780	マッカラン 12年 The Macallan 12y	980
ジャックダニエル Jack Daniel's	700	ワイルドターキー Wild Turkey	780	ラフロイグ 10年 Laphroaig 10y	980

and more.

※表示価格は税抜きです。別途消費税を8%頂戴いたします。サービスチャージとしてお一人様500円を頂戴いたします。
8% consumption tax will be added to your bill. Per person 500 yen service charge will be added to your bill.

SHOCHU & AWAMORI 焼酎・泡盛

麦焼酎

一粒の麦 鹿児島 630

Hitotsubu-no-Mugi

優しい香り、まろやかな味わい

米焼酎

吟香 鳥飼 熊本 690

Ginkou Torikai

芋焼酎

富乃宝山 鹿児島 690

Tomino-Houzan

フルーティーで柔らかな口当たり

かちがらす 佐賀 530

Kachigarasu

黒糖焼酎

朝日 鹿児島 670

Asahi

泡盛

残波 沖縄本島 680

Zanpa

※各種サワーやボトルでの用意もございます。

FRUITS WINE 果実酒

あらごし桃酒

600

Aragoshi Momo Shu

桃を食べているような果実感あふれるお酒

鳳凰美田 熟成秘蔵梅酒

860

Houou-Biden

女性におすすめ、日本酒ベースでソフトな味わい

温州みかん酒

600

Unshu Mikan Shu

紅茶梅酒

580

Tea Ume Shu

シークワサー&レモン酒

600

Citrus Depressa Lemon shu

JAPANESE SAKE 日本酒

作 Zラベル

Glass(100ml) 600

<三重 / 純米吟醸>

Zaku Z Label

獺 祭

Bottle(180ml) 1690

<山口 / 純米大吟醸 50>

Dassai

醸し人九平次

Glass(100ml) 830

<愛知 / 純米大吟醸 山田錦 50>

Kamoshi-kuheiji

SOFT DRINKS

NON ALCOHOL COCKTAILS

静岡三ヶ日みかんのヴァージンミモザ 630

Mimosa / Satsuma Orange & Tonic water

信州産 白桃スカッシュ 580

Squash / Peach & Lemon, Syrup, Soda

ミントたっぷりのヴァージンモヒート 680

Mojito / Mint & Lime, Syrup, Ginger Ale

オレンジジュース 480

Orange Juice

信州産 白桃ジュース 500

Peach Juice

静岡三ヶ日みかんジュース 570

Satsuma Orange Juice

ジンジャーエール 500

Ginger Ale

ウーロン茶 400

Oolong Tea

ジャスミン茶 400

Jasmine Tea

※表示価格は税抜きです。別途消費税を8%頂戴いたします。サービスチャージとしてお一人様500円を頂戴いたします。
8% consumption tax will be added to your bill. Per person 500 yen service charge will be added to your bill.

BOTTLE WINE ALL ¥3,200

SPARKLING WINE



モナ・バルセロナ・ブリュット
Mona Barcelona Brut

柑橘系の香りにキレのある味わい



カザーリ・ヴィティコルトーリ・ランブルスコ・セッコ
Casali Viti Cultori Lambrusco Secco

果実味とスパイスを感じる中重の微発泡の赤スパークリング



フェットドール・ブリュット・ロゼ
Fete d'Or Brut Rose

ルビーグレープフルーツや桃を感じる味わい

WHITE WINE

辛



マルキドボーラン・ソーヴィニヨンブラン
Marquis de Beau Rond Sauvignon Blanc

シャープでキレがあるハーブ系



コンチリオ・ピノグリージョ
Concilio Pinot Grigio Trentino

爽やかな酸で飲み口はとつてもクリア



モンドデルヴィーノ・ジャコンディ・ビアンコ
Mondo Del Vino Giacondi Bianco

さらさら飲めてどんな食事にも合う



ツーヴァインズ・シャルドネ
Twou Vines Chardonnay

トロピカルフルーツをしっかり感じるコクと厚み



ヴィニウス・オーガニック・シャルドネ
Vinus Oraganic Chardonnay

樽の香りとパイナップルの香り、辛口でバランスよし



ミラーダ・ベルデホ
Mirada Verdejo

完熟フルーツの香りとほろ苦い後味、フレッシュで爽やか



デ・ボルトリ・DB・トラミネル・リースリング
De Bortoli DB Family Selection Traminer Riesling

白い花やライチの香りのやや甘口白ワイン

甘

RED WINE

軽



モンドデルヴィーノ・ジャコンディ・ロツソ
Mondo Del Vino Giacondi Rosso

サラサラ飲めて何にでも合うライトボディ



シーリッジ・ピノノワール
Sea Ridge Pinot Noir

やわらかな酸は優しい口当たりで、するする飲める



コッレツィオーネ・プリミティーヴォ
Collezione Primitivo

ガツとしたタンニンからチョコレートのような凝縮感



シレーニ・セラーセクション・メルロー
Sileni Cellar Selection Merlot

濃く丸みある味わい



ワインメーカーズノート・カベルネ・ソーヴィニヨン
Winemakers Notes Cabernet Sauvignon

オーク樽の香りにマイルドなタンニン



シャトー・ラマルティエヌ・デュ・マルベック
Ch. Lamartine Prestige du Malbec

スパイシー & 豊富なタンニンの黒ワイン



ツーヴァインズ・シラー
Twou Vines Syrah

濃厚でスパイシーな味わい

重