



**当店
イチオシ**

とろろみぞれの
雪見しゃぶしゃぶ

◆三元豚バラ肉 ◆三元豚ロース肉
優しい白だしに、山芋とろろと大根みぞれ。
野菜とつみれの旨味が溶け込んだ
“ふわっとろスープ”の豚しゃぶ。

お1人様 (2名様より) **1890円**



お1人様 (2名様より)
しゃぶしゃぶ豆乳鍋 1680円

◆特選牛バラ肉 ◆三元豚ロース肉
鶏ガラと昆布だしのスープと
豆乳の優しいコクとまるやかさに、
野菜と豚の甘みが溶ける柔らかな味わい。



お1人様 (2名様より)
しゃぶしゃぶ二色鍋 2300円

◆特選牛バラ肉 ◆三元豚バラ肉 ◆三元豚ロース肉

スープを2種
お選び下さい ◆とろろみぞれ ◆豆乳 ◆あごだし

追加
メニュー

- ◆三元豚バラ肉 800
 - ◆三元豚ロース肉 600
 - ◆特選牛バラ肉 700
 - ◆野菜セット 450
 - ◆雑炊セット(ご飯/卵) 300
- メにオススメ!**

※表示価格は税抜きです。別途消費税を8%頂戴いたします。8% consumption tax will be added to your bill.

RECOMMEND



4種の薬味で味わう 肉盛りプレート

2~3人前 **3860円**

牛・豚・鶏、3種お肉が一度に味わえる盛り合わせ。
4種の薬味でいろいろな味をお楽しみ頂けます。

- 牛ハラミ肉のグリル
- ハーブ三元豚 肩ロースのグリル
- 特製ジャークチキン
- 粗挽きウインナー

<薬味>

- 生七味 ■ 刻み生姜 ■ 西洋ワサビ ■ トリュフ塩

おすすめワイン

白：ツヴァインズ・シャルドネ **Bottle 3200**
赤：ツヴァインズ・シラーズ **Bottle 3200**

US産 ブラックアンガス牛 骨付きリブロースステーキ

[750g] 3~4人前 **8900円**

厚切りリブロースは、シンプルに塩胡椒で焼き上げた大判骨付き肉。
柔らかくジューシーで、濃厚な赤ワインとの組み合わせがおすすめ。

おすすめワイン

コロンビアクレスト・H3・レ・シュヴォー・レッドブレンド **Bottle 6500**



数量
限定

当日
OK!

肉盛りプレートコース

飲み放題付

お1人様
(2名様より) **4500円**

- 肉盛りプレート
(牛ハラミ肉のグリル / ハーブ三元豚 肩ロースのグリル)
(特製ジャークチキン / 粗挽きウインナー)
- 前菜盛り合わせ
- 彩り野菜サラダ
- フライドポテト チリ&レモン

&

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 白レバームース 580 Smoked White liver Mousse
■ セロリの浅漬け 550 Lightly Pickled Celery	■ 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 1890
Appetizer Platter

•生ハム •ミラノ風サラミ •自家製 鶏ハム
•燻製 白レバームース •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 玉ねぎのドレッシング Garden Green Salad with Onion Dressing
■ クレソンサラダ 山葵ドレッシング 880 Watercress Salad with Wasabi Dressing
■ 有機ベビーケールと マッシュルームのシーザーサラダ 920 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ンネ 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 630
Green Tea Tiramisu

- 季節のジェラート 500
Seasonal Gelato

- ⊗ 焼きスイートポテトバニラアイス添え 680
Baked Sweet Potato with Vanilla Ice

- こだわり卵の濃厚プリン 580
Custard Pudding

BAR FOOD

- ピスタチオ 500
Pistachio
- オリーブ 500
Olive
- ドライマンゴー 500
Dried Mango
- ミックスナッツ 500
Mix Nuts
- 枝付きレーズン 500
Dried Grape

※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 ドライブラック 690

ASAHI SUPER DRY Dry Black

BEER COCKTAILS

シャンディガフ Shandy Gaff 690

カシスピア 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

グース 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ございます。

WINE COCKTAILS

キール 700

Kir

キールロワイヤル 860

Kir Royal

キティ 700

Kitty

サングリア 700

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

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

WHISKEY

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

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、まるやかな味わい

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

※各種サーバーやボトルでのご用意もございます。

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

温州みかん酒 600

Unshu Mikan Shu

シークワサー&レモン酒 600

Citrus Depressa Lemon shu

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

紅茶梅酒 580

Tea Ume 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量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  **マルキドポーラン・ソーヴィニオンブラン**
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ってもクリア

 **モンドデルヴィーノ・ジャコンディ・ピアンコ**
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
梅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
さらさら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

 **コツレツィオーネ・プリミティーヴォ**
Collezione Primitivo
ガツン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・ソーヴィニオン**
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

※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.