

# おしながき

郷土料理と地酒の店

居酒屋

こもればiya 家

Komorebiya

年中無休

(096)355-0430

※価格は全て税抜価格です

# 酒菜

おすすめ

ほくほく黒大豆枝豆

五六〇円



・たたききゅうり

四六〇円

・梅きゅうり

四二〇円

・もろきゅう

四二〇円

・山芋短冊

五〇〇円

・ざる豆腐

四八〇円

・トマトスライス

四八〇円

・カニ味噌

七〇〇円

・炙り明太子

六〇〇円

・天草大王皮ポン酢

五八〇円

・天草大王ささみポン酢

五八〇円

・いかの塩辛

五〇〇円

・いか塩辛とチーズの

六二〇円

ちくわ磯辺巻き

・地だこと山芋梅肉和え

五六〇円

・チーズ盛り合わせ

五八〇円

・まぐろ山かけ

五八〇円

・漬物盛

五二〇円



※価格は全て税抜価格です

※画像はイメージです

# お造り

・刺身盛り合わせ

(一人前)

九八〇円

(二人前)

一八五〇円

(三人前)

二六八〇円



# 刺身

・鯛

八五〇円

・地だこ

八五〇円

・かんぱち

八〇〇円

・いか

八〇〇円

・まぐろブツ切り

五八〇円

・まぐろユツケ

五八〇円



# 馬料理

・馬刺五点盛り

三二〇〇円

・馬刺三点盛り

二四〇〇円

・特選馬刺

二五〇〇円

・赤身馬刺

一五〇〇円

・フタエゴ刺

一二〇〇円

・馬ヒモ刺

一二〇〇円

・たてがみ刺

七〇〇円

・ハツ刺

九〇〇円

・タン刺

一五〇〇円

・レバ刺し

一三〇〇円



※価格は全て税抜価格です

※画像はイメージです

# 馬料理

※馬肉は牛肉と比べて、カロリーが $\frac{2}{5}$ と、とてもヘルシーな上に、コラーゲン・鉄分が多く含まれ、美容効果抜群の熊本を代表する郷土料理です。

・さくら納豆

八〇〇円

・馬たたき

一二〇〇円

・馬ユツケ

一二〇〇円

・淡雪ポン酢

六〇〇円

・馬クダンキムチ

八〇〇円

・馬肉ウインナー盛り

八〇〇円

・馬ホルモン煮込み

八五〇円

おすすめ

馬ホルモンネギ

七〇〇円

味噌ニンニク焼き

・馬ヒレガーリック

一八〇〇円

ステーキ

・馬ヒモニンニク焼き

一二〇〇円

・馬肉バター醤油炒め

一二〇〇円

・馬コロツケ

七八〇円

・馬肉の竜田揚げ

九〇〇円

・淡雪の天婦羅

六〇〇円

・ほほ肉胡椒揚げ

六八〇円

・馬ヒレカツ

一〇〇〇円

※価格は全て税抜価格です

※画像はイメージです

# 郷土料理



# 天草大王料理

・揚げたて辛子蓮根

七五〇円

・熊本もろみ豆富

五〇〇円

・一文字ぐるぐる

四二〇円

・つけあみ

四〇〇円

・高菜めし

四八〇円

・だご汁(みそ味)

六五〇円

・肥後六花御膳(九品)

二五〇〇円

・馬刺

・馬ホルモン葱味噌

・辛子蓮根

ニンニク焼き

・一文字ぐるぐる

・高菜めし

・もろみ豆富

・だご汁

・つけあみ

・デザート

・大王れんこんつくね卵月見

四八〇円

・大王もも塩唐揚げ

一二〇〇円

・大王ころころ焼き

一二〇〇円

おろしポン酢

・大王ねぎ塩焼きOR柚子胡椒焼き

一二〇〇円

・ももみ

九〇〇円

・むねみ

七五〇円

・大王竜田揚げ

八〇〇円

・大王むねみの子キン南蛮

八〇〇円

・大王はらみ唐揚げ甘酢和え

八〇〇円

・大王蓮根はさみ揚げ

八〇〇円

・大王白レバー串

二〇〇円

※価格は全て税抜価格です※画像はイメージです

# 陶板焼き

・天草大王もも陶板焼き 一二〇〇円

・天草大王せせり陶板焼き 七五〇円

・天草大王はらみ陶板焼き 八〇〇円

・霜降馬肉陶板焼き 二五〇〇円

・馬ヒモ陶板焼き 一二〇〇円

・馬タン葱塩陶板焼き 一五〇〇円

・馬ハツ陶板焼き 八〇〇円

・肥後赤牛陶板焼き 一二〇〇円

# 鍋もの

・肥後赤牛すき焼き(一人前) 一八〇〇円

・鯛ちり鍋(一人前) 一六〇〇円

**おすすめ**  
天草大王ゆず鍋(一人前) 一八〇〇円

# 串もの

・鶏もも串 一六〇円

・鶏もも串(わさびOR柚子胡椒) 一八〇円

・鶏砂ずり串 一六〇円

・鶏ボンジリ串 一六〇円

・つくね串 一五〇円

・つくね明太マヨ串 一七〇円

・肥皇豚バラ串 一八〇円

・天草大王もも串 二八〇円

・天草大王皮串 一六〇円

・天草大王白レバー串 二〇〇円

・馬串 四〇〇円

・串盛り(七本) 一〇八〇円

・天草大王串盛り(七本) 一四〇〇円



※価格は全て税抜価格です※画像はイメージです

# 揚げ物

・赤鶏の唐揚げ

六八〇円

・ごぼうの唐揚げ

五〇〇円

・天婦羅盛り合わせ

九八〇円

・地だこの天ぷら

八〇〇円

・明太子天ぷら

六八〇円

・揚げたて厚揚げ

四六〇円

・山芋天ぷら

五〇〇円

・アボカド天ぷら

五二〇円

・揚げ出し豆腐

四六〇円

・揚げ出し茄子

四六〇円

・三種のチーズ天ぷら

六八〇円

・きびなご塩天ぷら

五八〇円

・天草大王せせり竜田揚げ

七五〇円

・天草大王竜田揚げ

八〇〇円

・桜南蛮

九〇〇円

・プリプリ海老マヨ

八〇〇円

・エイヒレ天ぷら

六〇〇円



※価格は全て税抜価格です

※画像はイメージです

# 一品料理

・山芋オムレツお好み焼き風

七〇〇円

・あさりバター焼き

七〇〇円

・あさり酒蒸し

七〇〇円

・かんぱちと大根煮付け

七五〇円

・鯛のあらだき

七五〇円

・肥皇豚キムチ温玉のせ

六八〇円

・焼きアボカド

六〇〇円

・自慢のたらふく餃子

五〇〇円

・ソーセージ盛り

七〇〇円

・天草大王ころころ焼き

一二〇〇円

おろしポン酢



・出し巻玉子

七五〇円

・明太チーズ玉子焼き

七五〇円

・ねぎ入りたまご焼き

六〇〇円

・カニミそオムレツ

八〇〇円

・肥皇豚バラと

六八〇円

アスパラバター焼き

・いかとアスパラバター焼き

六八〇円

・天草大王のバター醤油炒め

一二〇〇円

・肥後赤牛のサイコロステーキ

一三六〇円



※価格は全て税抜価格です

※画像はイメージです

# お野菜



・ベーコンとアボカドの

シーザーサラダ

八〇〇円

・天草大王大手羽先  
・手羽先塩焼き(二本)

七八〇円  
三〇〇円

・豆腐とじゃこの胡麻サラダ

七〇〇円

・手羽先タレ焼き(二本)

三〇〇円

・天草大王と五木そばサラダ

八〇〇円

・ししやも

五〇〇円

・タコと大根のさっぱり梅サラダ

七八〇円

・エイヒレ炙り焼き

六〇〇円

・馬タンと大根の

七八〇円

・ほっけ

七〇〇円

しやしきしやしきサラダ

九八〇円

・かんぱちカマ塩焼き

七五〇円

・海鮮サラダ

九八〇円

・トマトとオニオンの塩サラダ

五六〇円

・生ハムとチーズのサラダ

七八〇円



# 焼きもの



※価格は全て税抜価格です

※画像はイメージです

# お食事



・にぎり寿司(五貫)	一〇〇〇円
・にぎり盛合せ(八貫)	一五八〇円
・馬にぎり(五貫)	一五〇〇円
・霜降り馬にぎり(五貫)	二五〇〇円
・桜納豆細巻	七〇〇円
・鉄火巻	五八〇円
・高菜めし	四八〇円
・天草大王と木の子の雑炊	七八〇円
・おむすび(梅・鮭・明太子)	各二二〇円
・お茶漬け	
(梅・鮭・明太子・高菜つけあみ)	各四〇〇円
・鯛茶漬け	八〇〇円

・麦とろめし

・みそ汁

・あおさ汁

・あさり汁

・だご汁

・うどん(温・冷)

・そば(温・冷)

# 甘味

・天草塩アイス

・阿蘇ジンジャー牛乳アイス

・芦北デコポンシヤーベツト

・いきなりデザート

・白玉デザート

四五〇円

二五〇円

四〇〇円

六〇〇円

六五〇円

五八〇円

五八〇円

四五〇円

四五〇円

四五〇円

四八〇円

四二〇円

※価格は全て税抜価格です※画像はイメージです

# 会席料理

旬のおまかせ会席

全十品 三〇〇〇円

全十一品（馬刺付き）

三五〇〇円

全十二品（馬刺付き）

四〇〇〇円

- ※三五〇〇円より馬刺が付きます
- ※プラス一五〇〇円で飲み放題付き

# 郷土六花



馬刺し  
たてがみ  
ふたえご  
辛子蓮根  
一文字ぐるぐる  
山うに豆腐

九九〇円

- ※仕入により内容は異なります
- ※価格は全て税抜価格です