

Grilled Pork Stick 烤内脏串

- | | |
|---|-----------|
| 1 Liver | ¥190(209) |
| れば / 猪肝 | |
| 2 Tongue | ¥190(209) |
| たん / 猪舌 | |
| 3 Temple | ¥190(209) |
| かしら / 猪头肉 | |
| 4 Heart | ¥190(209) |
| はつ / 猪心 | |
| 5 Stomach | ¥160(176) |
| がつ / 猪胃 | |
| 6 Small Intestine | ¥190(209) |
| しろ / 猪小肠 | |
| 7 Large Intestine | ¥160(176) |
| てっぽう / 猪直肠 | |
| 8 Uterus | ¥190(209) |
| こぶくろ / 猪子宫 | |
| 9 Fatty Pork | ¥190(209) |
| とんころ / 猪颈肉 | |
| 10 Rib | ¥190(209) |
| ばら / 猪肋条肉 | |
| 11 Diaphragm | ¥190(209) |
| はらみ / 猪横膈膜肉 | |
| 12 Grilled Meat Ball | ¥190(209) |
| つくね / 猪肉丸 | |
| 13 Grilled Meat Ball with Cheese | ¥260(286) |
| つくねチーズ / 猪肉丸奶酪 | |

Specialty 特色菜

- | | |
|--|-----------|
| 14 Boiled Tripe with Ponzu Sauce | ¥390(429) |
| 酢もつ / 醋内脏 | |
| 15 Deep-Fried Liver [1 dish per person] | ¥390(429) |
| ればかつ / 炸猪肝 (每人限定一份) | |
| 16 Boiled Tongue [1 dish per person] | ¥560(616) |
| ゆで牛たん / 煮牛舌 (每桌限定一份) | |
| 17 Offal Stew | ¥530(583) |
| もつ煮込み / 混煮内脏 | |

Meat Sashimi 肉刺身

- | | |
|-----------------------------|-----------|
| 18 Liver Sashimi | ¥630(693) |
| 炙り牛れば刺し / 烤牛肝刺身 | |
| 19 Aitchbone Sashimi | ¥790(869) |
| 炙りいちぼ刺し / 烤牛尾骨肉刺身 | |
| 20 Heart Sashimi | ¥590(649) |
| 炙りはつ刺し / 烤牛心刺身 | |
| 21 Uterus Sashimi | ¥590(649) |
| こぶくろ刺し / 猪子宫刺身 | |

Appetizer 下酒菜

- | | |
|---|-----------|
| 22 Spicy Fish Eggs | ¥560(616) |
| 博多明太子 / 博多明太子 | |
| 23 Seared Spicy Fish Eggs | ¥560(616) |
| 博多炙り明太子 / 博多烤明太子 | |
| 24 Smashed Cucumber with Salted Kelp | ¥390(429) |
| たたき胡瓜 塩こぶ和え / 拍黄瓜 盐拌海带 | |
| 25 Fresh Chilled Tomato | ¥390(429) |
| 挽ぎたて冷やしとまと / [産地直送鮮蔬] 新鲜采摘冰镇番茄 | |
| 26 Deep-Fried Minced Fish and Squid | ¥390(429) |
| 大判いかのさつま揚げ / 大块鱿鱼炸鱼肉饼 | |
| 27 Grilled Ray Fin | ¥490(539) |
| 炙り肉厚エイヒレ / 烤厚华子鱼背 | |
| 28 Deep-Fried Potatoes with Butter and Spicy Cod Innard Kimchi | ¥490(539) |
| 揚げじゃがバター、チャンジャのせ / 炸黄油土豆、韩国小菜 | |
| 29 Deep-Fried Shrimp | ¥560(616) |
| 川えびのから揚げ / 炸河虾 | |
| 30 Fried Chicken with Sweet Vinegar and Tartar Sauce | ¥590(649) |
| はかた地どりのチキン南蛮 / 博多地鸡鸡肉南蛮 | |

Salad 沙拉

- | | |
|---|-----------|
| 31 Potato Salad with Spicy Fish Eggs | ¥430(473) |
| 明太子ポテトサラダ / 明太子土豆沙拉 | |
| 32 "Motsufuku" Original Salad | ¥590(649) |
| もつ福サラダ / 本店招牌沙拉 | |
| 33 Vegetable Stick | ¥590(649) |
| 季節の野菜スティック / [産地直送鮮蔬] 时令蔬菜棒 | |

Rice Dish 主食

- | | |
|--|-----------|
| 34 Rice Bowl with Aitchbone Sashimi | ¥790(869) |
| 炙りいちぼユッケのミニ丼ぶり / 烤尾骨肉迷你盖饭 | |
| 35 Rice Bowl with Meat Balls | ¥590(649) |
| つくねミニ丼ぶり / 肉丸迷你盖饭 | |
| 36 Raw Egg on Rice | ¥460(506) |
| 紀泉農場の赤卵ごはん / 捏起鸡蛋饭 | |

There is a service charge of ¥330 per person

本店另收服務費：1位330日幣

Shochu [on the rocks / with (hot) water]

日式蒸餾酒 (加冰塊・兌熱水・兌冰水)

Shiraishi Brewery, Kagoshima 鹿兒島県白石酒造

- 1 **Tenguzakura** **potato** ¥560(616)
天狗櫻 (芋)
- 2 **Hanachokimushi** **potato** ¥590(649)
花蝶木虫 (芋)
- 3 **Benitsubaki** **potato** ¥630(693)
紅椿 (芋)
- 4 **Kurokichi** **potato** ¥630(693)
黒吉 (芋)
- 5 **Kurotengu** **potato** ¥630(693)
黒天狗 (芋)

Others 其他

- 6 **Satsuma Kuro Shiranami** **potato** ¥490(539)
さつま黒白波 / 薩摩黒白波 (芋)
- 7 **Karari Imo** **potato** ¥490(539)
からり芋 / 地瓜蒸餾酒 (芋)
- 8 **Waramugi** **barley** ¥490(539)
和ら麦 / 大麥蒸餾酒 (麦)
- 9 **Hakuzei** **rice** ¥490(539)
白鯨 (米)

Beer 啤酒

- 10 [SAPPORO] **The Perfect Black Label**
Draft Beer **medium mug** ¥690(759)
パーフェクト黒ラベル / [SAPPORO] PERFECT 生啤酒 黒標 中杯
- 11 [SAPPORO] **Premium Alcohol Free** ¥590(649)
プレミアムアルコールフリー / [SAPPORO] Premium 無酒精生啤

Whisky with Soda 嗨棒

- 12 [Dewar's] **Whisky with Soda** ¥460(506)
ハイボール / Dewar's 蘇格蘭威士忌

Local Sake 日本地方產清酒

- 13 **Kasen Shochikubai Gokai** ¥560(616)
佳撰 松竹梅 豪快

Mixed Shochu [with tea / with soda]

蒸餾酒調酒 (兌茶・沙瓦)

- 14 **Shochu with Oolong Tea** ¥490(539)
烏龍茶割り / 烏龍茶蒸餾酒調酒
- 15 **Shochu with Green Tea** ¥490(539)
緑茶割り / 緑茶蒸餾酒調酒
- 16 **Pickled Plums Sour** ¥490(539)
梅干しサワー / 梅干沙瓦

Wine 葡萄酒

- 17 **Entrecepas White Wine** **glass** ¥490(539)
エントレセパス 白 / 西班牙產白酒 (一杯)
- 18 **Entrecepas Red Wine** **glass** ¥490(539)
エントレセパス 赤 / 西班牙產紅酒 (一杯)

Soft Drink 無酒精飲料

- 19 **Oolong Tea** ¥430(473)
烏龍茶
- 20 **Green Tea** ¥430(473)
緑茶
- 21 **Alcohol-free Soda** ¥490(539)~
ノンアルコールサワー / 無酒精沙瓦

※ Please see separate menu 詳細請見手寫飲料菜單

There is a service charge of ¥330 per person
本店另收服務費：1位330日幣

Today's special dish[from Wakayama]

Seasonal Vegetables From Wakayama

① "Onion salada"



¥ 330(363)

② "Stick Senor with Sesame Sauce"



¥ 360(396)

③ "Snap pea namul"



¥ 430(473)

④ "Radish oden tempura"



¥ 390(429)

⑤ "Fried asparagus stalk"



¥ 430(473)

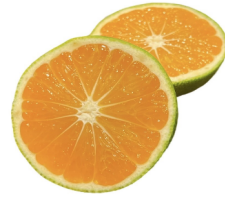


「JA紀の里ファーマーズマーケット めっけもん広場」は
和歌山県産の新鮮で美味しい野菜を豊富に取り揃えている直売所です。
産地から直送された数々の野菜をご堪能ください！

Fruits sour

Seasonal Fruits From Wakayama

① “Mandarin orange” sour



¥ 630(693)

② “Strawberry” sour



¥ 730(803)

③ “Kiwi” sour



¥ 690(759)

④ “Bellows” sour



¥ 630(693)

⑤ “Apple” sour



¥ 630(693)

⑥ “Lemon” sour



¥ 590(649)



「JA紀の里ファーマーズマーケット めけもん広場」は
和歌山県産の新鮮で美味しい野菜を豊富に取り揃えている直売所です。
産地から直送された数々の野菜をご堪能ください！