

# MENU

のいん.



オーダーはセルフオーダーとなりまして  
テーブル上にあるQRコードから  
ご注文をお願いいたします。

また、セルフオーダー画面にはブックメニューに  
載っていない「**隠しメニュー**」もございます。

操作が分からない際には  
お気軽にスタッフをお呼びください。

のいん。

## 今宵のコース料理

単品でご注文されるよりもお得なコースのご紹介です。

当日のご注文も承りますので、是非ともお試しください。

コース内容でお腹が足りない場合には、追加で単品のご注文も承ります。

### 2950円コース

前菜（兵庫県坂越湾の生牡蠣 もしくは 長野県宮田村のすくい豆腐）

季節のサラダ

北海道猿払村産の帆立のバター醤油焼き

鳥取県境港産のアジフライ

メのごはん：秋田県東成瀬村の仙人米・漬物・味噌汁

### 3950円コース

前菜（兵庫県坂越湾の生牡蠣 もしくは 長野県宮田村のすくい豆腐）

季節のサラダ

北海道猿払村産の帆立のバター醤油焼き

蒸し海老餃子

瀬戸内海のカキフライ

鳥取県境港産アジフライ

メのごはん：秋田県東成瀬村の仙人米・漬物・味噌汁

### 4950円コース

兵庫県坂越湾の生牡蠣

長野県宮田村のすくい豆腐

季節のサラダ

北海道猿払村産の帆立のバター醤油焼き

蒸し海老餃子

秋田県東成瀬村の短角牛のたたき

鳥取県境港産アジフライ

メのごはん：秋田県東成瀬村の仙人米・漬物・味噌汁

デザート（アイスクリーム）

今宵の献立  
季節メニュー

今が旬！初カツオのたたき

950円



旬の初カツオをのいえ特製のタレでお召し上がりください。さっぱりとしたカツオと薬味の風味が春を感じさせてくれる一品です。

菜の花のおひたし

480円



春の到来を告げるように、ほろ苦さと香りが楽しめる菜の花を特製の出汁につけたおひたしです。まずは前菜がわりにどうぞ。

ホタルイカのサラダ

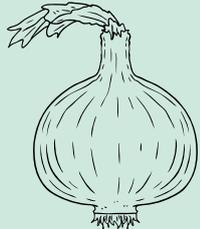
980円



旬のホタルイカと春野菜をふんだんに使用した季節限定のサラダです。自家製ドレッシングは神津島の塩辛を使用したオリジナルの味です。

新玉ねぎのホイル焼き

850円



200°Cのオーブンでじっくりとホイル焼きにしました。玉ねぎの旨味がギュッと閉じ込められています。長崎県対馬の藻塩でどうぞ！

のいえ特製ポテトサラダ

680円



秋田県東成瀬村のいぶりがっこを使用した特製のポテトサラダです。その他の具材は、その時期の旬の食材を用いて作っています。

春野菜のせいろ蒸し  
特製ダレ添え

1150円



春キャベツや菜の花など、旬の春野菜をじっくりと蒸し上げました。そのままでも美味しいですし、お好みに特製のタレを付けてどうぞ。

新生姜とベーコンの  
炊き込みごはん (1合)

1480円



ベーコンの旨みと新生姜の風味が非常によく合う春の炊き込みごはんです。出来上がりまでに60分ほどかかりますので、お早めにご注文を！

プリプリ！蒸し海老餃子

(4個)

800円



大きめの海老と小柱のプリプリとした歯ごたえと風味が楽しめる餃子です。皮も厚めでモチッとした食感で女性人気が高い一品です。

牡蠣フライの卵とじ煮

1280円



のいえの脂い飯で登場したスタッフ人気の新メニューです。お酒のアテにも、ご飯にもよく合います。日本酒は濁り酒と合わせてどうぞ。

カウンター限定メニュー

「隠しメニュー」の他にも、カウンターのお客様限定の「カウンターメニュー」がございます。お一人さま用の小さいサイズのメニューも多数ございますので、お酒のアテを色々とお楽しみください。



## おすすめメニュー

鳥取県境港市

### 境港のアジフライ 750円

日本海の暖流と寒流が交差する良漁場の境港。隠岐島周辺で収穫された新鮮なアジをその日のうちにアジフライにしています。いぶりがっこのタルタルソースも添えています。

焼き上がりまで20分ほどかかります

### 本日の焼き魚（一尾） 1200円

丸々一尾をじっくり焼いています。魚種は日替わりとなりますので、スタッフにお尋ねください。焼き魚の塩は長崎県対馬の藻塩（海藻と一緒に炊き上げた塩）を使用。

青森県産のニンニクが旨い！

### 定番の焼き餃子（4個） 600円

みんなが大好きな餃子が始まりました。群馬県産の豚肉と青森県産のにんにくがたっぷり入った餃子です。下記の調理方法からお選びください。

和風すき焼き風味にアレンジ

### すき焼き焼売（4個） 650円

群馬県の上州牛と上州麦豚をブレンドし、糸蒟蒻、玉ねぎ、長ネギ、椎茸を練り込んで甘辛くジューシーな味わいにした焼売です。まずはそのままお召し上がりください。

## 迷ったらコレ！ピックアップメニュー

北海道猿払村 | 特製ドレッシングを使用

### ホタテの自家製ドレッシングサラダ 850円

北海道猿払村は日本で有数のホタテ漁が盛んな地域です。大きめのホタテの貝柱を使用しています。また自家製ドレッシングの食材を当てた方には小さなプレゼントをご用意。

濃厚な味わい

### 宮田村のすくい豆腐 680円

長野県宮田村の濃厚な味わいのすくい豆腐です。長崎県対馬の藻塩か醤油でお召し上がりください。日本酒は芳醇な純米酒と合わせるとより一層楽しめます。

神津島の絶品塩辛

### ホクホクじゃがバター塩辛 880円

新じゃがいもをホクホクに蒸し、上質な無塩バターと東京都神津島の赤イカの塩辛をふんだんに載せています。とろけるバターと塩辛の旨味を包み込むじゃがいも。堪りません！

鮭の風味をお楽しみください

### 鮭と野菜のオイル焼き 1200円

鮭の旨味とバターのコクがよく合う！アルミオイルで野菜と一緒に蒸し焼きにしているので、旨味がギュッと閉じ込められています。焼き上がりまで15分ほどかかります。

秋田県東成瀬村

### じゃが芋と牛すじカレーのチーズ焼き 1480円

幻の短角牛の牛すじを圧力鍋でトロトロになるまで煮込み、じっくりとバターで炒めた玉ねぎの風味が味わえるカレーをホクホクのジャガイモとチーズと一緒に焼いています。

短角牛の旨味が凝縮しています

### 短角牛のたたき わさび醤油添え 1780円

旨味のある赤身部分を塩と胡椒で下味をつけてじっくりとローストしています。短角牛の旨味とわさび醤油との風味を是非ともこの機会にお楽しみください。

塩麴の風味が堪りません

### 鶏ハラミの塩麴唐揚げ 980円

希少部位の鶏ハラミを塩麴で漬けた唐揚げです。ハラミの上品で濃厚な風味と塩麴の深い味わいが楽しめる一品です。お好みでレモンを絞ってお召し上がりください。

北海道猿払村の濃厚ホタテ

### ホタテのバター醤油焼き（3粒） 980円

濃厚な味わいのホタテを蒸し焼きにしています。バターとニンニクそして醤油のハーモニー。ホタテの旨味とニンニクバターの風味を是非とも味わってください。

麴南蛮味噌の風味がたまりません

### 海老と麴南蛮味噌チーズ春巻き（1本） 500円

北海道島牧村の海老と秋田県東成瀬村の麴南蛮味噌、とろけるチーズと大葉の風味が楽しめる一品です。チーズはマスカルポーネを使用しており、麴南蛮味噌との相性が抜群です。

特製のスパイスが決め手：スタッフ辻原のお気に入り

### やみつき：ケイジャンポテトフライ 650円

北海道産の良質なジャガイモを揚げて、特製のケイジャンスパイスと和えたフライドポテトです。10種類ほどのスパイスの風味がポテトの旨味を最高に引き出してくれます。

特製のレモンソースが食欲をそそります

### 豚バラ肉のレモンソース焼き 980円

ごま油と醤油とニンニクそして良質なレモンを豚肉に漬け込んでいます。濃厚な味わいの豚バラ肉と野菜とが絡み合い、お酒とご飯が進む味わいになりました。

焼き上がりまで40分～50分ほどかかります

### ホタテの土鍋炊き込みごはん（1合） 1680円

北海道猿払村のホタテと利尻昆布の旨味が凝縮されています。お米は秋田県東成瀬村の仙人米。出汁の風味とお米の旨みの相乗効果をお楽しみください。

前菜など

今が旬の旨みたっぷりホタルイカ

春の息吹！ホタルイカのサラダ 980円

北海道猿払村 | 濃厚な味わいのホタテです

ホタテの自家製ドレッシングサラダ 850円

いぶりがっことクリームチーズ

のいえ特製ポテトサラダ 680円

醤油を少し垂らすと風味が増します

はんぺんマヨチーズ焼き 650円

麩南蛮味噌がよく合います

ピーマンのオープン焼き麩南蛮味噌 680円

ネギたっぷりて風味が抜群

厚揚げ納豆食べるラー油添え 880円

生もの

兵庫県坂越湾の新鮮真牡蠣

まずはこれ！生牡蠣（1個） 680円

北海道島牧村

海老の甘塩漬け 780円

北海道猿払村のホタテ

濃厚な味わい！帆立のお刺身（3粒） 850円

焼きもの

北海道猿払村産のホタテを使用

定番：ホタテのバター醤油焼き（3粒） 980円

たっぷりのレモン果汁を使った特製タレ

豚バラ肉のレモンソース焼き 980円

味噌とチーズと大葉のハーモニー

厚揚げと麩南蛮味噌チーズ焼き 950円

ニンニクとニラの風味がたまりません

定番の焼き餃子（4個） 600円

秋田県東成瀬村の塩麩を使用

鶏ハラミの塩麩焼き 柚子胡椒添え 950円

秋田県東成瀬村の短角牛

じゃが芋と牛すじカレーのチーズ焼き 1480円

バターと味噌の風味が牡蠣の旨味を引き立てます

牡蠣の味噌バターコーン炒め 1480円

秋田県東成瀬村の赤ベゴ（短角牛）を使用

短角牛のたたき わさび醤油添え 1780円

揚げもの

麩なんばん味噌の風味が抜群です

海老と麩南蛮味噌チーズ春巻き（1本） 500円

スタッフ辻原のお気に入り：スパイシーポテト

やみつき：ケイジャンポテトフライ 650円

隠し味の味噌の風味がたまりません

味噌バターポテトフライ 680円

海老の旨みをギュッと閉じ込めています

絶品！甘海老の唐揚げ 850円

肉厚なタコの食感がGOOD

瀬戸内海の真だこの唐揚げ 850円

自家製のタルタルソースでどうぞ

広島県産カキフライ（4個） 950円

塩麩の旨味とから揚げのジューシーさ

鶏ハラミの塩麩唐揚げ 980円

短角牛の旨味を思う存分どうぞ

幻の短角牛の牛カツ わさび醤油 1880円

あて（酒の肴）

秋田県東成瀬村の手作りがっこ

いぶりがっこマスカルポーネ 680円

東京都神津島村

濃厚な海の恵み：赤イカの塩辛 580円

秋田県東成瀬村の手作り漬け物

がっこ（漬け物）3点盛り合わせ 850円

じゃが芋を丸々一個を使用

ホクホクじゃがバター塩辛 880円

のこはん

君津市の光栄ファームから直送の卵

絶品！卵かけごはん（ZTKG） 480円

秋田県東成瀬村の赤ベゴ（短角牛）

牛すじカレーライス 1480円

北海道猿払村のホタテ

ホタテの土鍋炊き込みご飯（1合） 1480円

デザート・アイス

デザートワインと一緒にいかがですか？

贅沢アイスクリーム 450円

バニラ・ピスタチオ・チョコレート・柚子シャーベット