特選㊦とろばこプラン

料理はつまみで十分
飲むのがメインな方向け！
酒のあてが中心のプランです

呑んべえおつまみプラン

（平日　月曜～木曜・日曜 限定）
※祝前日は除く

お食事のみ　１５００円（税込）

飲み放題付
＋１０００円（税込）

おつまみ三点盛

あて刺　一種

ガリ天

自家製厚揚

＋５００円(税込)で
サントリー生ビールを
お付けできます

飲み放題はプランを頼まれた
お客様のみですので
ご注意ください。

長浜鮮魚はもちろん
おすすめの藁焼きまで堪能
魚・肉・揚・焼とバランスの
とれた内容です
幹事様も安心のプランです

笑焼きプラン

お食事のみ　３５００円（税込）
（前日迄にプランご予約いただけますと
3000円（税込）でご提供させて頂きます）

飲み放題付
＋１０００円（税込）

枝豆大炎上(藁焼き)

長浜鮮魚盛り（上）

おまかせサラダ

揚げ出汁豆富

和牛ランプ藁焼

自家製唐揚味変二種

おまかせ串焼二種

〆OR
玄米プリンOR
飲み放題延長

こだわりの刺身と藁焼きに
天婦羅も入った贅沢プラン
目利き職人の仕入れる
鮮魚を堪能しつつ、質と量に
こだわったプランです

とろばこプラン

お食事のみ　４５００円（税込）
（前日迄にプランご予約いただけますと
4000円（税込）でご提供させて頂きます）

飲み放題付
＋１０００円（税込）

本日の小鉢

特選鮮魚盛

おまかせサラダ

白身魚の青磯あんかけ

和牛ランプ藁焼

天婦羅四種

おまかせ串焼二種

〆OR
玄米プリンOR
飲み放題延長

選り抜きの名前に恥じぬワン
ランク上の食材・２手間増や
した職人仕事。特別食材の為、
予約のみの限定ですが
素敵な夜を彩るプランです

よりぬきプラン

お食事のみ　５５００円（税込）

飲み放題付
＋１０００円（税込）

おつまみ三点盛　要予約

特選鮮魚盛
（旬の藁焼）

季節野菜のグリルサラダ

三種貝と白身魚の酒蒸し

牛タン（上）の藁焼

天婦羅四種

おまかせ串焼二種

〆OR飲み放題延長

玄米プリン

飲み放題メニュー

ジン

人はメシを食うために生きている

爽やかな香りとすっきりとした味わい。柚子、緑茶、生姜の清々しさ広がる。

- 翠ジンソーダ
- 翠ジンバック
- 翠ジンライム
- ガリ翠
- 翠フル（グレープフルーツ）

晩メシソーダ、翠ジンソーダ。



「ん急上昇」レモンサワー

～当店おすすめ、いちおしドリンク～

こだわり酒場とは、
①しっかりレモンで甘くない
②強炭酸でのどごし爽快
③キンキン冷え冷え

こだわり酒場のレモンサワー



サワー

- プレーンサワー
- トマトサワー
- カルピスサワー
- ウーロンハイ

梅酒

ロック・ソーダ割・ジンジャー割からお選びください。

- 紀州産　南高梅酒



「やっぱり美味しい」サントリーのハイボール

世界NO.1※バーボンの味わい、キレ、飲みごたえ

- ジムビームハイボール
- ジムビームコーラ
- ジムビームジンジャー
- トマトハイボール



※2024年販売数量
（IMPACT NEWSLETTER March 1&15 2025号より）

焼酎

ロック・水割・お湯割からお選びください。

- 芋
- 麦
- 米
- そば



日本酒

黒松白鹿（1合・2合）

ワイン

カルロ ロッシ（赤・白） グラス

フレッシュ&フルーティー！

- ワインカクテル
- カリモーチョ
- キティ
- オペレーター
- ミモザ



ノンアルコール

ノンアルコールビールテイスト飲料

- オールフリー
- ノンアルコールカクテル
  - カシスジンジャー
  - カシスオレンジ
  - カシスウーロン
  - ピーチジンジャー
  - ピーチオレンジ
  - ピーチウーロン
  - ピーチカルピス



ソフトドリンク

- ウーロン茶
- 炭酸水
- コーラ
- ジンジャーエール
- グレープフルーツ
- レモンスカッシュ
- カルピスソーダ
- オレンジジュース
- カルピスウォーター

STOP! 20歳未満飲酒

ストップ！20歳未満飲酒・飲酒運転。妊娠中や授乳期の飲酒はやめましょう。
お酒はなによりも適量です。サントリー株式会社