

おすすの逸品



イカのまん丸焼き
820円
(税込902円)

身厚のイカを
醤油だれで
焼き上げた、
屋台風の
イカ焼きです。

手作り
つくね



**蓮根入り自家製
つくね玉落ち**
680円
(税込748円)

手作りのつくねを
使用。れんこんの
シャクシャクとした
食感が楽しい一品。

**焼き立て
出汁巻き玉子**
680円
(税込748円)

焼き立てを
提供いたします！



焼き餃子(6個)
480円
(税込528円)

お酒の肴にちょうど
いい、食べやすい
サイズの鶏餃子です。

親鳥の炭焼き
580円
(税込638円)

自家製
です。



親鳥の歯ごたえある味わいが魅力の一品。
口の中に炭焼きの風味がふわっと香ります。

**つぶ貝の
バター醤油炒め**
750円
(税込825円)



北海道産のつぶ貝を使用！
つぶ貝のコリコリとした食感を楽しめます。

桜ユツケ
1,480円
(税込1,628円)

当店人気メニュー、
馬肉のユツケです！



桜肉(馬肉)の取り扱いについて
当店では、食品の取引先に対し「生食用肉の特別な衛生管理」について、文書で確認したうえで、納入元の株式会社千興ファームで生食用肉の衛生基準に適合した加工を行っています。
この衛生基準を遵守していても、一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがあると考えられることから、厚生労働省の指導により、若齢者、高齢者および抵抗力の弱い方を含むお客様には、生食用肉の提供を控えさせていただいております。

おつまみ

塩味
たたきキュウリ
420円
(税込462円)

当店の人気おつまみ。

茹でたて
提供です!

茹であげ枝豆
380円
(税込418円)

歯ごたえのある、
食感を楽しめる、
さっぱりとした
おつまみ。

ひね鶏ポン酢
420円
(税込462円)

山芋特有のとろみと
シャキシャキとした
食感を楽しめます。

山芋の醤油漬け
450円
(税込495円)

砂肝のねぎ塩和え
480円
(税込528円)

コリコリとした食感が
魅力のおつまみ。

うずら卵の旨煮
420円
(税込462円)

シンプルな美味しさ。
うずら卵の甘だれ煮です。

冷奴
320円
(税込352円)

絹ごし豆腐の
なめらかで
さっぱりした
口当たり。

お漬物盛合せ
(浅漬け)
490円
(税込539円)

野菜の味を
活かした、浅漬け
での提供です。

きゅうりの
一本漬け
430円
(税込473円)

ポリポリ食感が
やみつきになる
人気おつまみ。

鮮魚



北陸の新鮮な魚を使用しております

お刺身などは

「本日のおすすめ」

をご覧ください。



もつ鍋

当店名物



国産牛も

使用して

おります。

当店自慢の一品！

国産の美味しい

牛ホルモンを使用

したもつ鍋です。

国産牛使用

華丸名物

もつ鍋

1人前 1,200円

(税込1,320円)

ご注文は2人前から承ります

3種の味付けからお選びください。

◎特製和風醤油

スタンダードな醤油ベースの味付け。

◎あつさり鶏がら塩出汁

鶏がらベースのスープ。あつさりとした塩味。

◎魚介香る旨辛チゲ出汁

ピリッと辛い、魚介の旨味をさせた
韓国風の味付け。

お鍋の追加トッピング

締めラーメン 280円 (税込308円)

牛もつ追加 880円 (税込968円)

キャベツ追加 230円 (税込253円)

ニラ追加 230円 (税込253円)

出汁追加 80円 (税込88円)

揚げ物

富山産

白海老の唐揚げ

780円
(税込858円)

カリカリの食感と
海老の香ばしさが魅力の一品。

ぷりぷりの海老マヨ

750円
(税込825円)

ぷりっとした
海老の歯ごたえが
やみつきに！

Handmade



蟹クリーミー
コロツケ

650円
(税込715円)

当社工房スタッフの
手作りコロツケです。
外はサクサク、
中はトロトロ。

こだわりの
自家製。



いかの磯辺揚げ

550円
(税込605円)

青のりの風味が香ばしい、
ふんわりサクサクの磯辺揚げです。



ホルモンの
唐揚げ

550円
(税込605円)

外はカリッと、
中はジューシー。
お酒のつまみにも
ピッタリです。



鶏の唐揚げ

550円
(税込605円)

店仕込み

当店人気！
やわらかくて
ジューシーな
鶏唐揚げ！



ほうれん草
グラタンロール

1本 **290円**
(税込319円)
1本からご注文承ります。



手作りの
こだわりの
春巻き。

牛乳から作った本格ベシヤメルソースと、ほうれん草を練り込んだ手作りの春巻きです。一本一本丹精込めて巻いております！

※写真は2本分です。

揚げ物



揚げ出し豆腐

450円
(税込495円)

出汁がじゅわっと染み出る、ふわふわの揚げ出し豆腐。



山芋の
サクサク揚げ

450円
(税込495円)

外はサクサク、中はもっちり。山芋ならではの食感を楽しめます。



ごぼうの唐揚げ

550円
(税込605円)

ポリポリとした食感と香ばしいごぼうの旨み。お酒との相性も良し！

ポテト
フライ

ポテトフライ

480円
(税込528円)

みんなで食べるのに、ちょうどいい、定番おつまみメニュー！



大人の
ポテトフライ
トリユフ味

520円
(税込572円)

トリユフパウダーを使った贅沢なポテトフライ。口の中にふんわりとトリユフの風味が広がります。

鉄板、オムズン



牛ハラミの
鉄板ステーキ

1,280円
(税込1,408円)

ほどよい脂と、硬すぎない適度な
弾力のある食感が魅力です。



チーズ入り
とんぺい鉄板焼き

720円
(税込792円)

関西でおなじみの
B級グルメ。
チーズと玉子の
相性バッチリ！

縁日の味
ソース焼きそば

680円
(税込748円)

どこか昔懐かしい、
縁日の屋台の味を再現しています。



明太子
ガーリック
トースト

350円
(税込385円)

にんにくの香りと明太子が
良く合う、カリッと焼いた
トーストです。

山芋の
ふわふわ焼き

680円
(税込748円)

焼き上がった山芋の
ふわふわな食感が
魅力。当店の人気
メニューです。



バターコーン

420円
(税込462円)

とろけるバターと
醤油での味付けが香ばしい。
お酒の肴としても良し！



北海道長万部産
つぶ貝の
アヒージョ

650円
(税込715円)

本場、北海道産の
つぶ貝を使用。
ワインが飲み
たくなる一品。



砂肝の
アヒージョ

650円
(税込715円)

コリコリの食感が
魅力。
オリーブオイルと
ニンニクの風味が
砂肝の味わいを
引き立てます。



アヒージョのお供に
バケット(6枚)

230円
(税込253円)

アヒージョに
浸してお召し
上がりください。



サラダ

ゆで玉子とトマトが可愛い、
いろいろ豊かなサラダです。



たつぷりトマトの
具だくさん
ドレッシングサラダ
650円
(税込715円)

ごまの香ばしさが食欲をそそる、
シンプルで風味豊かなサラダ。



チヨレギサラダ
620円
(税込682円)



パルメザン
シーザーサラダ
750円
(税込825円)

パルメザンチーズの
風味が香る人気サラダ。

串物



串カツの
盛り合せ
880円
(税込968円)

豚ささみ大葉、
チーズ、れんこん、
うずら卵の5本です。

串焼きの
盛り合せ
520円
(税込572円)



つくね、若鶏、純鶏の3本です。

石焼き

あつあつの
うまみ



石焼きガリリック
チーズリゾット
620円
(税込682円)

ふんわりと香る
チーズの味わいを
ニンニクの風味が
引き立っています。



石焼き豚キムチ
チャーハン
620円
(税込682円)

ピリっとした
スパイシーな味付けの
旨辛チャーハン。

お食事

ぷりっと美味しい!

越前華丸特製
海老天むす(4個)
480円
(税込528円)

名古屋のご当地グルメ。
ぷりぷりの海老が美味しいおむすびです。



お子様用の取り皿
ご用意致します。
お気軽にスタッフまで
お声かけください。



だし茶漬け
480円
(税込528円)
梅・鮭
よりお選びください。

お食事の
締めにはっと一息。



海苔おにぎり
1個 200円
(税込220円)
梅・鮭
よりお選びください。

1個から
ご注文承ります。

シンプルな
定番おにぎり。



あおさの
焼きおにぎり
1個 200円
(税込220円)

1個から
ご注文承ります。

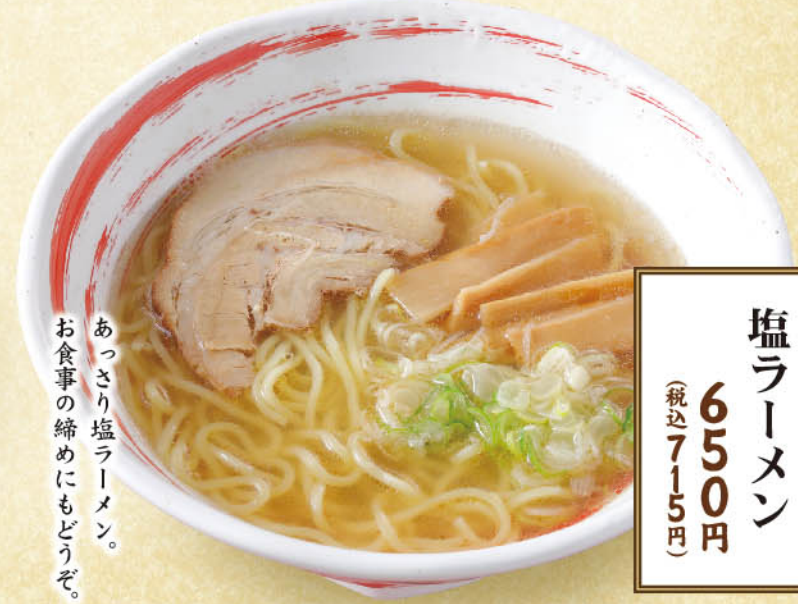
あおさのりと
醤油の風味が
香ばしい。



福井名物

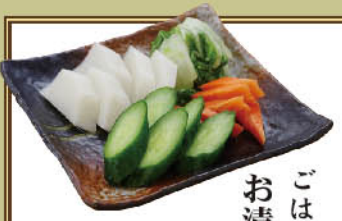
越前おろしそば
650円
(税込715円)

福井名物。大根おろしの
辛味がきいた冷たいそばです。



塩ラーメン
650円
(税込715円)

あつさり塩ラーメン。
お食事の締めにもどうぞ。



ごはんのお供に。
お漬物盛り合せ
(浅漬け)
490円
(税込539円)

当店のごはんは
コシヒカリを
使用しております。
(税込55円)



ごはん
230円
(税込253円)

味噌汁
120円
(税込132円)

ごはんの
味噌汁のセット
350円
(税込385円)

ごはんの大盛り
+50円にて承ります。



ごはん味噌汁のセット

デザート

あつたかガトーショコラ
 バニラアイス添え
480円
 (税込528円)



こだわりの自家製!!

外はサクッと、中身はしっとり。
 自家製ガトーショコラです。

自家製
 スイートポテト
450円
 (税込495円)

手作りスイーツ
 とっても甘い
 サツマイモ
 “紅はるか”
 使用しています!

「紅はるか」の上品な甘さ
 としっとりとした舌触り
 が魅力! 当店の手作り
 スイートポテトです。

きなこ
 パンナコッタの
 和風抹茶パフェ
480円
 (税込528円)

香ばしいきなこ、
 ぷるぷるとトロトロの
 パンナコッタが
 美味しい和風パフェ。

ぷるぷる、
 とろ〜り。

抹茶アイス
350円
 (税込385円)

抹茶の風味が
 甘さを引き立てます。

バニラアイス
300円
 (税込330円)

食後の
 デザートの定番!

小学生以下のお子様限定!

お子様ランチプレート

780円
(税込858円)

- 目玉焼き&ハンバーグ
- 鶏の唐揚げ
- ポテトフライ
- ミニおむすび
- トマト、レタス
- きなこのパンナコッタ

お子様につこり♪
ボリュームも
たっぷりです。

★お子様



取り分け皿をご用意できます。
お気軽にスタッフまでお声掛けください。



ミニ玉子とじうどん

350円
(税込385円)

玉子がふんわり
とろとろ!

コーンとベーコンの マヨピザ

680円 (税込748円)

コーンがほんのり甘い、
やさしい味付けの
食べやすいピザです。



ミニ手巻き寿司

650円 (税込715円)

当店自慢の新鮮な魚を
使用しています♪

チーズハンバーグ オープン焼き

580円 (税込638円)

チーズがとろへり。
鉄板が熱いので
気をつけてね。

※わさびは入っておりません。(お皿に添えています)

お誕生日など、特別な日をより楽しく。

デザートプレート

1,200円
(税込1,320円)

デザート盛り合わせとしてのご利用はもちろん、
お誕生日や記念日など、お祝い事の席にも
ぴったりです。

※状況によってはご提供にお時間がかかる場合がございます。

ご利用シーンに合わせて、
簡単なメッセージを入れる
などのご相談も承ります。
(Happy Birthday など)
※事前にご相談ください。

デザート6種

- スイートポテト
- ガトーショコラ
- パニラアイス
- ワッフル
- きなこのパンナコッタ
- 抹茶アイス

※内容が変更になる場合がございます。