

本格炭火串焼き

炭火でじっくり焼上げる。
(鳥取県産)

串焼きのみご注文は1種につき“人数分”となります。

- お任せも承ります。何種類かお伝えください。
- 食べれない部位以外は人数分をお願いします。
- 肝以外は塩ベースになります。

※お熱い内にお召し上がり頂きたいので串焼きが減ってから次の串をお出しします。

◆本格炭火串焼き charcoal fire

押 ころも ※心臓 (heart)	160 (176)
押 白 肝 (white liver)	200 (220)
押 ねぎま (leg & leek)	200 (220)
● も も (leg)	180 (198)
● 手羽先 ※翼の先端 (wing tip)	180 (198)
● ささみ (tender) [梅 / わさび / おろしポン酢 / 塩]	190 (209)
● せせり ※首の筋肉 (neck)	190 (209)
● か わ ※首の皮 (skin)	170 (187)
● ぼんじり ※尾の部位 (tail)	160 (176)
● 砂ずり (stomach) ※歯が無い代わりに、砂粒で磨り潰す部位	160 (176)
● ひざ軟骨 (knee cartilage) ※ひざの丸い軟骨	160 (176)
● やげん軟骨 (breast cartilage) ※若鶏の胸の先の三角の軟骨	190 (209)

つくね

◆自家製つくね cmeat ball

● 塩 (salt)	220 (242)
● タ レ (sauce)	220 (242)
押 月 見 (sauce & yolk)	270 (297)
● チーズ (cheese)	250 (275)
● 明太子マヨネーズ (spicy cod roe mayo)	240 (264)
● からしマヨネーズ (mastard mayo)	240 (264)

野菜

◆やさい roasted vegetables

● 鳥取の白ねぎ (white scallion)	160 (176)
● 八東のしいたけ (shiitake mushrooms)	160 (176)
● えりんぎ (elingi mushroom)	150 (165)
● 玉ねぎ (onion)	130 (143)
● ししとう (green pepper)	160 (176)
● な す (eggplant)	150 (165)

◆チーズ camembert

● カマンベールチーズ (camembert)	230 (253)
----------------------------	--------------

逸品

◆とりあえず

●茹でたて茶豆の枝豆	330 (363)
●冷やっこ	330 (363)
●もろきゅー ※無添加もろみ味噌	360 (396)
●うめきゅー	320 (352)
●たこわさび	400 (440)
●鱈チャンジャ	480 (528)
押 鶏もつの煮込み	480 (528)
押 鳥取県産牛スジ煮込み	580 (638)
押 皮のポン酢和え	380 (418)
●赤 天 ※魚肉のすり身に唐辛子を混ぜて揚げた物	380 (418)
●ツナとクリームチーズのクラッカー	480 (528)

◆揚げもの

●軟骨の唐揚げ	480 (528)
押 甘辛手羽先の唐揚げ	520 (572)
押 若鶏の唐揚げ	580 (638)
●芝海老の唐揚げ	580 (638)
●ぷりぷり海老マヨ	780 (858)
●チーズフライ	580 (638)
●細いポテトフライ	380 (418)

◆新鮮やさい

押 揚げ立てごぼうのパリパリサラダ	600 (660)
●豆腐のゴマドレサラダ	600 (660)
●シーザーサラダ	620 (682)
●トマトスライス	320 (352)
●生キャベツ	220 (242)

◆旨いこめ

鳥取県智頭町産 特別栽培米こしひかり（生産者／藤森）

※27年度智頭の旨い米ナンバーワンコンクール優勝

押 こだわりの卵かけごはん	330 (363)
●白ごはん	230 (253)
●鶏ガラスープ	300 (330)
押 鶏雑炊	540 (594)
●だし茶漬け [梅 / わさび / 鮭]	480 (528)

◆甘 味

●抹茶アイス	380 (418)
●バニラアイス [きなこ黒蜜 / チョコレート / キヤラメル]	380 (418)

やきとりの
こころ屋
心

宴会

自慢の料理をお楽しみください。



本格焼鳥&絶品もつ鍋コース

料理8品＋飲み放題100分付き（生ビール込み）

こころ屋特性鶏ガラ塩だし

- 自家製つくねを入れた「もつ鍋」（鳥取県産もつ使用）
- 茹でたて枝豆
- とり皮ポン酢
- たたきキュウリ
- 本格自慢の焼鳥3種（こころ・ササミ・セセリ）
- 甘辛手羽先の唐揚げ
- めのラーメン
- シャーベット

5500円

（税込）

※前日迄の要予約 / 2名様～



こころ屋の宴会コース

料理8品＋飲み放題120分付き（生ビール込み）

- 前菜3種盛り合せ
- 茹でたて枝豆
- 本日のサラダ
- お刺身3種
- 揚げ物
- 煮物
- 本格自慢の焼鳥5種
- めの雑炊

5500円

（税込）

※前日迄の要予約 / 2名様～



Drinku

◆BEER

- | | |
|------------------------------|--------------|
| ●生ビール
(アサヒ スーパードライ) | 500
(550) |
| ●ノンアルコールビール
(サントリーオールフリー) | 430
(473) |
| ●シャンディーガフ
(ビール+ジンジャエール) | 500
(550) |

◆角ハイボール

- ハイボール ●コークハイボール
- ジンジャーハイボール

各480
(528)

◆カクテル

Gin

- ジントニック ●ジンバック

Vodka

- モスコミュール ●スクリュードライバー

Rum

- ラムコーク ●ラムトニック

Cassis ※ノンアルコールOK! 450円(495円)

- カシスソーダ ●カシスオレンジ
- カシスグレープフルーツ
- カシスウーロン

Peach ※ノンアルコールOK! 450円(495円)

- ファジーネーブル ●ピーチジンジャ
- ピーチウーロン

各500
(550)

◆サワー

- レモン ●ライム ●グレープフルーツ
- 梅 ●巨峰 ●カシス ●もも ●ゆず
- 青りんご ●カルピス

各420
(462)

◆グラスワイン (オーストラリア)

- 赤ワイン
(カベルネ・ソーヴィニョン・シラー)
- 白ワイン
(シュナン・ブラン・セミヨン・シャルドネ)

各480
(528)

◆梅 酒 ※ソーダ割り+50円(55円)

- | | |
|----------------------------------|--------------|
| ●梅 酒 | 480
(528) |
| ●緑茶梅酒 | 480
(528) |
| ●蜂蜜梅酒 | 480
(528) |
| ●赤しそ梅酒 | 480
(528) |
| ●あらごし梅酒
※果肉が入っている濃厚梅酒。 | 540
(594) |
| ●さつまの梅酒
※魔王の酒蔵が造った、すっきりとした梅酒。 | 580
(638) |

◆ソフトドリンク

- ウーロン茶
- アップルジュース ●オレンジジュース
- グレープフルーツジュース
- コカコーラ ●ジンジャエール
- カルピス

各330
(363)



◆芋 焼酎 (ロックor水割or湯割)



●七 六 (きろく) 450 (495)

※朝掘りあげた芋をその日の内に仕込んでます。本格派な濃くて、まろやかな味わい！クセがありません。



●山ねこ 480 (528)

※2年間熟成。フルーティな香りがあり、旨みのある軽い味わい。



●明るい農村 480 (528)

※年に3回の限定品です！フルーティな香りで甘味ある味わい！赤芋仕込み。



●やきいも黒瀬 520 (572)

※24時間交代制で丁寧に手間隙を惜しまず焼き芋を焼き、焼き芋の甘味とほのかな香ばしきがある。



●天使の誘惑 770 (847)

※40度のアルコール度数で樽の中で長期熟成された琥珀色の原酒。洋酒のような甘い香り。

宝山



●富乃 宝山 480 (528)

※黄麹仕込み。グラスに注ぐ瞬間の香りは軽く、一口含んだ時の旨みは深い。



●吉兆 宝山 480 (528)

※黒麹仕込み。しっかりとしたボディ、お湯で割ると豊かな香りと深い味わいを楽しめます。



●白天 宝山 480 (528)

※白麹仕込み。辛口のキレのよさと、舌の上で転がすときに感じるやわらかな甘みを同時に楽しめます。



●宝山 芋麹全量 620 (682)

※麹にも芋を用い、100%芋(黄金千貫)だけで仕込みました。デリケートな仕込みの手間を惜しまず杜氏が注ぎこんだ時間は、芋が上品で香り高いものであることを教えてください。



●宝山 紫芋 芋麹全量 620 (682)

※ワインのような香りが楽しめる評判の高い芋「綾紫」、麹も「綾紫」。深いスミレ色のもろみから漂う独特な香りとともに、芋麹全量だけが持ちうる濃厚な芋の旨さに新たな感動を生みました。



●佐藤 白 600 (660)

※白麹のやわらかい酒質に素直なコガネセンガンの甘さを表現した焼酎。



●佐藤 黒 600 (660)

※黒麹仕込み独特の力強さとしっかりとしたボディを表現、コガネセンガンの香ばしい香りとインパクトのある甘さ。

◆麦 焼酎 (ロックor水割or湯割)



●中 々 450 (495)

※「なかなか旨い」が名の由来。国産大麦100%！旨みあるマイルドな仕上がり。



●山 猿 480 (528)

※国産大麦100%！熟成期間が長くまろやか。麦焼酎本来の旨みを持つ豊かな味わい。



●佐 藤 480 (528)

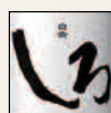
※ややライトな香ばしさと甘さ、ガツンと来るような風味ではありませんが、麦チョコのような風味がわかります。



●百年の孤独 770 (847)

※長期樽熟成した麦焼酎、まろやかで芳醇な飲み口は他の麦焼酎とは比べようもありません。度数も40度と高め。

◆米 焼酎 (ロックor水割or湯割)



●し ろ 450 (495)

※ソフトでまろやかな味わい。のどごしも爽やか。



●山翡翠 (やませみ) 480 (528)

※米の旨みがいきています。3年間貯蔵で少くせのある味わい。



●鳥 飼 600 (660)

※吟醸焼酎！フルーティーな香り立ちいつぱいの軽い味わい。

◆泡 盛 (ロックor水割or湯割)



●翠 古 (すいこ) 530 (583)

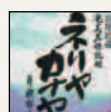
※40年前に途絶えた製法を復活。やわらかな味わいとコクのある甘味をもった焼酎。



●どなん 530 (583)

※国境の町で作られる手作りの泡盛。マイルドな味わい。

◆黒糖 焼酎 (ロックor水割or湯割)



●ネリヤカナヤ 530 (583)

※黒糖由来の甘い香り、きれいな香味、まろやかな味わい。女性に人気の焼酎です。



日本酒

●日置桜 伝承強力

(純米吟醸)

630 (693)

※黄どっしりとした酸をベースに、緻密で凝縮された旨みを備えた味わいです。



●千代むすび 強力40

(純米大吟醸)

830 (913)

※鳥取県独自の酒米「強力（ごうりき）」を40%まで磨きあげました。果実を思わせる華やかな香りと上品なコクのあるお酒です。

近江湖東・木罌袋搾りの地酒

長寿
金亀

きんかめ

お勧め

ラベルにある四十から九十の数字は、お米の磨き（精米歩合）を表し、それぞれ味わいが異なります。搾ったお酒は、新緑の様な淡い緑色をしており、熟成がすすむと、紅葉の始まりのような薄い茶色に変わっていく色のある旨味を残したお酒をお楽しみいただけます。

佐賀県 (株)岡村本家



創業「安政元年」より 凝縮された一口、金亀をどうぞ。

①長寿金亀（黒50） 生原酒 630 (693)

※香りの高さと爽やかな味わいが特徴の黒50。近江米の旨さが光ります。
(精米歩合50%)

②長寿金亀（緑60） 生原酒 520 (572)

※通常の緑60の火入れの飲みやすさに生独特の華やかさがあるお酒。
(精米歩合60%)

③長寿金亀（白80） 生原酒 460 (506)

※ジューシーな甘さの旨味がこちよい生原酒。人気の低精白米。
(精米歩合80%)

④長寿金亀（青90） 生原酒 400 (440)

※玄米を10%のみ精米したお酒で、甘みや酸味などのエキス分豊かな味わい。
(精米歩合90%)