

名物

お刺身盛合せ

〔鯛など、本日のおまかせ：要予約〕

一五〇〇

阿波牛たたき

〔徳島名産阿波牛をたたきで〕

六〇〇

海老マヨ

〔わじ庵オープン時からの人気料理〕

五〇〇

亀岡夫妻のバーニャカウダ

〔旧阿波郡市場町、亀岡夫妻の野菜達〕

六〇〇

鯛の塩ラーメン

〔鯛のあらから取った本格極上スープ〕

六〇〇

焼物

うに。ピザ

〔たっぷり雲丹のピザを山葵でどうぞ〕

五〇〇

本格豚キムチ

〔がっつりと甘辛く酒のあてに〕

五〇〇

だし巻き卵

〔愛情たっぷりの手造り：三食限定〕

六〇〇

阿波牛たたき

〔徳島名産阿波牛をたたきで〕

六〇〇

あわび踊り焼き

〔活きあわびを鉄板で残酷に：要予約〕

時 価

らーめん

鯛の塩ラーメン

〔鯛のあらから取った本格極上スープ〕

六〇〇

浅蜆塩バターラーメン

〔あさりとお鯛のWスープで上品に〕

七〇〇

雲丹ラーメン

〔うにをカルボナーラ風に生卵で〕

八〇〇

鶏の塩ラーメン

〔濃厚白湯コクありスープ〕

七〇〇

替飯

〔ラーメンの残り汁に：卵・チーズ 各三〇〇円〕

二〇〇

酒肴

チャンジャキムチ

〔ピリ辛のコリコリキムチを酒のあてに〕

四〇〇

枝豆

〔茹でたてを鳴門の塩でどうぞ〕

三〇〇

やつこ

〔薬味たっぷりの定番ひやつこ〕

三〇〇

チーズの味噌漬け

〔クリームチーズを赤味噌で漬けました〕

四〇〇

鶏チャーシュー

〔トロっとジューシー塩チャーシュー〕

五〇〇

揚物

阿波尾鶏の唐揚

〔徳島名産阿波尾鶏：塩だれでどうぞ〕

六〇〇

鶏皮餃子

〔鳥の皮で包みパリパリに揚げました〕

五〇〇

ポテトフライ

〔カリカリのメガ克蘭チ：某映画館風〕

三〇〇

天婦羅盛合せ

〔本日のおまかせを鳴門の塩でサクッと〕

六〇〇

海老マヨ

〔わじ庵オープン時からの人気料理〕

五〇〇

御飯

鯛塩釜めし

〔炊き立ての為、約二〇分程お時間を〕

六〇〇

鶏塩釜めし

〔炊き立ての為、約二〇分程お時間を〕

六〇〇

鯛の塩ラーメン

〔メには炎ず：堂の浦名物の鯛ラーメン〕

六〇〇

鶏の塩ラーメン

〔濃厚白湯コクありスープ〕

七〇〇

まかない丼

〔バイトの御飯〕

五〇〇

■バーニャカウダコース

二五〇〇

今日の御付出し
阿波尾鶏鉄板焼き
バーニャカウダ
うにピザ
箸休め
鯛の塩ラーメン
or 鶏塩ラーメン
おまかせデザート

■鯛塩鍋コース

三五〇〇

今日の御付出し
刺身盛合せ
魚介の天麩羅
鯛塩鍋
ラーメン
おまかせデザート

■活き鮑踊り踊り食いコース

五〇〇〇

前菜
刺身盛合せ
バーニャカウダ
鮑踊り焼き
揚物
箸休め
鯛塩 or 鶏塩 or うに or 浅利
ラーメン
おまかせデザート

■阿波牛鉄板焼きコース

二五〇〇

今日の御付出し
刺身盛合せ
バーニャカウダ
阿波牛鉄板焼き
本日の揚物
箸休め
鯛の塩ラーメン
or 鶏塩ラーメン
おまかせデザート

■鶏塩鍋コース

三五〇〇

今日の御付出し
刺身盛合せ
阿波尾鶏唐揚
鶏塩鍋
ラーメン
おまかせデザート

■飲み放題

一五〇〇

ビール・焼酎・梅酒・日本酒
カクテル・ハイボール・ワイン
ソフトドリンク

※食材状況により内容変更あります。飲み放題二時間。

ビール

生ビール
瓶ビール
ノンアル

五〇〇
五〇〇
三〇〇

サワー

青りんご・桃・カルピス
レモン・グレープフルーツ

各四二〇

芋焼酎

黒霧島
八千代伝

四〇〇
五〇〇

ワイン

赤・白
すだち酒
フルボトル

五〇〇
五〇〇
一五〇〇

麦焼酎

一番札
ゑびす蔵

四〇〇
五〇〇

カクテル

ジントニック
ジンバツク
ジンリッキー
モスコミュール
スクリュードライバー
ウォッカリッキー
ソルティドッグ
ブルドッグ
カルアミルク
マリブミルク
シャンディガフ
カシスソーダ
カシスオレンジ
カシスウーロン
マダムロゼ
ファジーネーブル
ピーチソーダ
ピーチウーロン
しろくま
バナナミルク
マリブコーク
梅爆弾

各五〇〇

梅酒

鳳凰美田
庭のつぐいす

五〇〇
六〇〇

日本酒(二合)

芳水 山田錦
天狗舞 純米大吟醸25

六〇〇
一〇〇〇

ジュース

烏龍茶
カルピス
コーラ

各三〇〇

※冷酒、熱燗など御座います。

※その他なんでも買っています