

## とりあえず



辛味噌キヤベツ 428円  
(税込 470円)



塩ダレネギ奴 437円  
(税込 480円)



温玉キムチ 428円  
(税込 470円)



冷やしトマト 500円  
(税込 550円)

- |         |           |
|---------|-----------|
| 塩ダレキヤベツ | 410円      |
|         | (税込 450円) |
| たこわさび   | 455円      |
|         | (税込 500円) |
| イカの塩辛   | 446円      |
|         | (税込 490円) |
| 冷 奴     | 346円      |
|         | (税込 380円) |
| 枝 豆     | 355円      |
|         | (税込 390円) |

名古屋名物



牛すじどて味噌煮 791円  
(税込 870円)



塩ダレ胡瓜 419円  
(税込 460円)



しらすおろし 373円  
(税込 410円)



じやこにんにく奴 600円  
(税込 660円)

カリカリに揚げたスライスにんにくと  
しらすを冷奴の上にまぶして、  
ピリ辛ダレをかけた品。

## サラダ

1/2日分の野菜サラダ  
719円(税込 790円)



シャキシャキレタスにジューシートマト、  
ぶりっと小えび天といろんな食感が  
楽しめる当店人気のサラダ。

小えび天マヨサラダ  
737円 (税込 810円)



シーザーサラダ 846円  
(税込 930円)

■全ての写真はイメージです。

## 名古屋名物



牛すじどて味噌煮 791円(税込 870円)

食感を楽しめる牛すじ肉を  
八丁味噌でコトコト煮込んだ品。  
一緒に煮込んだ蒟蒻にも  
しがり味がしみ込んでいます。



八丁味噌を使用し、少し甘味のある味噌だれを豚串カツにかけました。  
一味唐辛子をかけると旨味が倍増。

味噌串カツ(三本) 664円(税込 730円)  
※おろし又はソースに変更できます。



鶏手羽を油で揚げて中はジューシー、  
外は歯触りの良いパリパリ皮に仕上げました。

手羽先(甘辛だれ又はカレースパイス味)

(三本) 510円(税込 560円) (五本) 810円(税込 890円)

## 八丁味噌とは

江戸時代初期より造り続けている  
伝統的な味噌で、他の味噌と比べて硬く  
大豆の旨味を凝縮した酸味と渋味、  
苦味のある濃厚な風味が特徴。

## 名古屋 コーチン料理

名物地鶏



直火焼きの逸品。塩と柚子こしょうでお召し上がり下さい。

名古屋コーチン胸肉網焼

1,000円(税込 1,100円)



名古屋の名物地鶏。ジューシーなコーチン肉をお試し下さい。  
名古屋コーチン串焼(一本) 455円  
(税込 500円)



カリッとジューシー  
名古屋コーチン唐揚げ 973円  
(税込 1,070円)

名古屋  
コーチンとは

日本初の国産食用鶏。  
コクのある味と香り、歯ごたえの良さ、  
脂ののった赤身の肉質は絶品です。

■全ての写真はイメージです。

# 焼き物



## 焼き鶏

- ※塩かタレか選べます
- ねぎま串(1本) ..... 246円(税込 270円)  
もも串(1本) ..... 246円(税込 270円)  
レバー串(1本) ..... 246円(税込 270円)  
皮 串(1本) ..... 246円(税込 270円)  
つくね串(1本) ..... 282円(税込 310円)  
串焼き盛合せ(全5本) 1,091円(税込 1,200円)



赤ウインナー炒め 528円  
(税込 580円)



ソーセージ盛合せ 991円  
(税込 1,090円)



名古屋コーチン串焼き (1本) 455円  
(税込 500円)



手作りだし巻玉子 637円  
(税込 700円)



名古屋コーチン胸肉網焼  
1,000円(税込 1,100円)



じゃがいもコンビーフ 719円  
(税込 790円)



ニテもやし炒め 609円  
(税込 670円)

■全ての写真はイメージです。

# 揚げ物



山盛りポテトフライ (カレー味or塩)  
709円 (税込 780円)  
レギュラーサイズ  
519円 (税込 570円)



ごぼうの唐揚げ 537円  
(税込 590円)



揚げ出し豆腐 537円  
(税込 590円)



鶏の唐揚げ  
(三個) 491円  
(税込 540円)  
(五個) 791円  
(税込 870円)



カレースパイス  
軟骨唐揚げ  
546円 (税込 600円)



天ぷら盛り合せ 764円  
(税込 840円)



厚切りハムカツ 428円  
(税込 470円)



名古屋コーチン唐揚げ 973円 (税込 1,070円)



黒辛唐揚げ  
(三個) 519円  
(税込 570円)  
(五個) 837円  
(税込 920円)

■全ての写真はイメージです。

# 自慢の逸品



ご注文を受けてから  
一杯一杯丹誠を込めて  
お作りしております。

名物カレーうどん 1,046円  
(税込 1,150円)



しっかりとコシと歯触り、  
そして程よくカレールウと  
絡み合う極太麺。

## こだわり 1

しっかりとコシと歯触り、  
そして程よくカレールウと  
絡み合う極太麺。

## こだわり 2

風味豊かな和風だしと  
オリジナルスープ、秘伝の  
カレー粉で作るカレールウ。

名物カレーうどん  
(ハーフサイズ)  
837円(税込 920円)



名古屋コーチン入り味噌煮込みうどん 1,546円  
(税込 1,700円)

塩なしの真水で打ったうどんを  
八丁味噌をベースに数種類の  
味噌をだし汁の中に入れ、  
土鍋で煮込んだ  
代表的な名古屋の郷土料理。  
塩なしゆえの堅めの麺の食感と、  
八丁味噌の風味が独特。

味噌煮込みうどん 1,246円  
(税込 1,370円)



名古屋独特の平打ちきしめん。  
つるつるとした表面で  
のどごし滑らか。



鰐風きしめん 882円  
(税込 970円)



ざるきしめん 782円  
(税込 860円)

■全ての写真はイメージです。

# お食事



ひつまぶし 3,000円(税込 3,300円)

三種類の味が楽しめる「ひつまぶし」。  
葱・海苔・わさびの薑味と  
だしをかけてどうぞ。

## ひつまぶしの おいしい食べ方

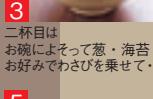
1 おひつの中身をあらかじめ  
四等分に分けます。



2 一杯目は  
お碗によそい、そのまで…



3 二杯目は  
お碗によそって葱・海苔・  
お好みでわさびを乗せて…



4 三杯目は  
お好みの薑味をのせ、  
だしをかけてどうぞ。

5 最後の四杯目は、上記の  
三種類の中からお好きな  
食べ方で締めくくります。



### 天むす(三個)

519円(税込 570円)

### 名古屋コーチンの親子丼

単品(味噌汁付) 1,200円(税込 1,320円)  
ミニ麺付 1,628円(税込 1,790円)

### 味噌カツ丼

単品(味噌汁付) 1,082円(税込 1,190円)  
ミニ麺付 1,510円(税込 1,660円)

麺・丼・酒 処

若鮓家®  
WAKASHACHIYA

新宿イーストサイドスクエア店

TEL.03-3204-3530

〒160-0022 東京都新宿区新宿 6-27-30 新宿イーストサイドスクエア B1F

■全ての写真はイメージです。

# 金しゃち

MORITA KINSHACHI BREWERY

愛知県特産赤味噌（豆味噌）を副材料の一部に使用し  
「赤味噌」と「麦酒」の旨みを融合した味わい豊かな麦酒。  
世界唯一のオリジナルビールです。

**名古屋赤味噌ラガー**  
250ml グラス 609円 (税込 670円)

赤味噌が織り成す絶妙なコクと旨み

# ビール

**生ビール**

キリン一番搾り

〈中ジョッキ〉	619円 (税込680円)
〈筋トレジョッキ〉	1,164円 (税込1,280円)
ひとつくち生ビール	346円 (税込380円)

---

**瓶ビール〈中瓶〉**

キリン一番搾り  
619円 (税込680円)  
ハートランド  
619円 (税込680円)

---

シャンディガフ  
591円 (税込650円)

---

**ノンアルコールビール**

キリングリーンズフリー  
437円 (税込480円)

# ウイスキー [ハイボール]

**ホワイトホース**  
〈ハイボール・グラス〉  
491円 (税込540円)  
〈筋トレサイズ〉  
991円 (税込1,090円)

富士のふもとに眠る多彩な原酒の中から、熟成のピークを迎えた原酒を厳選しブレンドした「富士山麓」の自信作。富士御殿場蒸溜所のウイスキーづくりのこだわりがつまった逸品。

**富士山麓**  
シグニチャーブレンド  
〈ハイボール・グラス〉  
837円 (税込920円)

コーラハイ・ジンジャーハイ ⑧564円 (税込620円)

# ホッピー

昭和の味。低カロリー、低糖質、プリン体ゼロ!  
健康志向のビールテイスト飲料。

セット〈中+外〉 ···· 491円  
(税込540円)  
ボトル〈外〉 ···· 328円  
(税込360円)  
焼酎〈中〉 ···· 209円  
(税込230円)

## 焼酎 [グラス]



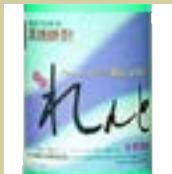
【鹿児島】  
芋  
豊かな香りとコクを生む黒麹と  
開聞山麓の天然湧水で仕込み、  
1年以上貯蔵熟成。  
焼き芋のような甘く優しく  
まろやかな風味。



幻の露 464円(税込510円)  
ボトル(720ml) 2,800円(税込3,080円)



【熊本】  
麦  
名水百選、南阿蘇・白水  
水源の水で仕上げてあります。  
やさしい麦の香りとやわらかく  
まろやかな味わいが特長。



【鹿児島】  
黒糖  
奄美の最高峰「湯湾岳」の  
名水で仕上げてあります。  
音楽を聴かせて熟成させた  
まろやかな味。

白水 464円(税込510円)  
ボトル(900ml) 2,800円(税込3,080円)

れんと 464円(税込510円)

サボーラー

ミネラルウォーター 246円  
(税込270円)  
炭酸水 ..... 300円  
(税込330円)  
ウーロン茶 (500ml) 437円  
(税込480円)

緑茶 (500ml) ..... 437円  
(税込480円)  
カットレモン ..... 191円  
(税込210円)  
氷 ..... 100円  
(税込110円)

## 日本酒 地酒



飲み口の良いスッキリとした  
辛口のお酒。  
**久保田千寿**  
782円(税込860円)  
(日本酒度+6 酸度1.2)



やわらかな口当たりと  
淡麗な味わいが特長。  
**八海山本醸造**  
782円(税込860円)  
(日本酒度+5 酸度1.2)



**本醸造 若鰐家**  
(ひや<常温>・ぬる燗・熱燗)  
(小)491円(税込540円)  
(大)955円(税込1,050円)  
(四号瓶)1,819円(税込2,000円)

## カクテル

力士ス (オレンジ・ソーダ・コーラ  
グレープフルーツ・ウーロン)  
各 482円(税込530円)

## ワイン [赤・白]

グラスワイン 446円(税込490円)  
ボトルワイン 2,137円(税込2,350円)



## 果実酒



焼酎「鍛高譚」と同じ  
しそを使用した  
プレミアム梅酒。  
香料・着色料無添加。  
ルビー色が美しく、  
女性に大人気！  
香りも良いです。



「梅のたね」由来の  
甘い香りと  
コクのある  
豊かな味わい。

鍛高譚の梅酒  
464円(税込510円)  
ソーダ割り 482円(税込530円)

まっこい梅酒  
464円(税込510円)  
ソーダ割り 482円(税込530円)

## ソフトドリンク



オレンジジュース  
グレープフルーツジュース  
コーラ・ジンジャーエール・カルピス  
ウーロン茶・緑茶  
各 382円(税込420円)