





Free-range Chicken Tataki 地鶏のタタキ ¥1,200

Horse sashimi 馬刺し ¥2,800



Order Number 04 Beer 本生ビール(ジョッキ)

¥600



Fried horse mackerel set meal アジフライ定食 ¥1,400



Menchi-katsu (breaded and fried minced beef) set meal メンチカツ定食 ¥1,400



Salted mackerel set meal 07 塩サバ定食 ¥1,500



Pork fried with ginger set meal 豚のしょうが焼定食

¥1,700



Fried chicken set meal 鶏の唐揚定食

Order Miso-flavored deep fried pork

Miso-flavored deep fried pork set meal 味噌カツ定食 ¥1,700



Japanese Brown Yakiniku Beef Bowl (with side dish, Japanese pickles, and miso soup) 赤牛焼肉井 (小鉢・お新香・お味噌汁付) ¥1,900



Order Lumber 12 Beef Sukiyaki box 牛すき焼き重

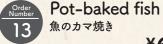
¥2,500

¥1,700

Sprinkled with salt and left for a

day, gives this pot-baked dish has a condensed flavor.

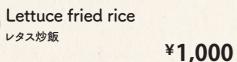
塩をふって 1 日ねかせることで旨味が凝縮したカマ焼きです。



¥600 ~ ¥800

The crunchy lettuce matches the crumbly rice, very delicious.

シャキシャキのレタスがパラパラのごはんと マッチして、とてもおいしいです。



It has an appetizing aroma and taste.

食欲をそそる香りと味わいが特徴です。



Egg and chives fried rice 卵=ラ炒飯

¥1,100

Comes with a small salad, seasonal side dish, soup, and pickles
Depending on the purchasing situation, we may not be able to provide this item.

小さなサラダと季節の小鉢、吸い物、お漬け物付き 仕入れ状況により、ご提供できない場合がございます。



Beef steak rice box キステーキ重

¥3,600

drink:alcohol

・draft beer 生ビール 600円

・Highball ハイボール 600円

• Shochu Highball 耐ハイ

lemon レモン 550円 lime ライム 550円 cassis カシス 550円

• Distilled spirits (rice • sweetpotato) 焼酎(米•芋)

on the rocks ロック 600円 with water 水割り 550円 with soda ソーダ割り 600円

• Plum wine 梅酒

on the rocks ロック 600円 with soda ソーダ割り 600円

・Wine (Red・White) ワイン (赤・白)

glass グラス 600円 bottle ボトル 3,000円~10,000円

· Japanese sake 日本酒

300ml **1,200** 円~ **2,000** 円 700ml **2,400** 円~ **4,000** 円

drink:alcohol-free

・Non-alcohol beer ノンアルコールビール

· Cola · Ginger ale · Apple juice

Oolong tea

・コーラ・ジンジャーエール・りんごジュース ・ウーロン茶 (各)**350**円

400円

Use ingredients:meat



Beet 牛肉











Horse meat 馬肉



ikoiya Rakuan 憩い家楽庵



轮切山芋铁板 山芋輪切鐵板

形切山士なな (用鉄板烤香气喷发的山药。) (香ばい香)が楽しめる山芋を 鉄板で焼き上げました。) 山于輔切墩似 (將香氣撲鼻的山藥在鐵板上烤。) ¥**1,100** 둥글게 썬 참마 철판구이



炙烤土鸡肉 炙烤土雞肉 토종닭 타타키

地鶏のタタキ ¥1,200

马肉刺身 03 馬肉刺身 말고기 회

¥2,800



Order Number

啤酒 생맥주 本生ビール (ジョッキ)

¥600



炸竹夹鱼定食 炸竹筴魚定食 전갱이 튀김 정식

アジフライ定食 ¥1,400



香炸肉饼定食 炸肉餅定食 멘치카츠 정식

メンチカツ定食 ¥1,400



盐鲭鱼定食 鹽鯖魚定食 간고등어 정식

塩サバ定食 ¥1,500



姜烧猪肉定食 豬薑燒定食 돼지고기 생강구이 정식

豚のしょうが焼定食 ¥1,700



炸鸡块定食 炸雞塊定食 닭튀김 정식

鶏の唐揚定食 ¥1,700

撒盐再放一天后, 可将风味浓缩的烤鱼下巴方法。 撒上鹽置放一天後, 可將風味濃縮的烤魚下巴方法。 소금을 뿌려 하루 동안 재운, 감칠맛이 깊이 담긴 가마구이 입니다.

塩をふって1日ねかせることで旨味が凝縮したカマ焼きです。



烤鱼下巴 燒烤魚下巴 (魚鰓到魚肩部位) 생선 가마구이

魚のカマ焼き ¥600~¥800



味噌香炸肉排定食 味噌炸肉排定食 미소카츠 정식

맛있습니다.

とてもおいしいです。

生菜炒飯

양상추 볶음밥

松脆生菜再配上蓬松米饭,相当美味。

口感鬆脆的生菜搭配蓬鬆米飯非常美味。

아삭아삭 양상추가 고슬고슬한 밥과 매치되어 너무

シャキシャキのレタスがパラパラのごはんとマッチして、

味噌カツ定食 ¥1,700

レタス炒飯

¥1,000

特色是可引起食胃的香气和味道 具有引起食胃的香氣和味道。 식욕을 돋우는 향과 맛이 특징입니다.

食欲をそそる香りと味わいが特徴です。



赤牛焼肉丼

お味噌汁付)

¥1.900

(小鉢・お新香・

赤牛烤肉盖饭 (附小菜、腌菜、味噌汤)

(附小菜, 醃菜, 味增湯)

아카우시 소고기 야키니쿠 덮밥

赤牛烤肉蓋飯



韭菜蛋炒饭 雞蛋韭菜炒飯 계란부추볶음밥

卵ニラ炒飯 ¥1,100



牛肉寿喜烧盖饭 牛肉壽喜燒蓋飯 소고기 스키야키 라이스볼

牛すき焼き重 ¥2,500

附小沙拉、時令配菜、湯和醃菜 根據供應情況,我們可能無法提供該產品。 작은 샐러드와 작은 반찬, 국물, 절임 포함 매입 상황에 따라 제공이 어려운 경우가 있습니다. 小さなサラダと季節の小鉢、吸い物、お漬け物付き 仕入れ状況により、ご提供できない場合がございます。



牛排盖饭 牛排蓋飯 스테이크 라이스볼

牛ステーキ重 ¥3,600

drink:alcohol

・生啤 生啤 생맥주 生ビール

·威士忌苏打酒 Highball (威士忌蘇打) 하이볼(위스키+소다) ハイボール 600円

•冰苏打烧酒 冰蘇打燒酒 추하이 (소주+탄산수+과즙) 耐ハイ

柠檬 檸檬 레몬 レモン 550円 酸橙 萊姆 라임 ライム 550円 卡西斯 卡西斯 카시스 カシス 550円

600円

·烧酒[蒸馏酒](米酿·红薯) 燒酒[蒸餾酒](米釀・地瓜)

소주(쌀·고구마) 焼酎(米·芋) 加冰 加冰 온더록(얼음을 넣어서) ロック 600 円 兑冰水 加冰水 차가운 물과 섞어서 水割り 550円 兑苏打水 加蘇打水 소다와 섞어서 ソーダ割り 600 円

•梅酒梅酒 매실주 梅酒 加冰 加冰 온더록(얼음을 넣어서) ロック 600円 兑苏打水 加蘇打水 소다와 섞어서 ソーダ割り **600 円**

萄酒(红葡・白葡) 萄酒(紅葡・白葡) 와인 (레드・화이트) ワイン(赤・白) 600円 玻璃 玻璃 글라스 グラス 瓶子 瓶子 병 ボトル 3,000円~10,000円

日本清酒(由米酿造酒)日本清酒(由米釀造酒) 사케(청주) 日本酒

> 1,200円~ 2,000円 2,400円~4,000円

drink:alcohol-free

- •无酒精啤酒 無酒精啤酒 논알콜 맥주 400円 ノンアルコールビール
- ・可乐 可樂 콜라 コーラ
- •姜汁汽水 薑汁汽水 진저에일(생강맛 청량음료) ジンジャーエール
- •苹果汁 蘋果汁 애플 주스 りんごジュース

Use ingredients:meat













ikoiya Rakuan 憩い家楽庵