

FOOD MENU



みっこ
すい 2018
1-3



炭火焼鳥 YAKITORI

岩手県産地養鶏 Grilled chicken from IWATE

看板

ササミ	White meat (柚子こしょう・わさび・梅)	190
レバー(肝臓)	Liver	150
砂肝(砂嚢さのう)	Gizzard	150
ハツ(心臓)	Heart	150
カン(中落ち)	Nakaochi(Between the liver and hearts)	150
ねぎま	Thigh and green onion	180
ほんじり(テール)	Tail	180
自家製手こねつくね	Minced chicken balls	180
せせり(首肉)	Neck	180
なんこつ(ヤケン)	Cartilage	180
手羽先	Wing	250
うずら玉焼	Smoked eggs of quail	180

野菜串 Vegetable skewer

ししとう	Green pepper	180
アスパラガス	Asparagus	180
しいたけ	Shiitake	180
みょうが	Zingiber mioga	180
ミニトマト	Mini Tomato	180
深谷ねぎ	Japanese leek	180
ズッキーニ	Zucchini	180
オクラ	Okra	180
長芋	Yam	180
エリンギ	Eringi	180
茄子	Eggplant	180

その他 Others

和豚ベーコン	Bacon	280
鮭ハラス炙り焼き	Salmon Halas	280



オススメ おまかせ5本
コース
Random 5 courses

一人前820

オススメ 選べる8本
セット
8 set to choose

1380

炎家の「こんちく」を知ろう。

LESSON 1

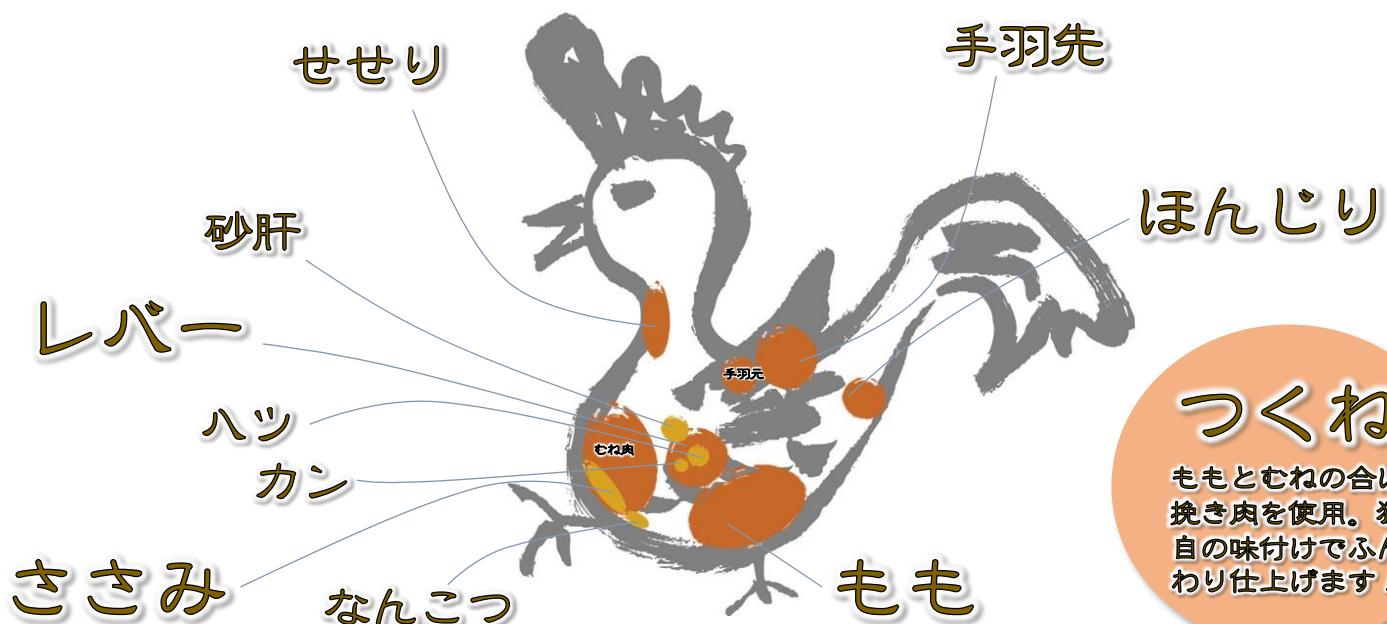


炎家の焼鳥の鶏を知ろう。

岩手県南部の澄んだ空気、緑の山々、輝く太陽と清流が流れる大自然の中で愛情込めて健やかに育まれた地養鳥。飼料には地養素をふんだんに使用し、時代を創ってきた銘柄鶏の王様です。肉質は柔らかくジューシーで、お子様からお年寄りまで美味しくお召し上がりいただけます。特に内臓肉は奥みもなく鶏本来の味わいの詰まった一級品です。1本1本備長炭火で焼き上げる一級品の焼鳥を思う存分ご堪能ください。

LESSON 2

炎家の焼鳥の部位を知ろう。



LESSON 3

炎家の焼鳥の美味しい食べ方を知ろう。

炎家の焼鳥は1本1本心を込めて手打ちし、

高温の備長炭火にて焼き上げております。

鶏肉本来の旨みと脂が流れ出さないよう、

串からはずさず温かいうちにどうぞ！

熟成牛 Aging Beef

NEW

赤城熟成牛の炭火炙り

980~

AKAGI Aging Beef

※その日によって様々な部位をご用意いしています
内容詳細は別紙にてご覧ください

赤城和牛のたたきユッケ

780

AKAGI Beef Yukke

赤城和牛の肉飯

880

AKAGI Beef Rice

赤城熟成牛とは？

どんな食材にも「旬」「食べ頃」がありますが、牛肉には300時間以上の「熟成」が必要だったのです。ドライエイジングで熟成させた炎家のお肉は、旨味と柔らかさを最大限に引き出します。

群馬県の赤城山麓で育った赤城牛は、旨みの元であるアミノ酸を多く含み、柔らかくきめ細やかな肉質が特徴。ドライエイジングでの熟成と、ステーキではなく、「タタキ」状に調理する炭火でのグリルは、赤城牛本来の味を豊かに引き出し口の中に広がります。



野菜 Vegetables



看板 炎家BARIサラダ
ENYA "BARI" salad 600

旬 こくべじの和風サラダ
Japanese salada of KOKUBUNJI 480

NEW 自家製ベーコンと温玉のせシーザーサラダ
Homemade bacon and ONTAMA Caesar salada 750

熟成牛のギルトフリーカルバッチョ
Carpaccio of AKAGI Aging beef and KOKUBUNNJI vegetables 880

表示価格は全て外税価格です。お通しのバニヤカウダはおひとり様330円いただいてあります。

居酒屋料理

IZAKAYA Dish

アヒージョ!!
Ajillo

ALL480

定番 海老とたっぷりきのこのアヒージョ
Shrimp and mushrooms

旬 カキージョ
Oyster

NEW タコとキャベツのレモンアヒージョ
With Octopus and Cabbage

NEW トマトとブロッコリーのチーズアヒージョ
Cheese with Tomato and Broccoli

坦々アヒージョ
TANTAN style

NEW 大根とゴボウのゆず味噌アヒージョ
Yuzu miso with Broiled and Radish

地産
地消 季節のこくベジージョ
KOKUVEGE

追加バケット
Additional bucket

100

お肉の一品



生ハム3種盛り合わせ	Raw ham Three Assorted	880
地鶏の唐揚げ	Fried chicken	680
NEW 肉付なんこつのネギダレけむり焼き	Smoke baking	580
熟成牛のユッケ	Aging Beef Yukke	780
熟成牛のタルタルステーキ	Stake of Aging beef	980

チーズの一品



ブ～さんの蜂蜜チーズ豆腐	Honey cheese tofu	580
チーズの盛り合わせ	Cheeseboard	780
とろとろオムレツ ミートソースorトマトチーズ	Omelet (meat or tomato cheese)	680
3種のチーズのナンピザ	Three kinds of cheese	780
スウィートポテトのチーズオーブン焼き	Sweet Potato & cheese baked	480

鍋 NABE

今年の炎家は一味違う！
選べるお鍋×選べる出汁スープ！

新定番に呑番り！

①炙り鶏鍋

冬の味覚！

②牡蠣鍋

悩んだらこれ！

③和牛もつ鍋

選べる楽しさが詰まった
お鍋です♪
厳選された食財と手間暇
かけたスープをお好みで
チョイス！好きな組み合
わせで炎家の鍋を味わっ
ちゃいましょう♪

各二人前 1980



選べる出汁スープ！

・ 鶏だし塩

・ ゆず味噌

・ 特製醤油



家の定番「輪鍋」
今年もあります！

名物定番！

④ 越後もち豚の
豚しゃぶ輪鍋

インパクト抜群の名物鍋です♪
もちもちな最高級の越後もち豚！
鍋の真ん中にあるダシで土手に盛られたもち豚に野
菜をくるんでしゃぶしゃぶしてください♪

二人前 1980

〆の雑炊セット 480

※残ったスープでパスタ作っちゃいます♪

生パスタ PASTA

看板

炎家特製ボロネーゼ

880

Special Bolognese

旬

牡蠣のオイルパスタ

980

Oyster oil pasta

NEW

岩海苔クリームパスタ

980

Rock nor Cream pasta

イイダコの和風パスタ

980

Octopus Japanese style pasta

二食 Rice

炭火焼きおにぎり (しょうゆ・味噌)

280

Char-grilled rice ball (Soy sauce or Miso)

嬉しい海苔おにぎり (鮭・梅・おかか)

300

Rice ball (Salmon or Dried plum or Bonito)

炎家の焼鳥丼 Yakitori bowl

680

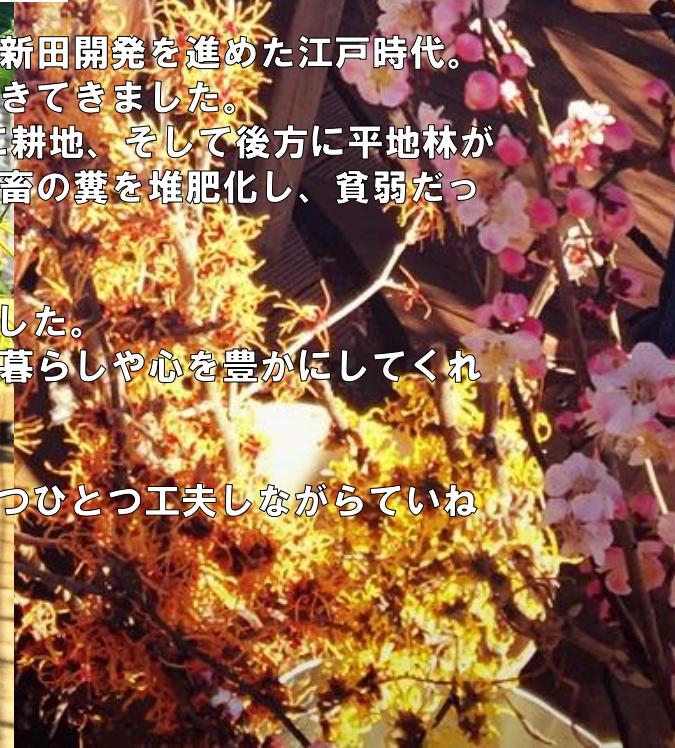
赤城牛の肉飯 Akagi beef Rice

880

お茶漬け (鮭・梅)

580

Otyazuke (Salmon or Dried plum)



原野だった武蔵野の風景が変わり始めたのは新田開発を進めた江戸時代。以来、国分寺周辺の人々は畑に寄り添って生きてきました。開拓当時、道路に面した表側から屋敷、次に耕地、そして後方に平地林が配置されました。人々は平地林の落ち葉と家畜の糞を堆肥化し、貧弱だった土地に栄養を与え作物を育ててきました。

300年経ち、国分寺の風景は大きく変わりました。しかし、いまも息づく畑や自然は、私たちの暮らしや心を豊かにしてくれています。

300年もの間、土を育むことを大切にし、一つひとつ工夫しながらていねいに育てられた国分寺野菜。

コクのあるおいしさを奏でます。

デザート Sweets



看板 炎の焼きプリン
Baked pudding
380

バニラアイス
Vanilla ice
(チョコソース・キャラメルソース・ブルーベリーソース・泡盛)
(Choco source caramel sauce Blueberry AWAMORI)
450

季節のアイス
Today's ice
450

季節のゴージャスパフェ
Gorgeous parfait
680



お手製！レアチーズケーキ

Rare cheese cake

480

NEW

自家製ティラミス

Tiramisu

580

いちごのタルト

Pumpkin tart

480

焼きたて！アップルパイ

Freshly baked apple pie

680

ご宴会 PARTY

定番4000円コース

バーニャカウダ・前菜3種と生ハム2種盛り
炭火串焼き5本・揚げ物2種
選べるお鍋・〆の雑炊



至幸5000円コース

バーニャカウダ・前菜4種盛り・生ハムのカルバッチョ
炭火串焼き5本・熟成牛の炭火炙り・揚げ物2種
選べるお鍋・〆の雑炊

贅沢6000円コース

質重視です。
ご相談ください。

焼鳥たまらん3800円コース

バーニャカウダ・前菜4種盛り
炭火串焼き15本
炭火焼おにぎり



なでしこ限定姫会3600円コース

今宵のカルバッチョ・前菜2種とこくベジの生春巻き
炭火串焼き3本・揚げ物2種盛
選べるお鍋・〆の雑炊
今宵のスワイーツ

さむらい限定殿会4200円コース

バーニャカウダ・生ハムのカルバッチョ
炭火串焼き8本・揚げ物2種
鶏肉付軟骨のけむり焼き
選べる輪鍋・〆の雑炊

学生限定3000円コース

(+500円で飲み放題に生ビール追加)
バーニャカウダ・前菜3種とポテトフライの盛合せ
炭火串焼き3本・唐揚げ盛り
今宵の〆飯

炎家の飲み放題はドリンク豊富2時間半!!

宴会コースの表示価格は全て内税価格です

今回の表紙を飾る お二人に インタビューしてみました♪

大学2年生の二人は、実は同期なんです。

子供大好きいつもニコニコ笑顔の「みっこ」(M)と山形県生まれの自然大好きガール「すい」(S)にいくつか質問してみました！

お店をよく知るスタッフならではのオススメもきちゃうかも！？



Q：好きな焼鳥の部位ベスト3を教えてください！

M：1.ハツ 2.せせり 3.長芋 S：1.ハツ 2.砂肝 3.レバー

Q：イチオシ料理はなんですか？

M：燻製のポテトサラダ

S：マッシュポテトのチーズオーブン焼き

Q：オススメの梅酒はどれですか？

M：ダージリン梅酒

S：山形県の楯山酒造さんのリンゴ酒やラ・フランス酒

One for All
All for Happy

一人一人の個性がチームを創り
一つ一つの積み重ねが未来を創る

私たちは飲食業を通じて
自己を追求し切磋琢磨し続けながら
全ての人が「幸せを実感」できる
企業で在り続けます

炎家 国分寺
『炭火焼鳥と笑顔の専門店』

2008年1月10日OPEN
東京都国分寺市南町3-22-12
042-326-5590

炎家 本店
『炭火焼鳥ダイニング』

2006年5月10日OPEN
埼玉県所沢市松葉町4-4
04-2996-1110

店舗紹介



酒田屋商店
『五代目 蔵 ダイニング』

2010年10月15日OPEN
埼玉県飯能市本町4-4
042-978-6687



ろばた焼き みのる
『鮮魚と肉炙りと和酒の専門店』

2009年6月父の日OPEN
埼玉県所沢市松葉町17-5-2F
04-2936-8180



ノンアルコール Non-alcohol

ソフテドリンク

ノンアルコールカクテル

ウーロン茶	280
オレンジジュース	280
グレープフルーツジュース	280
ココナッツ	280
ジンジャーエール	280
バインジュース	280
マンゴージュース	280
グアバジュース	280
カルピスウォーター	280
緑茶	280
りんごジュース	280

シャーリーテンブル (ジンジャーミルク)	280
サラトガクラー (ジンジャーライム)	280
グラムボン (グラベリーベル+ソーダ)	280
クラムボン (グラベリー+飲むヨーグルト)	280

シャーリーテンブル (ジンジャーミルク)	280
サラトガクラー (ジンジャーライム)	280
グラムボン (グラベリーベル+ソーダ)	280
クラムボン (グラベリー+飲むヨーグルト)	280

A L L 3 8 0

♪家ファミリー会員大募集!



←このQRコードを読み取って
登録完了したら、
ファミリー会員証、
♪家バンドを
もらっちゃおう！

♪家ファミリー会員になると、素敵すぎる特典が満載です！

- ①ポイントGETで素敵なプレゼントがもらえます！
- ②毎月行われているイベントでは、会員優遇価格でお得！
- ③ちやほせされて、でかじせんせんも勝ちやすくなっちゃう！

※その他にもいろいろ・・・詳しくはスタッフまで！



ワイン Wine

スパークリングワイン

樽生スパークリング
～ボールスター～

G 500

グレー
ー・ブ
ル・イ
ン
の香
り。地
の泡
立ちが
樂し
めるや
中で
のス
パー
クリ
ン
グ
ワ
イ
ン
です。



ガンチア・ロセ
スブマンテ

辛口 B 3300



グラン・レア
ブリュット

辛口 B 2800

白ワイン

● アルガーノウェント

G 500
G 2500

アイアンストーン



辛口
G 600
G 3300

エル・コト・ブランコ

辛口
G 600
G 3300

フレンチルーツ

辛口
G 600
G 3300



アルボレタ
ソーヴィニヨンブラン

辛口
G 850
G 4800



赤ワイン

● アルガーノフォーゴ

G 500
G 2500

バイアラ・ロッシ



辛口
G 550
G 2800

エル・コト・ティエン

辛口
G 600
G 3300

フレンチルーツ

辛口
G 600
G 3300



アルボレタ
カベルネソーヴィニヨン

辛口
G 850
G 4800



カクテル Cocktail

スタンダードカクテル

ウォッカトニック
ソルティードック
スクリュードライバー
モスコミュール
ジントニック
ジンバック
オレンジブロッサム
ジンライム
メキシコーラ
キュー・バリバー
チャイナブルー

カシス
ブリーチ
ライチ
マンゴヤン
マリブ
バッソア
カルア
アマレット
ヨーグリート
アップルワイン
バナナ

カシス
ブリーチ
ライチ
マンゴヤン
マリブ
バッソア
カルア
アマレット
ヨーグリート
アップルワイン
バナナ

ウォッカトニック
ソルティードック
スクリュードライバー
モスコミュール
ジントニック
ジンバック
オレンジブロッサム
ジンライム
メキシコーラ
キュー・バリバー
チャイナブルー

カシス
ブリーチ
ライチ
マンゴヤン
マリブ
バッソア
カルア
アマレット
ヨーグリート
アップルワイン
バナナ

リキュールカクテル

ピアカクテル

割るもの

ソーダ
コカ・ソーダ
バラダ
バーレンジ
オレンジ
茶

赤ワインベース
キティ(+ジンジャー)
カーディナル(+カシス)
カリモーチョ(+コーラ)
アメリカンレモネード
(+レモン+氷+カムシロ)
自家製赤サングリア

ワインカクテル

白ワインベース

スプリッツァー(+ソーダ)
キール(+カシス)
オペレーター(+レモン+ジンジャー)

ALL 600

スパークリングベース
ミモザ(+オレンジ)
キールロワイヤル
ベシェロワイヤル

梅酒・果実酒 UMESHU

山梨	群馬	栃木	茨城	神奈川	千葉	埼玉	東京	福島	宮城	山形	岩手	秋田	青森	北海道
甲州にごり梅酒	イチゴのお酒	柚子レモン酒	百年梅酒	バナナ梅酒	東京梅酒	狭山茶梅酒	国分寺イチジクの梅酒	大七梅酒	浦賀純米梅酒	ラフランス酒	南部美人	南都美人	りんごのお酒	蝦夷譚梅酒
480	480	480	580	580	580	480	480	480	580	580	580	480	580	480

「都道府県
梅酒探しの旅！」

岡山	兵庫	奈良	和歌山	滋賀	京都	大阪	三重	静岡	岐阜	愛知	福井	石川	富山	長野	新潟
桃のお酒	濁々梅酒	貴短柚子酒	鶴梅すっぱい	シンジャーメ酒	京都梅酒	エビス福梅	ユズホワイト	千寿梅酒	醴泉黒糖梅酒	ダージリン梅酒	梅の宴	立山梅酒	加賀梅酒	真澄梅酒	八海山梅酒
580	580	580	580	580	580	480	580	480	480	480	480	580	580	580	480

沖縄	鹿児島	宮崎	熊本	大分	長崎	佐賀	福岡	愛媛	高知	徳島	香川	山口	島根	鳥取	広島
久米仙シーク酒	角玉梅酒	夢の実	朧八梅酒	かほすのお酒	アボロン(フラオレ)	アボロン(フラオレ)	うぐいすとまり	愛媛みかん酒	コラーゲン梅酒	金陵梅酒	梅のかほり	月山梅酒	月山梅酒	梅のレモン	梅レモン
580	480	480	580	480	580	580	580	580	480	480	580	580	580	580	580

全国制覇でお好きな梅酒1本プレゼント！

ビール BEER



サワー Sour

アサヒスチバードライ・生
エクストラコールド・生
ドデカノヤードビル
小生ビル
瓶ビル

デカビト
んけん！

サワー・ハイボールを頼んだら・・・



ALL480
(イチローズモルト)
(ジャックターフ)
イン

※ウイスキー・ショットもあります！

梅干しサワー
生グレープフルーツサワー
すだちサワー
スパイシートマト
ガリガリ君サワー
黄金サワー
ゆずみつサワー

生レモンサワー
ライムサワー
カルピスサワー
ウーロンハイ
国分寺緑茶ハイ

ALL400

ハイボール

Highball

ジンジャーハイボール
しげりハイボール(コーラ)
カルピスハイボール
新たな旅立ちハイボール
モンキーハイボール
アセロラハイボール
梅干しハイボール
炎家ハイボール
黄金ハイボール
ゆずみつハイボール



フリージングハイボール



DRINK MENU OF ENYAYA 2018 1-3