

FOOD MENU

Daan
Kitchen
SUMI-RI
YAKITORI DINING



2017 4-6

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
看板	レバー(肝臓) Liver	150
	砂肝(砂囊さのう) Gizzars	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(ヤゲン) Cartilage	180
	手羽先 Wing	250
	うずら玉燻 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 Shitake	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「んちく」を知ろう。

LESSON 1

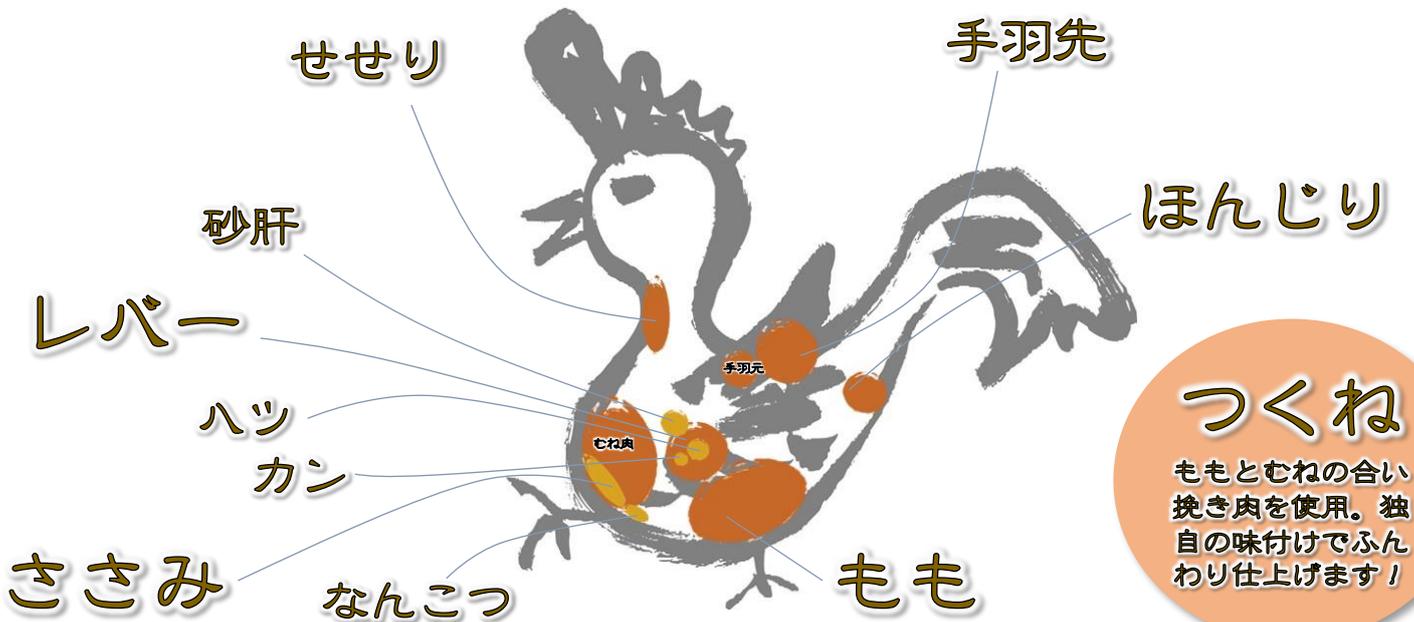


炎家の焼鳥の鶏を知ろう。

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。特に内臓肉は臭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「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、「たたき」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



らーめんサラダ
Ramen salad

680

NEW

こくベジのカブと生ハムのシーザーサラダ
Turnip and Raw ham Caesar salad

750

地産
地消

こくベジとチキンの生春巻
"Fresh spring roll" of KOKUBUNJI vegetables and chicken

580

表示価格は全て外税価格です。お通しのパーニャカウダはおひとり様330円いただいております。

居酒屋料理 IZAKAYA Dish

軽曲の一品

- 
- 黒糖そら豆 **Brown sugar beans** 380
- ミックスナッツ **Mixed nuts** 380
- タタキきゅうりと梅なんこつ **Cucumber and plum cartilage** 500
- フ〜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

千〜の一品

- 
- 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
- マッシュポテトのチーズオープン焼き **Pork and Potato baked** 480

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 肉付き軟骨のけむり焼 **Grilled chicken gristle** 580

馬 馬刺しの3点盛り **Three horse sashimi** 980

桜ユッケ **Horsemeat Yukke** 580

NEW アヒージョ!!
Ajillo

All 480

ぷりぷり海老とアボカドのアヒージョ **Shrimp and avocado**

きのこさんたちのアヒージョ **Various mushrooms**

タコとアスパラガスのレモンアヒージョ **Octopus and asparagus**

ジャガイモとトマトのチーズアヒージョ **Potato tomato and cheese**

焼鳥屋さんの親子アヒージョ **OYAKO**

季節のこくベジージョ **KOKUVEGE**

追加バケツ **Additional bucket** 100

生パスタ PASTA

- 
- 看板** 炎家特製ボロネーゼ **Special Bolognese** 880
 - NEW** 春キャベツと自家製ベーコンのペペロンチーノ **Spring cabbage and bacon Peperoncino** 980
 - NEW** 新玉ねぎを使ったトマトパスタ **New onion tomato pasta** 980

ご飯 Rice

- 
- 炭火焼きおにぎり (しょうゆ・味噌) **Char-grilled rice ball (Soy sauce or Miso)** 280
 - 嬉しい海苔おにぎり (鮭・梅・おかか) **Rice ball (Salmon or Dried plum or Bonito)** 300
 - 炎家の焼鳥丼 **Yakitori bowl** 680
 - 赤城牛の肉飯 **Akagi beef Rice** 880
 - お茶漬 (鮭・梅) **Otyazuke (Salmon or Dried plum)** 580



国分寺三百年野菜
こくべい



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、いまで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丁寧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
(チヨコソース・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

自家製ガトーショコラ

Gateau chocolat

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

こくベジを使ったバーニャカウダ・前菜3種と生ハム2種盛り
週替わりカルパッチョ・炭火串焼き5本・揚げ物2種
今宵の生パスタ

贅沢4500円コース

こくベジを使ったバーニャカウダ・前菜4種と生ハム3種盛り
炭火串焼き5本・週替わりアヒーシヨ・揚げ物2種
今宵の生パスタ

至幸5000円コース

飲放
3H

こくベジを使ったバーニャカウダ・前菜4種盛り
カツオのたたき&馬刺し・炭火串焼き5本
熟成牛の炭火炙り・揚げ物2種・今宵の生パスタ

なでしこ限定姫会3600円コース

飲放
3H

こくベジを使ったバーニャカウダ・こくベジとカツオのカルパッチョ
週替わりアヒーシヨ・炭火串焼き3本
今宵の生パスタ・特製スウィーツ

さむらい限定殿会4200円コース

こくベジを使ったバーニャカウダ・前菜3種盛り・生ハム2種盛り
炭火串焼き8本・肉付き軟骨のけむり焼き・揚げ物2種
今宵の生パスタ

焼鳥たまらん3800円コース

こくベジを使ったバーニャカウダ・前菜4種盛り
炭火串焼き15本
炭火焼おにぎり

学生限定3000円コース

(+500円で飲み放題に生ビール追加)

こくベジを使ったバーニャカウダ・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
今宵の必飯

炎家の飲み放題はドリンク豊富2時間半!!

カスタム飲み放題 + 500 梅酒・地酒・焼酎全種

宴会コースの表示価格は全て外税価格です
※現金でのお支払いの場合は消費税サービスいたします!



炎家 本店

『炭火焼鳥と熟成牛の肉酒場』

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

ソフトドリンク

ウーロン茶
 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
 パインジュース
 マンゴージュース
 グアバジュース
 カルピスウォーター
 緑茶

280
 280
 280
 280
 280
 280
 280
 280
 280
 280

ノンアルコールカクテル

シャーリーテンプル(ジンジャー+ざくろ)
 サラトガクーラー(ジンジャー+ライム)
 グアバスカッシュ(グアバ+グレープフルーツ)
 まったりマンゴー(マンゴー+飲むヨーグルト)
 クラムボン(クラムベリー+飲むヨーグルト)

ALL380

家ファミリー会員大募集!



※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に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、会員優遇価格がお得!

③ちやほやされて、デカじやんけんも勝ちやすくなっちゃおう!

※その他にもいろいろ...詳しくはスタッフまで!



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

ワイン Wine

スパークリングワイン

樽生スパークリング
〜ポールスター〜

G500

グレープフルーティンやハーブの香り。心地よい泡立ちが楽しめるやや中口のスパークリングワインです。



グラン・レアレ
ブリュット

辛口 B2800



ガンチア・ロゼ
スプマンテ

辛口 B3300



白ワイン

● アルガンウエント



B G
2500 5000

アイアンストーン



辛口 華やか
B G
3300 6000

エル・コト・ブランコ



辛口 B G
3300 6000

フレッシュルーツ



辛口 B G
3300 6000

アルボレタ
ソーヴィニヨンブラン



辛口 B G
4800 8500

赤ワイン

● アルガンフォーゴ



B G
2500 5000

パイアラ・ロッシ



辛口 B G
2800 5500

エル・コト・ティント



辛口 B G
3300 6000

フレッシュルーツ



辛口 B G
3300 6000

アルボレタ
カベルネソーヴィニヨン



フルボディ B G
4800 8500

カクテル Cocktail

スタンダードカクテル

ウオッカトニック	500
ソルティードラッグ	500
スクリユードライバー	500
モスコミユール	500
ジントニック	500
ジンバック	500
オレンジブロッサム	500
ジンライム	500
テキーラサンライズ	500
メキシコーラ	500
キューバリバー	500
チャイナブルー	500

ビアカクテル

シャンディーガフ	600
レッドアイ	600
パナシエ	600
カシスビア	600
ライムビア	600
しげりビア	600
カンバリビア	600

リキュールカクテル

カシス	500
ピーチ	500
ブルーベリー	500
ライチ	500
マンゴヤン	500
マリブ	500
パッソア	500
カルア	500
アマレット	500
ヨーグリット	500
アップルワイン	500

割るもの

ソーダ	オレンジ
コーラ	ウーロン茶
グアバ	マンゴー
ミルク	カルピス
パイン	ジンジャー
トニック	ウオスター
グレープフルーツ	ジュース
アップルジュース	

×

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)
青春ワイン(+カルピス)
オペレーター(+レモン+ジンジャー)
自家製白サンダリア

赤ワインベース

キティ(+ジンジャー)
カーディナル(+カシス)
カリモチヨ(+コーラ)
アメリカンレモネード (+レモン+木+カムシロ)
自家製赤サンダリア

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
ベシエロワイヤル

ALL600

梅酒・果実酒 UMESHU

47都道府県
梅酒探しの旅!

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	柚子レモン酒	イチゴのお酒	百年梅酒	バナナ梅酒	東薫梅酒	狭山茶梅酒	澤乃井ぶらり	大七梅酒	浦霞純米梅酒	ラフランス酒	南部美人	まんさく梅酒	りんごのお酒	鍛高譚梅酒
480	480	580	580	580	580	480	480	480	580	580	580	480	580	480

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	ジンジャー梅酒	京都梅酒	エビス福梅	ニューホワイト	千寿梅酒	醴泉黒糖梅酒	ダイジリン梅酒	梅の宴	加賀梅酒	立山梅酒	真澄梅酒	八海山梅酒
580	580	580	580	580	580	580	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	蔵八梅酒	かほすのお酒	和三盆梅酒	アポロン(フラオレ)	うぐいすとまり	愛媛みかん酒	カラーゲン梅酒	とうがらし梅酒	金陵梅酒	梅のかほり	月山梅酒	ぶどうのお酒	梅レモン
580	480	480	580	480	580	580	580	580	480	480	580	580	480	580	580

全国制覇でお好きな梅酒1本プレゼント!

本格焼酎 SHOCHU

													芋焼酎
三岳	いも麴羊	赤兎馬	佐藤黒	佐藤白	吉兆宝山	富乃宝山	海	くじら	くじら	きろく	月の中	黒霧島	
600	500	500	600	600	500	500	500	500	500	500	500	500	
		泡盛			黒糖焼酎			米焼酎					麦焼酎
カリイ春雨	残波白		朝日	はなとり		鳥飼	八海山焼酎		百年の孤独 (70ml)	佐藤麦	中々	麦冠情け嶋	
500	500		500	500		500	500		700	600	500	500	

地酒 JIZAKE

限定地酒
あり☑!

日本酒は季節
によつて様々な
限定酒が
あります。

詳しくは
スタッフまで!



えんてんか
緑天家 埼玉

炎家オリジナル地酒

ついに登場!



しきらく
寫楽 純米 福島



くずりゆう
九頭龍 純米 福井

炎家の定番一本

ボトル (300cc)
本醸造 本生 1,080
純米吟醸 生酒 1,280

グラス (90cc) 400
とっくり (180cc) 750

ビール BEER



ドイツ直輸入！
ドデカ！ヤードビール♪



氷点下！
エクストラ
コールド

アサヒスーパードライ・生	490
エクストラコールド・生	550
ドデカノヤードビール	1100
小生ビール	380
瓶ビール	
ドライブラック	480
ハートランド	580
世界のビール	
※別紙参照	
アサヒドライゼロ	400
(ノンアルコール)	

サワー Sour

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

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

ALL450

ハイボール Highball

フリージングハイボール
380



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

ALL480

プレミアム(山崎)
アメリカン(ジャックタニエル)
アツプルワイン

ALL580

※ウィスキーショットもあります！

サワー・ハイボールを頼んだら...

デカじゅんけん！





DRINK
MENU

OF ENYA

2017 4-6