

名古屋 純鶏 コーチン

コーチンも肉ならではの弾力と、ジューシーで豊潤な旨味をお楽しみください。



- 110** ざるきしめんと名古屋コーチンの照り焼きと天ぷら【竹】(写真) 一人前 1,880円(税込)
- 109** ざるきしめんと名古屋コーチンの照り焼きと天ぷら【松】 一人前 2,100円(税込)

天ぷらは【松】【竹】からお選びください。

松

竹



- 108** ざるきしめんと名古屋コーチンの照り焼き 1,400円(税込)

色々な薬味で お召し上がりください。

ざるつゆを2つお持ちいたします。色々な薬味がございますのでお好みでお召し上がりください。【名古屋コーチンの照り焼き】をざるつゆに漬けて召し上がることで、ざるつゆにコーチン肉の旨味や照り焼きタレが加わり、更に美味しくお召し上がりいただけます。是非、お楽しみください。

ねぎ

ねぎのアリシンは蕎麦に含まれているビタミンB1の吸収を高める他、疲労回復、冷え性にも効果的です。生の刻みねぎ、揚げねぎ、焼きねぎと色々な味の変化をお楽しみ下さい。

おろししょうが

ジンゲロールという成分が豊富に含まれており、胃腸の働きを刺激して消化を促進します。抗酸化物質も含まれており、老廃物が原因となる酸化ストレスを軽減し、細胞の健康を保つと言われております。

大根おろし

消化酵素ジアスターゼがたっぷり含まれていることが知られています。ジアスターゼは、消化を助けるので、胃腸が弱い人や二日酔いのときなどに取り入れると良いといわれています。

山椒

サンショオールはピリピリとしびれを感じる辛味成分のことで、内臓の働きを活発にし、消化不良を改善する働きがあるとされています。また、新陳代謝を活発にして血行や発汗作用を高め、冷え症や肩こり、神経痛の改善にも効果があるといわれています。

八味唐がらし

サガミが開発した、独自ブレンドの七味唐がらしに麵つゆとの相性が良い胡椒を合わせた唐辛子・山椒・胡椒の三辛に胡麻・陳皮・青さ・麻の実・ケシの実の五香をブレンドして作られています。

国産

鰻 ワッパ まぶし

上質な国産うなぎを
ふっくら香ばしく
焼き上げました。



1/2尾
使用



1尾
使用

1001 鰻ワッパまぶしと天ぷら【竹】(写真)

3,680円(税込) ☀️ 🌿 🍷

1004 上鰻ワッパまぶしと天ぷら【松】(写真)

5,720円(税込) ☀️ 🌿 🍷

1002 鰻ワッパまぶしと天ぷら【松】 3,900円(税込) ☀️ 🌿 🍷

1003 上鰻ワッパまぶしと天ぷら【竹】 5,500円(税込) ☀️ 🌿 🍷

天ぷらは【松】【竹】からお選びください。



ワッパまぶしの 美味しい召し上がり方

一膳目 そのままお茶碗によそってお召し上がりください。

二膳目 お好みの薬味を添えてお召し上がりください。

三膳目 お好みの薬味を添えてお茶漬用の出汁をかけてお召し上がりください。



～ お好みの薬味でお召し上がりください ～



わさび

鼻から抜けるツンとした香りが癖になる。冷たい蕎麦には欠かせない王道の薬味。わさびの辛味成分シニグリンが、蕎麦のビタミンB2の働きを高めてくれます。



山椒

サンショオールはピリリとしびれを感じる辛味成分のことで、内臓の働きを活発にし、消化不良を改善する働きがあるとされています。また、新陳代謝を活発にして血行や発汗作用を高め、冷え症や肩こり、神経痛の改善にも効果があるといわれています。



揚げねぎ

香ばしく揚げたねぎは、お茶漬の薬味としてお召し上がりください。ねぎのアリシンは蕎麦に含まれているビタミンB1の吸収を高める他、疲労回復、冷え性にも効果的です。



梅干し

元来「鰻と梅干しは食べ合わせが悪い」と言われていましたが、最近では、栄養学的・医学的に相性が良いと言われております。梅干しのクエン酸がビタミンB1の体内吸収率を上げる効果があり、鰻に含まれるビタミンB1は、梅干しと食べることで、効率的に吸収されると言われております。梅干しの持つ消化促進作用も、鰻と食べ合わせがよい理由の1つです。



名古屋めし
SAMURAI CUISINE




名古屋名物みそ煮込、濃厚味噌のアツアツお鍋。
煮込麺は、独自の粘りとコシの強さを引き出した専用麺を使用しています。

みそ煮込








ごはん付
プラス 290円(税込)

301 名古屋コーチンみそ煮込と天ぷら【松】(写真) 2,190円(税込)   

305 名古屋コーチンみそ煮込と天ぷら【竹】 1,970円(税込)   







303 名古屋コーチンみそ煮込と 201 天ぷらミニ丼(写真)
2,060円(税込)   

303 名古屋コーチンみそ煮込 1,470円(税込)  



牛肉2倍
プラス
470円
(税込)

307 牛すきみそ煮込(写真) 1,840円(税込)  

308 牛すきみそ煮込ごはん付 2,130円(税込)  

ご一緒にどうぞ。 三二丼

各 590円(税込)

203 ごはん 290円(税込)



204 味噌串かつミニ丼



201 天ぷらミニ丼



202 ねぎとろミニ丼



どんぶり

丼と麺の美味しい組み合わせをお楽しみください。



404 名古屋コーチン丼と麺

温冷 1,690円(税込)



麺大盛り プラス 250円(税込)



402 ねぎとろ丼と麺 温冷 1,630円(税込)



401 天丼と麺 温冷 1,660円(税込)



405 味噌かつ丼と麺 温冷 1,680円(税込)



403 かつ丼と麺 温冷 1,720円(税込)





なごやめし
SAMURAI CUISINE

厳選した小麦粉・水・塩を独自の配合で丁寧に仕上げました。
コシの強さが自慢の麺です。

きしめん



牛肉2倍
プラス
470円
(税込)

105 大えび天肉ねぎつけきしめん
1,790円(税込) 🍳🌿🍷

麺大盛り プラス 250円(税込)



106 ざるきしめんと天ぷら【松】(写真)
1,670円(税込) 🍳🌿🍷



104 名古屋コーチンつけきしめん 1,460円(税込) 🌿

107 ざるきしめんと天ぷら【竹】 1,450円(税込) 🍳🌿🍷

天ぷらは【松】【竹】からお選びください。



103 かけきしめん 温冷 920円(税込) 🌿
101 ざるきしめん 1,000円(税込) 🌿

ご一緒にどうぞ。 ミニ丼

各 590円(税込)

203 ごはん 290円(税込)



204 味噌串かつミニ丼

🍳🍷🌿



201 天ぷらミニ丼

🍳🌿🍷



202 ねぎとろミニ丼

🌿



なごやめし
SAMURAI CUISINE

厳選した小麦粉・水・塩を独自の配合で丁寧に仕上げました。
コシの強さが自慢の麺です。

きしめん

当店の
おすすめ

温かいきしめんに変更できます。

きしめん

当店自慢の
なごやめしが
一度に楽しめる!

手羽先

味噌串かつ

502 でらなごやめしセット 1,540円(税込)



麺の大盛り

プラス 250円(税込)



牛肉2倍
プラス
470円
(税込)

501 天おろしきしめん 温冷 と 202 ねぎとろミニ丼 (写真)
1,930円(税込)



503 牛肉きしめん(揚げもち入り) 温
1,500円(税込)



501 天おろしきしめん 温冷 1,340円(税込)



ご一緒にどうぞ。
ミニ丼

各 590円(税込)

203 ごはん 290円(税込)



204 味噌串かつミニ丼



201 天ぷらミニ丼



202 ねぎとろミニ丼

