



(우리집)강추!!
1. 미소까스 정식 (네개) 미소까스 (네개)

JPY 1,100 / 곱빼기 (여섯개) +300



단품 (여섯개) JPY 1,200

정식은 밥, 미소스프(일본식 국물)와 장아찌포함

2. 로스까스 ロースカツ

로스(돼지 등심)으로 만든 돈까스입니다.

	정식 (곱빼기)	단품
JPY	1,100 (+300)	900

3. 새우 튀김 エビフライ

1,400 (+500) 1,200

4. 돼지 생강구이 ポーク生姜焼き

1,100 (+300) 900

5. 닭고기 튀김 チキン唐揚げ

1,100 (+300) 900

6. 생선 튀김 魚フライ

삼치로 만든 튀김입니다.

1,100 (+300) 900

7. 게살 그림 크로켓 カニクリームコロッケ

1,100 (+300) 900

8. 햄버그 ハンバーグ

1,100 (+300) 900

9. 생선 버터구이 魚バター焼き

상치로 만든 버터구이입니다.

1,100 (+300) 900

"미소까스"란?

일반적으로 일식돈까스는 돼지고기에 빵가루를 묻혀 식용유에 튀깁니다.
 그런데 우리집 "미소까스"는 식용유에 튀기지 않고 직접 만든 특별한 빵가루를 쓰고 오븐에 구워서 마린한다는 독특한 웰빙돈까스입니다.
 이 독특한 조리법은 개점된 1981년 당시부터 오늘날까지 세대를 넘어 다양한 분들의 사랑을 받는 우리스타일입니다.
 꼭 한번 인기NO.1 메뉴인 "미소까스"를 드셔보십시오.



기타

10. 야채 샐러드	野菜サラダ	JPY 550
11. 포타주	ポタージュスープ	450
12. 그라탕	グラタン	900
13. 밥	ライス	200
14. 미소스프	味噌汁	200

음료수

15. 생맥주	生ビール	500 (소 300)	
16. 병맥주	瓶ビール	500	
17. 사케(일본술)	日本酒	一合 / 180ml 400	
준마이슈『준마이오마치』오마치産 .준마이슈란 쌀과 쌀누룩만으로 빚는 술.			
18. 레이슈(차게 마시는 일본술)	冷酒	一合 / 180ml 600	
준마이다이킨조『사케히토스지』"준마이다이킨조"란 정미보합 50%이하의 쌀을 쓰고 저온으로 빚는 최고급 사케입니다.			
19. 이모조츄(일본 고구마 소주)	芋焼酎	400	
고구마로 만든 일본 소주입니다.			
20. 무기조츄(일본 보리 소주)	麦焼酎	400	
보리로 만든 일본 소주입니다.			
21. 츄하이	チューハイ	巨峰 杏 うめ レモン 츄하이맛을 골라 주십시오. (1.보도 2.살구 3.매실 4.레몬)	400
츄하이는 증류주를 소다를 타서 마시는 술입니다.			
22. 하이보루	ハイボール	450	
위스키를 탄산수를 타서 마십니다.			
23. 매실주	梅酒	水割り 록 스트레이트 드시는 방식을 골라 주십시오. (1.미즈와리(물을 타서) 2.온더락 3.스트레이트)	350
24. 무알코올 맥주	ノンアルコールビール	400	
25. 우롱차	ウーロン茶	250	
26. 콜라	コーラ	300	
27. 오렌지 주스	オレンジジュース	300	