



**カキフライ定食** 1,460円 (税込1,606円)  
(ご飯・味噌汁・サラダ・漬物付き)

牡蠣のクリーミーな甘みとレモンのさっぱりした酸味、そして花づかしオリジナルのタルタルソースの濃厚さをお楽しみください。



**牛バラ煮込みの芳醇カレー** 大盛に変更 +55円 (税込)  
1,180円 (税込1,298円)

ルーと絡む薄切り肉を使用しました。スッキリした甘さの中にスパイスの風味が際立ちます。



**木の葉井** (味噌汁・漬物付き) 820円 (税込902円)

名前の由来である、葉っぱに見立てた蒲鉾や椎茸などの具材を、花づかしの出汁と、とろとろの卵で包み込みました。



**焼きチーズカレー** 1,050円 (税込1,155円)

スパイシーなカレーとまろやかなチーズの組み合わせはまさに黄金比。香ばしいチーズの匂いが食欲をそそります。



**チキン&ポークのキムチゲ鍋** 1,280円 (税込1,408円)

キムチと豚肉の旨みが溶けだしたスープは、体を芯から温めます。辛さの中にも野菜の甘みやコクが奥深い味わいを生み出しています。



**黒毛和牛のすき焼き** 2,580円 (税込2,838円)  
ご飯・漬物付き 2,680円 (税込2,948円)

一般的なすき焼きとは一線を画す、黒毛和牛すき焼き。きめ細かな霜降りが繊りな食感と芳醇な香を、花づかし特製の割下でお召し上がり下さい。



**チキンスープカレー鍋** 1,250円 (税込1,375円)

一口飲めばスパイシーな風味が口いっぱいに広がります。メにはうどんやラーメンを入れるのもおすすめです。



**もつ鍋** 1,280円 (税込1,408円)

嚼むたびにジュワッとあふれ出す濃厚な脂の旨みと、とろけるような食感。コラーゲンたっぷりのもつは女性にも大人気です。

**追加うどん** 半玉 150円 (税込165円)  
1玉 280円 (税込308円)



**追加中華麺** 半玉 150円 (税込165円)  
1玉 280円 (税込308円)



**雑炊セット** (1人前) 240円 (税込264円)  
ご飯単品 210円 (税込231円) 生卵 100円 (税込110円)



## 秋の一品料理



**ふぐと白舞茸の天ぷら** 940円 (税込1,034円)

**カキフライ単品** 770円 (税込847円)

**カキ&エビフライ** 830円 (税込913円)

**豚のモツ煮込み** 680円 (税込748円)



アルゴ300ml 450円 (税込495円)



京の梅酒300ml 718円 (税込790円)



アサヒドライゼロ 290円 (税込319円)



ホッピー 280円 (税込308円)



プレミアムアルコール フリー 310円 (税込341円)



ハイネケン0.0 370円 (税込407円)

お酒&ノンアルコール