

● 当店では16時以降、18歳以上のお客様は
お通し代として¥330頂戴しております。

● 表示価格は税込で表示しております。

とりあえず Toriaezu

塩ゆで枝豆 Salted Boiled Edamame	ちよっぴり	¥350	ぴったり	¥600
もやしキムチ Kimchi Flavored Bean Sprouts	ちよっぴり	¥350	ぴったり	¥600
長芋わさびと 小茄子の辛子漬 Nagaimo Wasabi and Small Eggplant Pickled In Mustard		¥350		¥600
ミックスナッツ Mixed Nuts	¥450	梅水晶のオクラ和え Shark Cartilage Tossed with Dried Plum and Okra	¥450	
黒糖そらまめ Brown Sugar Soramame	¥450	カマンベール もろ味噌漬 Camembert Marinated in Moro Miso	¥600	

お惣菜 Side Dishes

ど ポテトサラダ Potato Salad	¥750	シーザーサラダ Caesar salad	¥850
さっぱり人参サラダ Refreshing carrot salad	¥850	出汁巻きたまご Rolled Omelet with Soup Stock	¥750
マグロネギ塩ユッケ Salted Tuna and Green Onions Yukhoe	¥880		
栃尾油揚げ (生姜じょうゆ) Tochio-style Deep-fried Tofu Ginger Soy Sauce	¥680		
ど 栃尾油揚げ (どダレチーズ) Tochio-style Deep-fried Tofu Spicy Sauce Cheese	¥750		
自家製辛味噌ダレ “どいちゃんダレ! 通称どダレ” と、 とろーりチーズの相性が絶妙!!			
岩のりソースのカプレーゼ Caprese with Rock Nori Sauce	¥800		
コンビーフディップ バケット付 Corned beef dip with baguette	¥750		

ど 名物 Specialty

オススメ!

どいちゃん炒め

Doichan Itame

自家製の特製辛味噌
「どいちゃんだれ (通称どだれ)」を使った
旨辛肉野菜炒め!

ホルモン ¥1,150 豚肉 ¥980
Hormone Pork

オススメトッピング……… ましませ野菜 +¥350

国産牛の 牛すじ煮込み

Japanese Beef Tendons Stew

国産の牛すじと大根、人参等の野菜、
こんにゃくを甘辛く煮込んだ、
長年続くどいちゃんの名物。
お好みで七味をかけてどうぞ。



小 ¥600 大 ¥900

醤油もつ鍋

Motsunabe (Offal Hot Pot)

うまみたっぷりのぷりぷりの白もつに、
野菜の甘みが変わり甘さが倍増!
昔からある赤ワインと醤油をベースに
使った特製だし、迷ったらこれ!

一人前
¥1,150 ※ご注文は2人前~



復刻!

ねぎねぎピザ ¥900

Green Onion Pizza

常連さんのファンが多く、復刻したネギネギピザ!

賄い人気メシ

しょうが焼き ¥900

Ginger Pork Stir-fry

自家製しょうがダレで炒めた豚肉と玉葱が絶品。

揚げ物 You Can Fry

発酵唐揚げ

塩糀ダレで発酵熟成させた鶏肉。
衣はカラッと中身はジューシーに。

発酵唐揚げ Fermented Fried Chicken	1個/¥250	4個/¥850
発酵唐揚げ黒七味風味 Fermented Fried Chicken Black Shichimi Pepper	1個/¥250	4個/¥850
発酵唐揚げ南蛮風 (自家製タルタル) Fermented Fried Chicken Nanban Style with Homemade Tartar Sauce	1個/¥260	4個/¥880

フライドポテト French Fries	¥600	ケチャップ&マヨ	
		黒七味	+¥50
		サワークリーム&スイートチリ	+¥50

タコの唐揚げ Deep Fried Octopus	¥750	根菜チップス Root Vegetable Chips	¥750
ハムカツ Ham Cutlet	¥780	アジフライ Fried Horse Mackerel	¥750

め & 定食セット

Finishing Meal And Set Meal

ど カレー Curry	¥660
コンビーフマヨ TKG Rice with Raw Egg and Mayonnaise Mixed with Corned Beef	¥660
やきそば Yakisoba	¥900
ごはん&味噌汁セット(定食セット) Rice & Miso Soup Set (set meal)	¥300
ごはん単品 A Bowl of Rice	¥200
お味噌汁単品 A Bowl of Miso Soup	¥150
ごはんおかわり Second Helping of Rice	¥100

甘味 Dessert

ラムネアイス Ramune Ice Cream	¥350
バニラアイス Vanilla Ice Cream	¥350
メプリン Tightening Pudding	¥420

● 当店では16時以降、18歳以上のお客様は
お通し代として¥330頂戴しております。

● 表示価格は税込で表示しております。

ビール

Beer

キリン一番搾り(生ビール) **中 ¥550 | 大 ¥780**
Kirin Ichiban Shibori (Draft Beer)



キリンクラシックラガー **¥700**
Kirin Classic Lager

ノンアルコールビール **¥600**
Non-alcohol Beer

ハイボール

Highball

陸ハイボール **¥550** | 陸メガハイボール **¥850**
Riku Highball | Riku Mega Highball

陸ジンジャーハイボール **¥680** | 知多ハイボール **¥700**
Riku Ginger Highball | Chita Highball

陸コークハイボール **¥680**
Riku Coke Highball

発酵レモンサワー

Fermented Lemon Sour



自家製のレモンシロップを使ったレモンサワーです。

発酵レモンサワー **¥750** | 発酵ミントレモンサワー **¥830**
Fermented Lemon Sour | Fermented Mint Lemon Sour

酎ハイとサワー Chu-hi & Sour

抹茶玄米茶ハイ **¥580** | レモンサワー **¥580**
Shochu & Brewed Brown Rice Tea Highball | Lemon Sour

黒ウーロンハイ **¥580** | **ど** ポン酢サワー **¥580**
Shochu & Black Oolong Highball | Ponzu Sour

ジャスミンハイ **¥580** | 梅干ハイ **¥600**
Shochu & Jasmine Highball | Shochu & Pickled Plum

紅茶ハイ **¥580** | 梅干サワー **¥600**
Black Tea Highball | Pickled Plum Sour

トマトハイ **¥600**

瓶サワー

瓶サワーセット **¥600**
ソトビン + ナカ中

瓶各種

- 梅サワー Plum Sour
- バイスサワー Vice Sour
- 青りんごサワー Green Apple Sour
- ガラナサワー Guarana Sour
- コーラサワー Cola Sour
- ラムネサワー Ramune Sour
- ファンタ グレープサワー Fanta Grape Sour
- メロンサワー Melon Sour
- ミツ矢サイダーサワー Mitsuya Cider Sour

大 焼酎ボトルキープOK! **¥1,500~** | 各種ビンのみ **¥330** | **中** 焼酎のみ **¥330**

焼酎 Shochu

ボトルキープで
おトクに呑んだくれ

ボトル

	300ml 約6杯分	900ml 約20杯分	1800ml 約40杯分
キンミヤ(甲類) kinmiya Shochu	¥1,500	¥3,000	¥5,000
いいちこ(麦) lichiko Barley Shochu Bottle		720ml	¥2,800
黒霧島(芋) Kuro Kirishima Potato Shochu Bottle		720ml	¥2,800
ダイヤモンド(芋) DAIYAME Potato Shochu		720ml	¥3,000

デカクタ

ソーダ/ジャスミン茶/黒ウーロン茶 玄米抹茶	¥380
Soda / Jasmine Tea / Black Oolong Tea / Brown Rice Matcha	
カットレモン(ハーフ) Cut Lemon (Half)	¥220
梅干し(1個) Pickled Plum (1Piece)	¥110

焼酎グラス

いいちこ(麦) lichiko Barley Shochu	¥580	黒霧島(芋) Kuro Kirishima Potato Shochu	¥580
ど ダイヤメ(芋) DAIYAME Potato Shochu	¥650	ダバダ火振(栗) Dabadahiburi Chestnut Shochu	¥650
七田(酒粕) Shichida Sake Lees Shochu	¥650	農家の嫁(焼き芋) Noukanoyome Potato Shochu	¥650
うおへん(山椒) Uohen Japanese pepper Shochu	¥650	一本松(泡盛) Ipponmatsu Awamori	¥650

ホッピー

Hoppy

ホッピー Hoppy	¥600	中(焼酎中身) Shochu	¥330
黒ホッピー Black Hoppy	¥600	外 Hoppy	¥330

ワイン Wine

赤ワイン/白ワイン Red / White Wine	グラス ¥650	ボトル ¥3,800
スパークリング Sparkling	グラス ¥700	ボトル ¥4,000

果実酒 liquor

にごり桃酒 Cloudy peach wine	¥600	蜂蜜梅酒 Honey Plum Wine	¥580
にごりマンゴー酒 Cloudy mango liquor	¥600		



日本酒 Sake

五勺 **¥550** | 一合 **¥1,000**

大辛口
純米吟醸酒キレッキレ
Very Dry Junmai Ginjo Sake Killeckile

爽快さ満点の辛口純米吟醸酒です。
冴えわたる輪郭のクッキリとしたシャープさと
冷涼さすら感じる透明感。

天吹花笑(ハナエ)
Amefuki Hanae

全体的な味わいはミディアムボディほどの
ボリューム感。華やかで甘やかな香気が
漂うも、心地よい爽やかな酸と透明感を
伴った後キレが共存。

すっぱい日本酒 333
Sour Sake 333

レモンのようなすっぱい酸、リンゴのような
爽やかな酸、ヨーグルトのような
まろやかな酸と、異なる酸味が一度に味わえる、
まさに三位(酸味)一体の日本酒。

14C(ジューシー)
14C

情熱溢れる醸造家「阿部 龍弥」の若き
感性とセンスが見事に形になった
渾身の一本を是非お楽しみください。

カクテルやソフトドリンクも

ご用意しております。

モバイルメニューを
チェック!