



FOOD MENU



# FOOD MENU

## とりあえず

- 焼枝豆** ..... ￥480 (税込 ￥504)  
香りの良い茶豆を特製ソースで焼きからめました。
- 変わり冷奴** ..... 各 ￥480 (税込 ￥504)  
和風(肉味噌とネギ) / イタリアン(トマト&バジル) / 中華(ピリ辛坦々ソース)
- 炙り明太子** ..... ￥550 (税込 ￥577)  
さっと炙った極上の辛子明太子です。
- つぶ貝わさび** ..... ￥450 (税込 ￥472)  
国産つぶ貝を使用。茎わさびがアクセントになってます。
- 大阪直送 鶴橋産キムチ** ..... ￥400 (税込 ￥420)  
大阪鶴橋より直送。本場のキムチです。
- 漬物盛り合わせ** ..... ￥550 (税込 ￥577)  
お酒のお供にどうぞ。
- たたききゅうり** ..... ￥450 (税込 ￥472)  
梅くらげ / ごま塩昆布 (※どちらかお選びください)
- 世界のチーズ盛り合わせ** ..... ￥950 (税込 ￥997)  
いろいろたくさんのチーズが盛り合わせてあります。
- Mixナッツ** ..... ￥400 (税込 ￥420)  
かわきものの定番です。
- チーズのカリカリ焼き** ..... ￥480 (税込 ￥504)  
こくのあるイタリア産チーズを鉄板でカリカリに焼きました。
- 昔ながらの玉せん** ..... 1ヶ ￥280 (税込 ￥294)  
昔懐かしい駄菓子屋の玉せんです。



# FOOD MENU

## おすすめの一品

**中落ちマグロのユッケ風** ..... ¥880 (税込 ¥924)  
特製タレにからめた中落ちマグロをユッケ仕立てにしました。

**クリームチーズ豆腐 ～バケット添え～** ..... ¥580 (税込 ¥609)  
自家製のクリームチーズ豆腐にハニーマーメイドソースをかけて。

**特選 ソーセージ盛り合わせ** ..... ¥650 (税込 ¥682)  
肉汁溢れるソーセージの盛り合わせです。

**自家製 チャーシュー鉄板焼き** ..... ¥650 (税込 ¥682)  
自家製のたれでじっくり煮込んだチャーシューを鉄板で焼きました。

**明石焼き風 豆腐のとろろステーキ** ..... ¥650 (税込 ¥682)  
和風だしを効かせてふわっと焼きあげました。

**名物! 鉄板 焼き鳥** ..... ¥550 (税込 ¥577)  
たれ / 塩 / 韓国風プルコギ (※どれかお選びください)

**熱々! 海鮮麻婆豆腐** ..... ¥750 (税込 ¥787)  
本格麻婆豆腐を熱々の土鍋でお出します。

**やわらかスペアリブ鉄板焼き** ..... ¥850 (税込 ¥892)  
特製ソースに漬け込みやわらかく焼き上げました。

**鉄板 ガーリック トースト** ..... (※2ヶからの注文をお願いします) 1ヶ ¥280 (税込 ¥294)  
厚切りフランスパンをふっくら焼き上げました。

**せせりの赤ダレ焼き** ..... ¥700 (税込 ¥735)  
コリコリの歯ごたえがあるせせりを、ピリ辛のタレで焼き上げました。



# FOOD MENU

## サラダ

- 歩亜麗 オリジナル サラダ** ..... ¥650 (税込 ¥682)  
具たくさん、ボリューム満点のオリジナルサラダです。
- 生ハムのシーザーサラダ ~温泉玉子添え~** ..... ¥700 (税込 ¥735)  
チーズたっぷりのサラダ。温泉玉子とからめて召し上がれ。
- 焼き野菜と温野菜のサラダ** ..... ¥650 (税込 ¥682)  
旬の野菜を使用しました。お好みのドレッシングでどうぞ。
- 秀麗豚の焼きしゃぶサラダ** ..... ¥700 (税込 ¥735)  
鉄板で焼いたお肉をサラダといっしょに。
- 中華風 ヌードルまぜまぜサラダ** ..... ¥650 (税込 ¥682)  
ヘルシーな春雨ヌードルと野菜を中華風ドレッシングで。
- 地元豊橋 大根と大葉のシャキシャキサラダ** ..... ¥550 (税込 ¥577)  
地元の野菜をふんだんに使ったサラダです。自家製の青じそドレッシングで。
- 明宝ハムのスパイシーポテトサラダ** ..... ¥580 (税込 ¥609)  
明宝ハムを使ったちょっぴりスパイシーなサラダです。

## 鉄玉焼

- 鉄板 だし巻き玉子** ..... ¥550 (税込 ¥577)  
地元産玉子と一番だしを使って作りました。
- ふわとろ オムレツ** 自家製ミートソース / デミグラスソース ..... ¥600 (税込 ¥630)  
鉄板で焼くふわふわオムレツです。  
(※ソースをお選びください)
- 赤ウィンナーと目玉焼き** ..... ¥450 (税込 ¥472)  
昔懐かしい赤ウィンナーと目玉焼きがコンビになりました。
- 明宝ハムエッグ** ..... ¥550 (税込 ¥577)  
ハムステーキと目玉焼きの相性、バツグンです。
- とろーりチーズと餅のとん平焼き** ..... ¥780 (税込 ¥819)  
とろけるチーズと薄切り餅をはさんで作ったとん平焼きです。



# FOOD MENU

## 揚げ物

- フライドポテト** ..... ￥480 (税込 ￥504)  
食べるラー油マヨネーズで。
- Fish&Chips** ..... ￥580 (税込 ￥609)  
白身魚のフライとフライドポテトの盛り合わせです。
- さきいかの天ぷら** ..... ￥450 (税込 ￥472)  
スイートチリマヨネーズソースで。
- ごぼうのからあげ** ..... ￥450 (税込 ￥472)  
食べやすい大きさのごぼうを香ばしく揚げました。
- カニたっぷりクリームコロッケ** ..... 2ヶ ￥580 (税込 ￥609)  
カニの香りがたようクリーミーなコロッケです。
- かぼちゃコロッケ チーズソース** ..... 2ヶ ￥580 (税込 ￥609)  
甘みのあるかぼちゃコロッケをチーズソースで召し上がれ。
- 赤ウィンナーのからあげ** ..... ￥450 (税込 ￥472)  
昔懐かしいおかずの定番です。
- 若鶏のからあげ 香味和風ネギソース** ..... ￥680 (税込 ￥714)  
ジューシーなとりからあげに甘酢っぱいネギソースをかけました。
- 鶏ナソユツからあげ** ..... ￥480 (税込 ￥504)  
小ぶりでやわらかく、食感のよいひざなんこつをからあげにしました。
- 山芋のスパイシー揚げ** ..... ￥480 (税込 ￥504)  
ホクホクに揚げた山芋のからあげです。
- ササミ チーズカツレツ** ..... ￥780 (税込 ￥819)  
豊橋産大葉とチーズをはさんでカツレツに。
- ジューシー チキン南蛮** ..... ￥780 (税込 ￥819)  
九州の名物料理です。タルタルソースをたっぷりかけて。



# FOOD MENU

## 鉄菜焼

- 肉もやしっこ** ..... ￥480 (税込 ￥504)  
鉄板焼きの定番メニュー、もやし炒めです。
- ポテト明太チーズ焼き** ..... ￥550 (税込 ￥577)  
ホクホクのポテトに明太子ソースをかけて焼き上げました。
- まるごとキャベツステーキ 肉味噌がけ** ..... ￥500 (税込 ￥525)  
たっぷりのキャベツを鉄板で蒸し焼きにしました。
- やわらかネギの豚バラ巻き** ..... ￥580 (税込 ￥609)  
やわらかい白ネギを豚バラ肉で巻いて焼き上げました。
- アスパラとエリンギのバター醤油焼き** ..... ￥680 (税込 ￥714)  
半熟玉子にからめてどうぞ。
- ナスの肉味噌チーズ焼き** ..... ￥580 (税込 ￥609)  
自家製の肉味噌をのせ、たっぷりチーズで焼きました。
- 山芋のポタポタ焼き** ..... ￥580 (税込 ￥609)  
ホクホクの山芋を、甘辛いタレで焼きました。
- 明宝ハムのゴーヤチャンプルー** ..... ￥680 (税込 ￥714)  
沖縄名物ゴーヤチャンプルーに、名宝ハムがいっぱい。
- ホウレン草とベーコン入り コーンバター** ..... ￥550 (税込 ￥577)  
あつあつのコーンバター。山盛りです。
- いろいろキノコのバター焼き** ..... ￥550 (税込 ￥577)  
旬のキノコをバター焼きにしました。



# FOOD MENU

## 鉄海焼

- 伊勢海老焼き** ..... 100g ¥1,100~ (税込 ¥1,155~)  
身は塩焼きに。頭はお味噌汁にします。
- アワビのバター焼き** ..... 100g ¥1,200~ (税込 ¥1,260~)  
磯の香り漂うアワビをやわらかくバター焼きに。濃厚な肝はガーリックオイル焼きで。
- トラバガニステーキ** ..... ¥1,800 (税込 ¥1,890)  
食べ応えのある大きな足を一本丸ごと焼き上げました。
- 中トロのざっと焼き** ..... ¥1,280 (税込 ¥1,344)  
脂ののった中トロをレアに焼き上げました。ポン酢とわさびで。
- 特大 車海老の塩焼き** ..... ¥1,500 (税込 ¥1,575)  
大きめサイズの車海老です。ピンク岩塩どうぞ。
- 帆立貝柱のバター醤油焼き** ..... ¥800 (税込 ¥840)  
こくのある味噌マヨネーズソースで。
- 本マグロのトロステーキ ~柚子わさびで~** ..... ¥1,100 (税込 ¥1,155)  
トロマグロのガーリックステーキです。
- プリプリ 海老マヨネーズ** ..... ¥780 (税込 ¥819)  
大人気の定番メニュー“エビマヨ”です。
- サーモンのタルタルステーキ** ..... ¥780 (税込 ¥819)  
こんがり焼いたサーモンに自家製タルタルソースをたっぷりかけました。
- まるごとイカ焼き** ..... ¥680 (税込 ¥714)  
いかを丸ター杯使って香ばしく焼き上げました。
- タコとネギのガーリック焼き** ..... ¥680 (税込 ¥714)  
ぶつ切りタコとやわらかい白ネギをガーリック風味のソースで。
- 大アサリ焼き** ..... ¥600 (税込 ¥630)  
特製のたれとたっぷりネギで仕上げました。



# FOOD MENU

## 鉄肉焼

鉄板 しゃぶしゃぶ ..... 120g ¥1,800 (税込 ¥1,890)

国産黒毛和牛(A4ランク以上)を使った当店一押しメニューです。  
薬味と自家製ポンズで召し上がってください。

鉄板 すきやき ..... 120g ¥2,000 (税込 ¥2,100)

こちらも国産黒毛和牛(A4ランク以上)を使っています。溶き玉子につけて召し上がってください。

極上 黒毛和牛サーロインステーキ ..... 100g ¥2,800 (税込 ¥2,940)

国産の程良くサシが入った肉です。(脂身を使ったガーリックライス一人前300円でできます)

国産 テンダーロインステーキ ..... 100g ¥2,800 (税込 ¥2,940)

国産牛ヒレ肉のステーキです。脂身の少ないやわらかい肉です。

**数量限定** 黒毛和牛100% ハンバーグステーキ ..... ¥1,200 (税込 ¥1,260)

和風おろし / オニオン / デミグラスソース (※ソースをお選びください)  
国産黒毛和牛100%で作ったとてもやわらかいハンバーグです。

黒毛和牛のタタキ ..... ¥1,100 (税込 ¥1,155)

たっぷりの薬味とだしの効いた和風ソースでさっぱりと。

和牛大とろホルモン スタミナ炒め ..... ¥850 (税込 ¥892)

口の中でとろけるプリプリのホルモンです。

やわらか牛タン煮込み ステーキ ..... ¥950 (税込 ¥997)

やわらかく煮込んだ牛タンをステーキにしてデミグラスソースをかけました。温野菜を添えて。

和牛上カルビ 鉄板焼き ..... ¥1,200 (税込 ¥1,260)

旨味のあるカルビを鉄板で焼きます。具だくさんのタレでお召し上がりください。

牛ハラミの鉄板串焼き ..... ¥1,100 (税込 ¥1,155)

人気の牛ハラミを贅沢に串焼きにしました。





# FOOD MENU

## 鉄肉焼 (秀麗豚)

- 秀麗豚 100%ハンバーグ** ..... ¥950 (税込 ¥997)  
和風おろしソース / オニオンソース / デミグラスソース (※ソースをお選びください)  
秀麗豚のウデミンチ100%で作ったとてもジューシーなハンバーグです。
- 秀麗豚 特製しょうが焼き** ..... ¥880 (税込 ¥924)  
自家製のたれで仕上げた一味違うしょうが焼きです。
- 秀麗豚 角煮ステーキ** ..... ¥680 (税込 ¥714)  
時間をかけてやわらかく煮込んだ角煮をカリッとステーキに。
- 秀麗豚 肉厚ロースカツ 卵とじ** ..... ¥780 (税込 ¥819)  
揚げたてのロースカツをどろどろの卵とじにしました。
- 秀麗豚 トロネギ塩ダレ焼き** ..... ¥650 (税込 ¥682)  
歯応えと旨味がバツグンの豚トロです。
- 秀麗豚 自家製 鉄板焼き餃子** ..... ¥580 (税込 ¥609)  
皮をパリッと焼きあげた肉汁たっぷりの自家製餃子。
- 秀麗豚と大葉のうす焼き** ..... ¥550 (税込 ¥577)  
豊橋産の大葉を使ったお好み焼き風うす焼きです。
- アスパラの秀麗豚バラ巻き** ..... ¥580 (税込 ¥609)  
鉄板でじっくり火を通すのでやわらかくジューシーです。
- 秀麗豚と地元野菜の酢豚** ..... ¥750 (税込 ¥787)  
旨味のある豚肉と旬の野菜をたっぷり使った酢豚です。
- 秀麗豚 肉巻きおにぎり** ..... 2ヶ ¥550 (税込 ¥577)  
甘辛のたれで味付けしたおにぎりをお肉で巻いて焼きおにぎりにしました。



# FOOD MENU

## 鉄麺焼

**歩亜麗 特製焼きそば** ..... ¥780 (税込 ¥819)  
オリジナルソースの焼きそばです。キャベツたっぷり、目玉焼きをのせて。

**海鮮 塩焼きそば** ..... ¥780 (税込 ¥819)  
黒胡椒が決め手のシーフードたっぷりの塩焼きそば。

**ホルモンと鶴橋産キムチの焼きそば** ..... ¥880 (税込 ¥924)  
プリプリのホルモンとキムチのベストマッチ。

**とろーり玉子のオムそば** ..... ¥880 (税込 ¥924)  
特製焼きそばの上にとろとろの玉子をのせました。

**黒焼きそば** ..... ¥780 (税込 ¥819)  
日本そばを使ったちょっと変わった焼きそばです。

**鉄板味噌焼き きしめん** ..... ¥780 (税込 ¥819)  
こしのあるきしめんを味噌風味の焼ききしめんにしました。

**鉄板 焼きスパゲッティー**  
自家製ミートソース / 秀麗豚を使ってじっくり煮込んだ手づくりソース  
昔ながらのナポリタン / 赤ワインナー・ケチャップを使ったレトロな一品  
あんかけソース / スパイシーなソースが絶品です。 ..... 各 ¥780 (税込 ¥819)

## 鉄板 うす焼きピザ

**フレッシュバジルのマルゲリータ**  
トマトソース、モッツアレラチーズ、フレッシュバジルのシンプルピザ。

**半熟玉子のカルボナーラ**  
コクのあるクリームソースにとろとろ玉子をトッピング。

**チキン照り焼きマヨネーズ** ..... 各 ¥550 (税込 ¥577)  
甘辛く照焼きにしたチキンをピザにしました。



# FOOD MENU

## 鉄飯焼

特製 ガーリックライス ..... ¥780 (税込 ¥819)

鉄板で香り高く仕上げます。

高菜と明太子の焼飯 ..... ¥800 (税込 ¥840)

焼飯に炒めた高菜と明太子が良く合います。

自家製 叉焼(チャーシュー)とレタスの焼飯 ..... ¥780 (税込 ¥819)

バラバラの焼飯にシャキシャキのレタスがアクセントです。

しらすと大葉のカリカリ梅炒飯 ..... ¥750 (税込 ¥787)

釜揚げしらすと大葉をふんだんに使い、梅風味でさっぱりです。

本格 咖哩炒飯(カレーチャーハン) ..... ¥850 (税込 ¥892)

カレーソースがかかっている、スパイシーな炒飯です。

鉄板 タコライス ..... ¥780 (税込 ¥819)

挽肉、レタス、トマトをのせたライスにピリ辛ソースをかけました。かきまぜて食べれば旨さ倍増です。

鉄板焼き 海鮮丼 ..... ¥950 (税込 ¥997)

海鮮をさっと焼き上げ、熱々のご飯にのせました。

鉄板 すきやき重 ..... ¥1,200 (税込 ¥1,260)

すきやきにした牛肉を贅沢にご飯にのせました。

鉄板焼きおにぎり ..... 2ヶ ¥450 (税込 ¥472)

香ばしく醤油で焼き上げました。

肉巻きおにぎり ..... 2ヶ ¥550 (税込 ¥577)

秀麗豚と地元産のお米を使った地産地消の一品。

一番だしお茶漬け ..... 各 ¥500 (税込 ¥525)

梅 / 鮭 / あさりしぐれ / 辛子明太子 (※具をお選び下さい)



# FOOD MENU

## デザート

- 鉄板どらやき** ..... ¥680 (税込 ¥714)  
焼き立てのどらやきでたっぷりのあんこをはさみました。2種のアイスを添えて。
- 焼きスイートポテトとバニラアイス  
～キャラメルソースがけ～** ..... ¥650 (税込 ¥682)  
ホクホクのスイートポテトを香ばしく焼いてバニラアイスのをせました。
- クレーム・ド・ブリュレ** ..... ¥550 (税込 ¥577)  
とっぴなめらか焼き立てプリン。
- 鉄板フレンチトースト バニラアイス添え  
～メープルシロップがけ～** ..... ¥650 (税込 ¥682)  
フレンチトーストも鉄板で作ると一味違います。
- レアチーズタルト  
～クッキー&クリームのアイスを添えて～** ..... ¥600 (税込 ¥630)  
レモンの風味が爽やかに薫る自家製のレアチーズケーキです。
- カタラーナ** ..... ¥550 (税込 ¥577)  
濃厚なプリンを凍らせたイタリアのデザートです。
- 白玉ぜんざい～抹茶アイスのせ～** ..... ¥650 (税込 ¥682)  
京都大納言を使ったぜんざいです。
- もっちり杏仁豆腐** ..... ¥450 (税込 ¥472)  
もちもちした食感のこくのある杏仁豆腐です。
- バニラアイス** ..... ¥280 (税込 ¥294)  
バニラビーンズたっぷりです。
- 季節のジェラードアイス** ..... ¥280 (税込 ¥294)  
季節により変わります。(※内容はスタッフまで)