

# 和とスイス・志門



志門看板メニュー。義経鍋で焼く「義経焼」。群馬名産の猪豚肉や鴨、牛、豚肉、もつ。これを焼肉で、お野菜は水炊きでお召し上がりいただきます。義経鍋は群馬で当店だけ！（写真はもつ義経焼）義経焼1人前1380円、もつ義経焼960円。



同じく看板メニュー「もつ鍋」。味噌をベースにした秘伝のスープと、じっくり煮込んだ柔らか豚大腸もつ。風味とコクの増す牛白入りが特徴です。残ったおつゆでおじやがまた格別。1人前1380円。もつ鍋は2人前からとなります。



チーズ・フォンデュ。和とスイス・志門のおすすめ料理の一つです。スイス在住10年の店主が、本場スイスの味を桐生でお届けします。1人前1380円



お刺身盛り合わせは当店人気のメニューです。静岡県の戸田で水揚げされる深海エビや日本一の水揚げを誇る猿払ホタテなどが楽しめます。1人前1680円

## 志門自慢料理のコース・宴会メニュー

2名様より 1人前 3500円、5000円、7000円

- ・一品 ・サラダ ・お刺身
  - ・鶏唐揚げ又は深海魚のフライ ・義経焼きまたはもつ鍋（追加料金）
  - ・手打ちうどん ・デザート など、お値段によってメニューが変わります。
- その他、スイスコース・3500円。ライトコース・2500円などがあります。  
各メニュープラス1800円で2時間、ビール、サワー、ソフトドリンク飲み放題

別途お通し代300円（宴会メニューを除く）と消費税が加算されます。

# 和とスイス





( )内の数字は税込み料金です。

志門


## 和・義経鍋使用の義経焼

義経焼 (群馬名産猪豚、鴨、水炊き用野菜)  **1380円** (1518)      もつ義経焼 (大腸、カシラ、レバー、ハツ、水炊き野菜) **960円**(1056)

◎追加メニュー 初回ご注文時に下の品もお選び頂けます。

白モツ (大腸)  <b>380円</b> (418)	水炊き用野菜 <b>200円</b> (220)
カシラ <b>380円</b> (418)	タン塩  <b>380円</b> (418)
レバー <b>380円</b> (418)	ハツ <b>380円</b> (418)
猪豚(群馬名産)  <b>680円</b> (748)	牛シマ腸 <b>680円</b> (748)
鴨 <b>680円</b> (748)	牛カルビ <b>680円</b> (748)
ミックス(白モツ、カシラ、レバー、ハツ) <b>760円</b> (836)	国産和牛カルビ  <b>1950円</b> (1848)
お得特盛ミックス <b>1140円</b> (1254)	

## 和・鍋 (2人前から)



牛豚もつ鍋  **1380円**(1518)      鍋用おじやセット **350円**(385)

猪豚入り牛豚もつ鍋 **2060円**(2266)

## 和・肉料理

国産和牛ステーキ **2150円**(2365)      もつ煮込み  **480円**(528)



## 和・お刺身、魚料理

刺身盛り合せ  <b>1680円</b> (1848)	猿仏ホタテのカルパッチョ  <b>880円</b> (968)
深海本エビ刺身  <b>680円</b> (748)	アジカルパッチョ <b>680円</b> (748)
キンメ鯛半身煮付け <b>1980円</b> (2178)	猿仏ホタテバター焼  <b>980円</b> (1078)
深海メヒカリフライ  <b>680円</b> (748)	アジフライ <b>680円</b> (748)

## 和・手打ち蕎麦 (国産玄蕎麦・自家石臼挽き)



手打ち蕎麦 自家石臼挽き **700円**(770)      鴨南蛮手打ち蕎麦 **1300円**(1430)

## 和・ご飯類、一品

ジャコサラダ  <b>780円</b> (858)	 鳥唐揚げとフライドポテト <b>680円</b> (748)
だし巻き玉子 <b>480円</b> (528)	イカ塩辛 <b>350円</b> (385)
冷奴 <b>380円</b> (418)	浅漬けと沢庵 <b>250円</b> (275)
枝豆 <b>350円</b> (385)	ザーサイ <b>250円</b> (275)
自家精米こしひかり <b>250円</b> (275)	焼きおにぎり (小) <b>250円</b> (275)

## スイス・チーズとソーセージ


・スイスに10年在住していた店主による  
スイスのチーズとソーセージ料理です。

チーズ・フォンデュ (グリュエールチーズ使用)	 1380円(1518)	チーズ・フォンデュ モテ・ モテ (最高級フォンデュ)	1680円(1848)
チーズ・ルシュティ	1380円(1518)	ラクレット	1380円(1518)
ブラートブルスト (ソーセ ージ)盛り合わせ	 1380円(1518)	パルメジャーノ・レッジャー ノ・スライス	680円(748)
フランスパン	300円(330)		

## 洋・志門オリジナル、生パスタひもかわ。タリアテッレ風アレンジ。

ひもかわ・ジェノベーゼ	 830円(913)	ひもかわ・カルボナーラ	 930円(1023)
-------------	---	-------------	--

## デザート

バニラアイスクリームとミックスベリーのコンフィ	380円(418)
バニラアイスクリームと自家製ジャム (干し柿、桑の実)	 480円(528)
冷ケーキと自家製ジャム (干し柿、桑の実)	480円(528)

## コース・ご宴会 (2名様より)

Aコース (一品、お刺身小、鶏唐揚げ、義経焼、メうどん)	3500円(3850)
スイスコース (サラダ、チーズフォンデュ、ブラートブルシュト、デザート)	3500円(3850)
Bコース (一品、サラダ、お刺身、深海魚フライ、義経焼、メうどん、デザート)	5000円(5500)
Cコース (一品、サラダ、お刺身、深海魚フライ、特上牛カルビ義経焼、メうどん、デザート)	7000円(7700)
ライトコース (サラダ、カルパッチョ、牛カルビ、ひもかわジェノベーゼ、デザート)	2500円(2750)

各コースプラス1800円で2時間、ビール、地酒、ハイボール、サワー類 (生絞りサワーは含まれません)、ジュース類飲み放題。義経焼をもつ鍋に変更可。

Bコース、Cコースはご予約下さい。Aコース、スイスコース、ライトコースは当日ご注文OKです。ただし5名様以上の場合、仕込みの都合上当日のご注文をお受け出来ない場合がありますので、なるべくあらかじめご予約をお願いいたします。

# お 飲 物



## 日 本 酒 (本醸造以外飲み放題対象外)

本醸造 (一合)	460円(506)	生貯蔵 赤城山(300ml)	730円(803)
純米吟醸“石鎚” (一合)	740円(814)	限定純米大吟醸久保田 (一合)	740円(814)
Shalala スパークリング 300ml	1200円(1320)	赤城山スパークリング 300ml	1200円(1320)



## ワ イ ン (東京ワインアカデミー・鑑定上級、元インポーター店主厳選) (飲み放題対象外)

グラスワイン タクンリゼルヴァ	480円(528)	ハウスワイン タクンリゼルヴァ	2400円(2640)
ぐんまワイン・ボトル	2800円(3080)	ミュスカデ SM シュール・リー	3600円(3960)
金賞サンテミリオン 2016 赤	5000円(5500)	シャンパン製法発砲ワイン	3600円(3960)
AC オー・メドック2017 赤	3600円(3960)		
ツェラー・シュヴァルツェ・カッツ	3600円(3960)		

\*ぐんまワインは奥利根ワイナリー(昭和村)醸造のワイン(赤・白)です。

## ビ ー ル

ジョッキ生ビール 500ml (アサヒスーパードライ)	680円(748)	グラス生ビール (アサヒスーパードライ)	450円(495)
瓶ビール (スーパードライ)	680円(748)	ノンアルコールビール	450円(495)


## サ ワ ー 類

レモンサワー	420円(462)	チュウハイ	420円(462)
梅サワー	420円(462)	ライムサワー	420円(462)
青りんごサワー	420円(462)	グレープフルーツサワー	420円(462)
ライチサワー	420円(462)	オレンジ・フレーズ	470円(517)
ウーロンハイ	420円(462)	フレーズ(いちご)サワー	470円(517)
マンゴーハイ	470円(517)		
生搾りサワー (飲み放題対象外) (レモン)	520円(572)	自家製梅酒5年物 (飲み放題対象外 オンザロック、ソーダ割り)	520円(572)


## ウイスキー・スピリッツ (飲み放題対象外)


サントリー角・水割り	450円(495)	サントリー角瓶・ボトル	4800円(3960)
角ハイボール	480円(528)	グレンリベット12年シングル	500円(550)

## 焼酎 (飲み放題対象外)

甲類・グラス (水・お湯)	380円(418)	宝 Japan	2000円(2200)
芋焼酎 芋・グラス	480円(528)	麦焼酎 つくも・グラス	450円(528)
芋焼酎 いも麴 芋	3000円(3300)	麦焼酎 つくも 	2800円(3080)
芋焼酎 くじら	3600円(3960)	麦焼酎 黒麴 つくし	3300円(3630)
魔王 ストレートダブル	600円(660)	芋焼酎 甕貯蔵蔵の師魂	3800円(4180)
梅干し (焼酎用)	50円(55)	レモンスライス(焼酎用)	200円(220)

## ソフト・ドリンク

オレンジジュース	250円(275)	ウーロン茶	250円(275)
ウィルキンソン	250円(275)	コーラ	250円(275)
(ジンジャーエール)		炭酸	250円(275)
シモン・マンゴー 	300円(330)		

クリアール No.1 珈琲 <small>(飲み放題対象外)</small>	400円(440)	スペシャルティ珈琲  <small>(飲み放題対象外)</small>	600円(660)
アイスコーヒー <small>(飲み放題対象外)</small>	400円(440)		

手網焙煎をしていたシェフの超こだわり厳選珈琲

クリアール No.1 珈琲は世界的に活動するロースター、内田一也氏(静岡)焙煎の珈琲です。スペシャルティ珈琲は内田氏焙煎のカップオブエクセレンス上位の高級珈琲です。

## 自家農園栽培・製茶の手揉み茶

手もみ和紅茶	400円(440)	手もみ梅田茶	400円(440)
手もみ桑茶	400円(440)		

志門は梅田忍山にお茶畑、藪塚に桑畑があり、自家農園として管理運営(株式会社ぐんま農産)しています。忍山で摘み取った茶葉は一部、和紅茶にしています。藪塚の桑園の桑を用いて養蚕もしています。お蚕にも与える確かな桑葉が桑茶の原料です。

志門の製茶する和紅茶、梅田茶、桑茶は全て店主が手もみで行っています。手もみ茶は香り、甘味が増します。桑茶も手もみ製茶でフルーティになります。ぜひ一度ご賞味ください。

お持ち帰り用に袋詰めも販売しております。