

# 食彩・もつ亭志門



志門一番のお勧め「義経鍋」です。つぶしたてのお肉を毎週2回仕入れています。いつでも新鮮です。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。この味は志門だけ、桐生・志門の味です。(写真は3人前) 1人前550円



「もつ鍋」は野菜たっぷり、ボリューム満点です。味噌をベースにした秘伝のスープで、新鮮なもつを煮込みます。一年を通じてお楽しみ頂けます。1人前980円。2人前からとなります。



チーズ・フォンデュ。なんと志門のおすすめ料理の一つです。スイス在住10年のシェフが、本場スイスの味を桐生でお届けします。1人前1180円



お刺身盛り合わせは当店人気のメニューです。(写真は5点盛り) 1人前1480円。

## 志門の粋を集めたコース・宴会メニュー

2名様より 1人前 3000円、4000円、5000円

- ・旬の一品
- ・サラダ
- ・お刺身
- ・魚のフライまたは天ぷら
- ・義経鍋もつ焼きまたはもつ鍋

・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、女子会メニュー・2000円、肉ガッツリメニュー・2100円などがあります。

メニュープラス1500円で2時間、ビール、サワー、ソフトドリンク飲み放題

お値段には別途消費税とお通し300円が加算されます。

# お品書き

志門

## 義経鍋（焼肉と水炊きのコラボ）、もつ鍋（もつ鍋は2人前からとなります）

義経鍋（もつミックスに水炊き用野菜が付きま

550円

す）



義経鍋上(上ロース、もつミックス、水炊き用野菜)

1150円

もつの苦手な方はもつミックスの代わりに豚頬肉(カシラ)をお選び頂けます。

### 追加のお肉

国産和牛 A5 ランク

1480円

特上カルビ

群馬豚上ロース

630円

合鴨

580円

カシラ

400円

レバー

400円

水炊き用野菜

150円

もつミックス

400円

(シロ、カシラ、コブクロ、レバー)

群馬豚三枚肉

580円

牛白モツ(みそ味)

580円

タン塩

400円

タンモト

400円

白モツ

350円

もつ鍋

980円

おつきりもつ鍋(手打ひもかわ入り)

1280円

牛白入りもつ鍋

1180円

鍋用手打うどんの玉

300円

### お肉料理

国産和牛特上ステーキ

1630円

レバニラ炒め

480円

トマト風味の牛筋煮込み

480円

タンとキノコのデミグラス

580円

もつ煮込み

380円

### お刺身料理

5品刺身盛り合わせ

1480円

ホタテ刺し 稚内

830円

マグロ刺し

880円

マグロやまかけ

530円

マグロぶつ

480円

3品刺身盛り合わせ

880円

ホタテのカルパッチョ 稚内

830円

マグロ中トロ(小)

880円

アジ刺し

580円

アジのカルパッチョ

580円

### お魚料理

キンメ鯛煮付け

1480円

地魚とイカのフライ盛合せ

880円

地魚とイカの天ぷら盛合せ

880円

アジフライ

580円

ゆでサクラエビ

580円

稚内産ホタテと焼カマンベール

980円

稚内産ホタテのバター焼き

830円

さば塩焼き

580円

カキフライ

730円

サクラエビかき揚げ

630円

## ス イ ス 料 理

チーズ・ルシュティ	<b>人気!</b>	1180円	チーズ・フォンデュ (グリュエールチーズ使用)	<b>お勧め!</b>	1180円
ナチュラルチーズ4種盛り合わせ		980円	牡蠣のチーズ焼き		1180円
ブラートブルスト (ソーセージ) 盛り合わせ	<b>お勧め!</b>	1280円	ラクレット		1080円

・スイスに10年在住していたシェフが紹介するプチ・スイス料理です。

## ご 飯 類、 一 品

桜エビサラダ	<b>人気!</b>	880円	ジャコサラダ		780円
トマトサラダ		600円	羽根つき餃子(8個)	<b>お勧め!</b>	580円
お新香盛り合わせ		380円	鳥皮揚げとフライドポテト		680円
湯豆腐		480円	焼き黒はんぺん		400円
ジャコのタルタル		380円	冷奴		380円
枝豆		350円	かつお酒盗/いか塩辛		330円
フランスパン		250円	ライス		200円

## 手打ち蕎麦 (国産玄蕎麦・自家石臼挽き) # 蕎麦はうどん又はひもかわに変えられます。

手打ち蕎麦 自家石臼挽き	<b>お勧め!</b>	600円	十割蕎麦 自家石臼挽き		700円
とろろ蕎麦		880円	きのご蕎麦		880円

## 志門オリジナル、パスタひもかわ。もちもちのひもかわをパスタのフェトチーネ風に

ひもかわ・ジェノベーゼ	<b>人気!</b>	830円	ひもかわ・カルボナーラ	<b>お勧め!</b>	930円
ひもかわ・辛子明太子		830円	ひもかわ・きのこクリーム		930円

・当店の蕎麦、うどん、ひもかわは全て手打ちです。うどん、ひもかわは群馬県産小麦入り。蕎麦は那須高原で栽培された国産玄蕎麦を石臼挽きしています。

## 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	<b>人気!</b>	330円
バニラアイスと「時の雫」	<b>お勧め!</b>	530円
太陽のタマゴ級宮崎マンゴーのコンフィチュール		

# コース・ご宴会 (2名様より)



※義経鍋をもつ鍋に変更する場合は400円増しになります。

Aコース (旬の一品、お刺身5種、魚の天ぷら、義経鍋、メうどん)	3000円
Bコース (旬の一品、サラダ、お刺身5種、焼魚、魚のフライ、義経鍋、メうどん、デザート)	4000円
Cコース (旬の一品、サラダ、お刺身5種、焼魚、魚のフライ、特上カルビ付義経鍋、メうどん、デザート)	5000円
女子会コース (サラダ、カルパッチョ、義経鍋、ひもかわジェノベーゼ)	2000円
肉がっつりコース (義経鍋のお肉がシロ、カシラ、レバー、コブクロ、バラの5人前とメうどん)	2100円

シロやレバーの苦手な方は申し出て頂ければカシラ (豚頬肉) に代えます。

各コースプラス1500円で2時間、ビール、サワー類、ソフトドリンク飲み放題  
(生絞りサワーは含まれません)

## お飲物

### 日本酒

赤城山 (一合徳利)	400円	吟醸酒 久保田千寿 (一合)	550円
純米吟醸“石鎚” (一合徳利)	680円	赤城山 冷酒生 (300ml)	680円
赤城山スパークリング (和製シャンパン300ml)	1200円	絶滅危惧酒 (一合)	550円

### ワイン等

グラスワイン(コノ・スル) 赤 カベルネS 白 シャルドネ	480円	ハウスワイン(コノ・スル) 赤 カベルネS 白 シャルドネ	2000円
ホットワイン 赤 Vin Chaud	400円	木苺のワインクーラー (発砲)	400円
自家製梅酒 (オンザロック、ソーダ割り)	400円	アカギ 奥利根ワイナリー 赤 カベルネS、群馬県産	3200円
シャベル・ド・ポタンサック2012 AC メドック、フランス 赤	5000円	ミュスカデ SM シュール・リー ドメーヌ・ド・ラルヴトゥリ 白	3500円
ツェラー・シュヴァルツェ・カツ リースリング 中甘口白	3500円	ドラゴン・グラン・レセルヴァ テンブラニーリョ、スペイン 赤	3000円

### ビール

アサヒスーパードライ生 (500ml中ジョッキ)	550円	アサヒスーパードライ生 (300ml小ジョッキ)	350円
アサヒスーパードライ (中瓶)	580円	ノンアルコールビール	450円

## サワー類

レモンサワー	300円	ウーロンハイ	300円
梅サワー	300円	ライムサワー	300円
青りんごサワー	300円	グレープフルーツサワー	300円
フランボワーズサワー	380円	オレンジ・フラン	380円
生搾りサワー (飲み放題対象外) (レモン、グレープフルーツ)	430円		

## ウイスキー

サントリー角・水割り	400円	サントリー角瓶・ボトル	3500円
角ハイボール	450円		

## 焼酎

SAZAN (サザン)・グラス	300円	麦焼酎 綺羅麦・グラス	420円
SAZAN (サザン)	1800円	麦焼酎 綺羅麦	2400円
芋焼酎 いも麴 芋・グラス	430円	芋焼酎 黒麴仕込み つくし	2600円
芋焼酎 いも麴 芋	2500円	芋焼酎 くじら	2600円
芋焼酎 甕貯蔵 蔵の師魂	3000円	芋焼酎 <b>三種類</b> 飲み比べセット	800円
芋焼酎 魔王 グラス	580円	古酒 八重泉 グラス	580円

## ソフト・ドリンク

オレンジジュース	250円	三ツ矢サイダー	250円
ウィルキンソン (ジンジャーエール)	250円	ウーロン茶	250円
コーラ	250円	炭酸	250円
クレアール No.1 珈琲(飲み放題対象外)	400円	スペシャルティ珈琲(飲み放題対象外)	600円
アイスコーヒー	400円		

### **限定！超希少 コピ・ルアク 3000円**

一杯8000円の値がつくという超希少な珈琲を限定でお届けします。ジャコウネコが珈琲の実を食べ、未消化で排泄された豆を集めて精製するという希少な珈琲です。インドネシア産が有名ですが、さらに希少なミンダナオ島アポ山で生産されたコピ・ルアクを入手。クレアール 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。