

# 食彩・もつ亭志門



志門一番のお勧め義経鍋で焼く「義経焼」です。つぶしたてのお肉を毎週仕入れています。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。(写真は2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、レディースメニュー・2000円などがあります。


各メニュープラス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

## 義経焼（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）

義経焼（義経ミックスに水炊き用野菜がつきます）  
550円 

義経焼上(上ロース、義経ミックス、水炊き用野菜)  
1150円

シロ、レバーの苦手な方は義経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 特上カルビ  1480円

義経ミックス 400円  
(シロ、カシラ、レバー、他)

群馬豚上ロース 630円

合鴨 580円

カシラ 400円

群馬豚三枚肉 580円

レバー 400円

タン塩 400円

イカ 400円

タンモト 400円

豚タケノコ 400円

ナンゴツ 400円

水炊き用野菜 150円

白モツ 350円

もつ鍋  980円

牛白入りもつ鍋 1180円

辛いもつ鍋 980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

タンとキノコのデミグラス 580円

トマト風味の牛筋煮込み 480円

志門もつ煮(豆腐・もち入り)  780円

串焼き各一本  150円

もつ煮込み  450円

シロ、カシラ、レバー、コブクロ、タン塩

### お刺身料理

5品刺身盛り合わせ  1480円

3品刺身盛り合わせ 880円

ホタテ刺し 830円

ホタテのカルパッチョ  830円

マグロ刺し 880円

アジ刺し 580円

マグロぶつ 500円

アジのカルパッチョ  580円

### お魚料理

キンメ鯛半身煮付け 1980円

ホタテと焼カマンベール  980円

その時の魚の煮付け 880円

ホタテのバター焼き 830円

魚とイカのフライ盛合せ 880円

魚とイカの天ぷら盛合せ  880円

カキフライ 730円





さば塩焼き 580円

アジフライ  580円

アジ塩焼き 580円





サクラエビかき揚げ 630円

## ス イ ス 料 理

チーズ・フォンデュ (グリュエールチーズ使用)	 1180円	チーズ・フォンデュ ベジタブル (パンの代わりに野菜が付きます)	1280円
チーズ・ルシュティ	 1180円	ラクレット	 1080円
牡蠣のチーズ焼き	1180円	厚切ベーコンチーズ焼き	1080円
ブラートブルスト (ソーセージ) 盛り合わせ	 1280円	ナチュラルチーズ4種盛り合わせ	980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	 880円	ジャコサラダ	 780円
お新香盛り合わせ	380円	羽根つき餃子(8個)	 580円
湯豆腐	480円	鳥唐揚げとフライドポテト	 680円
冷奴	380円	焼き黒はんぺん	400円
枝豆	350円	かつお酒盗/いか塩辛	330円
ライス	200円	フランスパン	250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	 600円	十割蕎麦 自家石臼挽き	700円
とろろ蕎麦	880円	鴨南蛮蕎麦	1200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	 830円	ひもかわ・カルボナーラ	 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
ひもかわ・三種のチーズクリーム	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	 330円
バニラアイスクリームと マンゴーのコンフィチュール	 530円

# コース・ご宴会 (2名様より)



Aコース (旬の一品、お刺身5種、魚の天ぷら、義経焼、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、義経焼、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、特上カルビ付義経焼、メうどん、デザート)	5000円
レディースコース (サラダ、カルパッチョ、義経焼、ひもかわジェノベーゼ)	2000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)。もつ鍋変更は400円増し。

ご宴会にお手頃、税込ちよつきり5000円飲み放題コースもどうぞ。

## お飲物

### 日本酒

赤城山 (一合徳利)	400円	赤城山 生貯蔵 (300ml)	680円
絶滅危惧酒 (一合)	550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	限定久保田純米大吟醸	680円
赤城山スパークリング (和製シャンパン300ml)	1200円	純米吟醸・大吟醸飲み比べ	1000円

### ワイン等

グラスワイン (タクン) 赤 カベルネS 白 シャルドネ	480円	ハウスワイン (タクン) 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	3200円
シャペル・ド・ポタンサック2012 AC メドック、フランス 赤	5000円	赤 カベルネS、群馬県産	
ツェラー・シュヴァルツェ・カツツ リースリング 中甘口白	3500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
		ドラゴン・グラン・レセルヴァ テンプラニーリョ、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	マンゴーサワー	380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

甲類・グラス	300円	麦焼酎 綺羅麦・グラス	420円
芋焼酎 いも麴 芋・グラス	430円	麦焼酎 綺羅麦	2400円
芋焼酎 いも麴 芋	2500円	芋焼酎 黒麴仕込み つくし	2600円
芋焼酎 甕貯蔵 蔵の師魂	3000円	芋焼酎 くじら	2600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
シモン・マンゴー	300円		
クリアール 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 (飲み放題対象外)	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。