

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、スイスメニュー・3000円、女子会メニュー・2000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付きま）  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 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



義経ミックス 400円
(シロ、カシラ、タンモト、レバー)
いのしし(季節限定) 630円
群馬豚三枚肉 580円
タン塩 400円
タンモト 400円
白モツ 350円

もつ鍋  980円
暑い日には、辛いもつ鍋 980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 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  830円
アジ刺し 580円
アジのカルパッチョ  580円
生サクラエビ 630円

お魚料理

キンメ鯛煮付け  1480円
地魚の煮付け 880円
地魚とイカのフライ盛合せ 880円
カキフライ 730円
アジフライ  580円
サクラエビかき揚げ 630円

ホタテと焼カマンベール  980円
ホタテのバター焼き 830円
地魚とイカの天ぷら盛合せ 880円
さば塩焼き 580円
アジ塩焼き 580円

ス イ ス 料 理

チーズ・ルシュティ	人気!	1180円	チーズ・フォンデュ (グリユールチーズ使用)	お勧め!	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	お勧め!	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	人気!	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)	お勧め!	580円
お新香盛り合わせ		380円	鳥唐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
冷奴		380円	かつお酒盗/いか塩辛		330円
枝豆		350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	お勧め!	600円	十割蕎麦 自家石臼挽き		700円
きのこ蕎麦		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	人気!	830円	ひもかわ・カルボナーラ	お勧め!	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	人気!	330円
バニラアイスクリームと マンゴーのコンフィ	お勧め!	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
スイスコース(サラダ、カルパッチョ、ブラートブルシュト、チーズフォンデュ、デザート)	3000円
女子会コース (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。

期間限定、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
純米吟醸“石鎚” (一合徳利)	680円	吟醸酒 久保田千寿(一合)	550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
		限定久保田純米大吟醸	680円

ワイン等

グラスワイン(タクン)	480円	ハウスワイン(タクン)	2000円
赤 カベルネS 白 シャルドネ		赤 カベルネS 白 シャルドネ	
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	400円	アカギ 奥利根ワイナリー	3200円
(オンザロック、ソーダ割り)		赤 カベルネS、群馬県産	
シャペル・ド・ポタンサック2012	5000円	ミュスカデ SM シュール・リー	3500円
AC メドック、フランス 赤		ドメーヌ・ド・ラルヴトゥリ 白	
ツェラー・シュヴァルツェ・カツツ	3500円	ドラゴン・グラン・レセルヴァ	3000円
リースリング 中甘口白		テンプラニーリョ、スペイン 赤	

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		

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。