

村さ来

昔ながらの
ふるさと居酒屋

1973年、東京世田谷経堂の地に一号店をオープン。
焼酎を炭酸で割っただけの割ハイにシロップを加え、
多様なバリエーションを作りました。
どこか懐かしくて温かい、ふるさと居酒屋。
昔ながらの味わいをお楽しみください。

懐かしの あの味。

いかの一夜干し
480円(税別)



新



おつまみチーズ&
サーモンジャーキー
380円(税別)

新



手こねジューシー
メンチカツ 480円(税別)

新



まぐろはらすの
ねぎ塩鉄板焼き
480円(税別)

新



もっちり生パスタの鉄板
ナポリタン 500円(税別)

あつい
ほろっけて!!
熱いですよ!!

新



BBQスベアリブ
740円(税別)

逸

肉の三点盛り

じっくりと焼き上げたローストビーフ、
桜のチップで焼いたバスタミポーフ、
豊かな味わいと絶妙な風味が特徴の合鴨スモーク。
牛・豚・鳥の三点盛り。

760円(税別)



自家製だし巻き玉子

心を込めて焼き上げます。
甘さをひかえた味付けが村さ来流。
醤油をたらした大根おろしで召し上がれ。

340円(税別)



逸

カクタコ

(四角いたこ焼き)
460円(税別)

あつい
ほろっけて!!
熱いですよ!!

辛辛

スパイシー
チキン
420円(税別)



おすすめ

あつい
ほろっけて!!
熱いですよ!!

牛すじの
煮込み
440円(税別)



まぐろ
ジュシーフライ
440円(税別)

ロングセラー



焼きたて、できたての味をお楽しみください。

海鮮



かさごの煮付け
680円(税別)

めてたい！お頭付き。
かさごを丸ごと
煮付けました。
和食の基本、煮付け。
日本の文化ですね。

おすすめ



柳カレイの一夜干し
白身魚の王様、貴婦人とも呼ばれる、柳カレイ。カレイの中でもっとも上品な味で、形が籠に似ていることから関西では籠カレイと呼ばれています。
680円(税別)



ほっけの開き
680円(税別)

新

ひとしお
ふぐの開き一汐仕込み
ふぐの開きを軽く塩水に漬けた商品です。生に近い味わいです。
520円(税別)



エビヒレ
400円(税別)



子持ちししゃも
320円(税別)



いかの一夜干し
480円(税別)

新 あついでい

まぐろはあすの
ねぎ塩鉄板焼き

脂のつたキハダマグロのはらすをサイコロにカット。ねぎと一緒に塩ダレで焼きました。
480円(税別)



新 あついでい

まぐろのかつ煮

村さ来の人気メニュー「まぐろシューシーフライ」をだじで煮込んで卵とじにしました。
480円(税別)



あさりの酒蒸し

あさり特有の旨味がたまりません。ピリッ!と胡椒が居酒屋風。
440円(税別)



お刺身五点盛り

夫人数なら五点盛り、値ごろ感抜群に揃えました。
1,280円(税別)



お刺身三点盛り

人気の高いお魚を厳選！
とりあえずのお刺身なら三点盛り。
760円(税別)

※お刺身盛り合わせの内容はその日によって変わる場合がございます。



炙りメダカ 420円(税別)



北海たこ刺し 440円(税別)



サーモン刺し 480円(税別)



真いか刺し 480円(税別)



まぐろ刺し 540円(税別)

お刺身

当店自慢の
お得意な一品。
新鮮な海の幸を
お召し上がり
ください。

肉料理 Meat Dish

香りや音が旨さを伝える！
焼きたて、できたての味をお楽しみください。

ワインに合うバレル風メニュー
Murasaki 村来 バレル

牛・豚・鳥の豪華三点盛り！

合鴨スモーク
ローストビーフ
バストラミポーク

逸 肉の三点盛り 760円(税別)

じっくり焼き上げたローストビーフ、豚のチップで焼いたバストラミポーク、豊かな味わいと独特な風味が特徴の合鴨スモーク。
牛・豚・鳥の三点盛り。

新 パーベキュー BBQスペアリブ 740円(税別)

骨の周りに旨さが凝縮！カナダ産三元豚のバックリブにパーベキューソースを塗りながら焼き上げました。

新 旨辛チキンボン 440円(税別)

ピリリと辛いのが病みつきになる旨さ。

新 馬刺しユッケ 540円(税別)

細切りにした馬刺しに 醤油と旨辛のタレ、とろけるような美味しさです。

新 粗挽きフランク三点盛り 580円(税別)

ブレン、ペッパー、チョリソー、粗挽きフランク三兄弟。

辛辛 あついでん 旨辛チキン 420円(税別)

唐辛子やカレーなど数種のスパイスをバランスよく配合し、マヨネーズをトッピングしました。【厳禁注意】

馬刺し 540円(税別)

低カロリー・高タンパク、鉄分などの栄養素も豊富です。

あついでん 塩レモンねぎ牛たん 620円(税別)

国産レモンの皮を瀬戸内の産地で熟成しました。

旨味凝縮! あついでん 熟成中落ちカルビ 620円(税別)

辛 あついでん 粗挽きソーセージ (冷凍・デザート・バイエルン) 400円(税別)

厚切りベーコンの炙り焼き 440円(税別)

あついでん 豚トロキムチ炒め 460円(税別)

やきとり

ジャンボねぎま(2串) 320円(税別)

豪快やきとり! 大きいことは良いことだー!

5辛 国産 やきとり串盛り合わせ(5串) 760円(税別)

いろいろな味を楽しむなら、まずは盛り合わせから。

串単品 1本 各160円(税別)

串のご注文は1本より承ります。串の味付けは「タレ」「塩」「よ」お選びください。

- 国産 もも
- 国産 かわ
- 国産 砂肝
- 国産 ほんじり
- 国産 鶏つくね

玉子



心を込めて焼き上げます。
甘さをひかえた味付けが村さ来流。
醬油をたらしただ根おろしで
召し上がれ。

自家製だし巻き玉子
340円(税別)



納豆オムレツ
360円(税別)



とん平焼き
420円(税別)



明太子オムレツ
420円(税別)
なごの風味豊かなローリー玉子に
ピリ辛明太子とマヨネーズの
コンビネーションは抜群の相性です。



カクタコ
(四角いたこ焼き)
和風だしに卵を加えた、
ふわふわな「たこ焼き」、
その昔は四角なつても!
460円(税別)

逸

村さ来の十八番



おすすめ
あつい
気をつけて!!
おいですよ!!

牛すじの煮込み 440円(税別)
ブルブルの牛すじをオリジナルのだしで煮込みました。



あつい
気をつけて!!
おいですよ!!

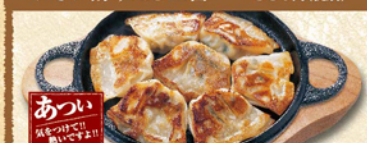
コーンバターベーコン 320円(税別)



自家製厚揚げ 380円(税別)



みぞれ揚げだし豆腐 380円(税別)



あつい
気をつけて!!
おいですよ!!

浪花のおつまみ餃子 390円(税別)



新
あつい
気をつけて!!
おいですよ!!

あんこうのおろし煮 440円(税別)
軟骨付きのあんこうをみぞれだいで焼き上げました。
寒い時期の逸品です。



店
仕込み

具たっぷり海鮮チヂミ 500円(税別)

チーズ



まるとごアボカドチーズ 480円(税別)

アボカドとクリームチーズに鶏さみを加え、わさびを効かせた
ドレッシングで和えました。レモンを搾って召し上がれ!



新

北海道
モzzarellaと
トマトのカプレーゼ
北海道生乳100%のモzzarellaチーズ。
420円(税別)



パリンコチーズ
320円(税別)

もちもち
チーズポテト
320円(税別)



ミニチーズドック

サクとした生地の中から
とろ〜りチーズが飛び出します。

380円(税別)

新

おつまみチーズ&
サーモンジャーキー
一口サイズのゴーダとプロセス。
2種類のチーズとサーモンジャーキーの
盛り合わせ。ワインと一緒にどうぞ。
380円(税別)

ピザメニュー

バリバリなのにモチモチ食感!!



クリスピーガーリックピザ
440円(税別)



和風
チキンピザ
さっぱり和風醤油ダレに
ねぎとチキン、チーズをのせて
焼き上げました。
580円(税別)

新

モzzarellaと
パストラミ
ポークのピザ
北海道産モzzarellaと板のチップで
焼いたポークのピザです。
580円(税別)

揚物



鶏の唐揚げ 醤油味 or 塩麹味
各420円(税別)

お店仕込み

村さ米のこだわり
鶏の唐揚げ 醤油味。
数種の調味料をオリジナル的配合で
ブレンドし、
お店で丹念に仕込みました。
塩麹にもま油の香りの
塩麹味も絶品です。

逸塩麹味

辛者! 醤油味

新 辛

辛子れんこんフライ
熊本県の郷土料理。しんきしんきの
れんこんに辛子を詰め込んだ料理。
辛さに注意!
440円(税別)

新

手こねシューシー
メンチカツ
ラグビーボール状に
手でこね丸めました。
肉汁ジュワー!
480円(税別)



お得 2倍盛り
ポテトフライ 380円(税別)
メガ盛り! ポテトフライ
680円(税別)
※写真はメガ盛り! ポテトフライです。



さくさくごぼうスナック
280円(税別)



鶏ヒザ軟骨の唐揚げ
400円(税別)

海鮮揚

殻ごと
カラッと揚げた
香ばしさと
風味が最高!

サクサク
あつあつの
うちにどうぞ



川えびの唐揚げ
420円(税別)



新

あんごうの唐揚げ
淡白で低カロリー。
プリットした食感はフグに似て美味。
440円(税別)

チーズ入り
ちくわの
一口磯辺揚げ
340円(税別)



ロングセラー

えびの
ぷりぷりフライ
420円(税別)



まぐろシューシーフライ 440円(税別)
揚げたてのまぐろフライを特製ダレにくぐらせました。



新

広島産 大粒カキフライ
広島産の大ぶりのカキをフライに
しました。タルタルソースにつけて
召し上がれ。
540円(税別)

ご飯と麺は いかがですか？



おにぎり(1ヶ)
鮭・梅・明太子・おかか
各180円(税別)



だし茶漬け
鮭・梅・明太子
各320円(税別)



玉子雑炊 320円(税別)
椎茸、人参、大根、ねぎと野菜たっぷりな雑炊。



辛 石鍋
チーズカレー
ビーフカレーに卵黄とチーズ、
よく混ぜてお召し上がりください。
480円(税別)



あつい
飯を付けて!!
熱いですよ!!
魚師やきめし
魚介たっぷり、ジャパニーズやきめし。
500円(税別)



新
あつい
飯を付けて!!
熱いですよ!!
石鍋
じゃこチャーハン
石鍋の中で炒めるチャーハン。
よく混ぜてお召し上がりください。
440円(税別)



ソース焼きそば
460円(税別)



おすすめ
魚介だし
醤油ラーメン
480円(税別)



新
あつい
飯を付けて!!
熱いですよ!!
もちり生パスタの
鉄板ナポリタン
名古屋飯の代表、「鉄板ナポリタン」を
もちりした食感の生パスタで。
500円(税別)



稲庭風ざるうどん
400円(税別)



東村山黒焼きそば
食欲をそそるスパイシーな香りと、
つつい箸が進む、深みのある味わいです。
480円(税別)



辛 汁なし坦々うどん
広島名物汁なし坦々と
稲庭うどんをあわせました。
480円(税別)



トキ者 もちもちチュロス
 バニラアイス添え
 320円(税別)
スペインでは朝食やおやつに食べられる
 揚げ菓子です。



甘味
やっぱり最後は甘いもの。

新 抹茶とみかんの
 華やかパフェ
 480円(税別)
爽やかなみかんと抹茶を合わせ、
 抹茶アイスとワッフル、
 酸味と甘味がほどよく、
 華やかさが特徴のデザートです。



新 抹茶だいふく
 アイスクリーム
抹茶アイスと抹茶あんこ、
 抹茶あんこを抹茶アイスで包み、
 抹茶アイスと抹茶あんこを
 抹茶アイスと抹茶あんこを
 280円(税別)



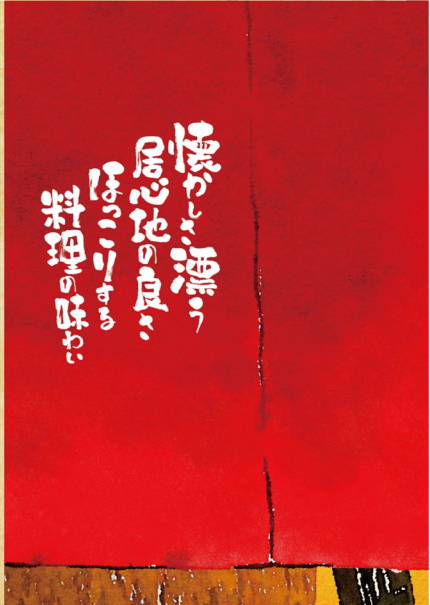
新 ベリーと
 抹茶ブラウニーの
 ミニパフェ 420円(税別)
ベリーと抹茶ブラウニーを
 ミニパフェに仕上げます。



抹茶アイス
 220円(税別)

バニラアイス
 220円(税別)

あすか ブリンアラモード
あすかオリジナルの
 濃厚なプリンをご用意します。
 380円(税別)



あすか・熊の
 園地の食卓
 2019年11月
 料理の味

あすか ※お通し お一人280円(税別)頂戴いたします。
 村さ菜ホームページ <http://www.g-taste.co.jp/fi/murasaki/>
 未成年の方及びお車を運転のお客様にはアルコールのご提供はいたしかねますので、ご了承の程よろしくお願い申し上げます。