

お刺身

名物

天草産
活きアジ造り

Live horse mackerel from Amakusa ¥780

あと唐揚げ ¥300



活きイカのお造り Spear squid sashimi
¥100g 2640~
あと天ぷら ¥330 あと塩焼き ¥330

天草産

車海老刺し 1尾 ¥680
Tiger Prawn Sashimi

天草産

胡麻かんぱち ¥1080
Sesame Amberjack



天草産胡麻かんぱち



天草産車海老刺し

熊本郷土料理

Kumamoto local food



馬赤身刺し

馬赤身刺し ¥2200
Lean horse sashimi

馬刺し盛り合わせ
Assorted lean horse sashimi
1人前 ¥1780



辛子れんこん

辛子れんこん
Mustard-stuffed
lotus root
¥720



一文字ぐるぐる

一文字ぐるぐる
boiled scallions with
vinegared miso
¥480



天草大王のタタキ

天草大王のタタキ
Amakusa Daioh Chicken
(Tataki-style)
¥1,880



車海老土瓶蒸し

土瓶蒸し

- 車海老土瓶蒸し ¥780
Steamed Tiger Prawns in Earthenware Pot
- はまぐり土瓶蒸し ¥680
Steamed Clams in Earthenware Pot
- きのこと土瓶蒸し ¥580
Steamed Mushrooms in Earthenware Pot
- 天草大王土瓶蒸し ¥680
Steamed Amakusa Daio Ceramic Pot

**イチ
オン**



生つくね

- ・梅しそ ¥420
Plum and Shiso
- ・おろしポン酢 ¥420
Grated Daikon with Ponzu Sauce
- ・月見 ¥470
Moon Viewing
- ・明太マヨ ¥420
Mentaiko with Mayonnaise
- ・きざみわさび ¥420
Chopped Wasabi

生つくね

生からじっくり焼きます

焼きとり



Yakitori

焼きとり10本盛り

- 焼きとり盛り合わせ5本 ¥1200**
Chef's selection of Yakitori Skewer set 5 piece
- 焼きとり盛り合わせ10本 ¥2400**
Chef's selection of Yakitori Skewer set 10 piece

- ささみわさび ¥240
Chicken fillet with wasabi
- ねぎま ¥240
Negima

- ささみ梅しそ ¥240
Chicken fillet with plum and shiso
- 砂ズリ ¥240
Gizzard

- ささみ明太マヨ ¥240
Chicken fillet with mentaiko and mayonnaise
- ^{おすすめ}せせり ¥240
Neck meat

- ^{おすすめ}ハツ ¥220
Heat
- ヤゲン軟骨 ¥220
Cartilage

- ハツトロ ¥240
Hatsutoro
- むねみ ¥240
Breast meat

- ^{おすすめ}レバー ¥220
Liver
- バラキムチ ¥300
Pork belly kimchi

- うずら ¥200
Quail eggs
- なすび ¥200
Eggplant

- 豚バラ ¥250
Pork Belly
- しいたけ ¥250
Shiitake mushroom

- とりかわ ¥220
Chicken skin
- ピーマン ¥220
green pepper

- チーズウインナー ¥200
cheese sausage

- ピリ辛ウインナー ¥240
Choriso

- カマンベールチーズ ¥310
Camembert cheese



名物 天草大王と親鶏の炭火焼き
Charcoal grilled Amakusa Daio and parent chicken ¥2580



鶏もも炭火焼き

- 車海老焼き**
Tiger Prawn grilled
1尾 ¥680



おすすめメニュー

いちおし

**YAKITORI
SAKASOU**

**天草太刀魚と
蓮根の天ぷら** ¥880
ゆかり添え

Tempura of Amakusa Hairtail and Lotus Root
with Yukari (Red Shiso) Salt

**菜の花と豚肉の
チーズフライ** ¥880
Rapeseed Blossom and Cheese Pork Cutlet



北海道産白子ポン酢 ¥1280
Hokkaido Milt with Ponzu Sauce

天草産なまこポン酢 ¥780
Sea cucumber vinegar

逸品

天草産 芝エビ唐揚げ ¥680
Deep-fried Shiba Shrimp

アジの骨せんべい ¥300
Horse Mackerel Bone Crackers

呼子産イカと野菜天ぷら ¥1,180
Spear Squid and Vegetable Tempura

鰹節ポテトフライ ¥880
Dried Bonito Flakes and Potatoes

**天草エリンギとイカバター
パルメザンチーズ** ¥1,120
Amakusa king oyster mushrooms and
squid butter Parmesan cheese

馬スジポン酢 ¥980
Basuji with Ponzu Sauce

さしより

梅水晶 ¥570
Plum Crystal

ひょうたん ¥570
Gourd

冷奴 ¥380
Cold Tofu

コリコリなんこつポン酢 ¥600
Crunchy Carrots with Ponzu Sauce

ずりピーマン ¥380
Zuri green peppers

やみつききゅうり ¥550
Addictive Cucumber

**県産 パリパリピーマンの
プリンセスポーク肉みそ** ¥580

Princess Pork Miso with
Crispy Green Peppers from the Prefecture

手羽先餃子 ノーマル ¥380
Chicken wing dumplings

手羽先餃子 明太子 ¥420
Chicken wing dumplings and mentai

サラダ

豆腐サラダ ¥790
Tofu Salad

自家製ポテトサラダ ¥880
homemade potato salad

ごはんもの

焼きおにぎり (一個) ¥300
Grilled Rice Balls

焼きおにぎり明太子 (一個) ¥520
Grilled Rice Balls with Mentaiko

焼きおにぎりバター (一個) ¥420
Grilled Rice Balls with Butter

焼きおにぎり茶漬け ¥420
Grilled Rice Balls with Chazuke

焼きおにぎり明太茶漬け ¥520
Grilled Rice Balls with Mentaiko Chazuke

塩おにぎり (一個) ¥250
Rice Balls

天草産塩アイス ¥380
Amakusa Salt Ice Cream

ドリンクメニュー Drink menu

おすすめドリンク Recommended drinks

- ・銀しろハイボール ¥550
Ginshiro Highball
- ・メガ銀しろハイボール ¥770
Mega Ginshiro Highball
- ・KAORU 星空ハイボール ¥550
KAORU Starry Sky Highball
- ・メガKAORU ハイ ¥770
Mega KAORU Highball

ハイボール Highball (whisky soda)

- ・ジムビームハイボール ¥550
Jim Beam Highball
- ・メガジムビームハイボール ¥770
Mega Jim Beam Highball
- ・角ハイボール ¥550
Kaku Highball
- ・メガ角ハイボール ¥770
Mega Kaku Highball
- ・碧ハイボール ¥800
Ao Highball
- ・タコハイ ¥550
Tako Highball

サワー Sour

- ・こだわり酒場のレモンサワー ¥520
Kodawari Sakaba Lemon Sour
- ・メガレモンサワー ¥720
Mega Lemon Sour
- ・グレープフルーツサワー ¥520
Grapefruit Sour
- ・翠ジンソーダ ¥550
Midori Gin Soda
- ・メガ翠ジンソーダ ¥770
Mega Midori Gin Soda

日本酒のみぎり1.5合ボトル Bottle of Japanese sake

- ・瑞鷹 純米酒 熊本城 ¥1480
Zuiyo Junmai Sake Kumamoto Castle
- ・通潤 純米吟醸 ソワニエ ¥1480
Tsun Junmai Ginjo Soignier
- ・霊山 生貯蔵酒 ¥1480
Reizan Nama Chozoshu
- ・香露 本醸造 冷酒 ¥1480
Kaoru Honjozo Chilled Sake

ビール/ノンアル Beer/Non-alcoholic beer

- ・ザ・プレミアム・モルツ生ビール ¥660
The Premium Malt's Draft Beer
- ・キリン一番絞り瓶ビール ¥700
Kirin Ichiban Shibori Bottled Beer
- ・スーパードライ瓶ビール ¥700
Super Dry Bottled Beer
- ・黒ラベル瓶ビール ¥700
Black Label Bottled Beer
- ・ノンアルコールビールオールフリー ¥500
All Free Non-Alcoholic Beer

焼酎 Shochu

- ・球磨焼酎 銀しろ(米) ¥550
Kuma Shochu Ginshiro (Rice)
- ・球磨焼酎 白岳しろ(米) ¥550
Kuma Shochu Hakutakeshiro (Rice)
- ・球磨焼酎 金しろ(米) ¥550
Kuma Shochu Kinshiro (Rice)
- ・球磨焼酎 KAORU(米) ¥550
Kuma Shochu KAORU (Rice)
- ・黒霧島(芋) ¥550
KuroKirishima (Sweet Potato)
- ・二階堂(麦) ¥550
Nikaido (Barley)

カクテル・梅酒

- ・カシス(ソーダ/オレンジ/ウーロン) ¥550
Cassis (Soda/Orange/Oolong)
- ・ピーチ(ソーダ/オレンジ/ウーロン) ¥550
Peach (Soda/Orange/Oolong)
- ・梅酒(ソーダ/水割/ロック) ¥550
Plum Wine (Soda/Mizuwari/On the Rocks)

ソフトドリンク

- ・烏龍茶 ¥350
Oolong tea
- ・ジンジャーエール ¥350
Ginger ale
- ・コーラ ¥350
Cola
- ・オレンジジュース ¥350
Orange juice
- ・リンゴジュース ¥350
Apple juice
- ・カルピス ¥350
Calpis

お通し500円頂きます。
飲酒運転は法律で禁止されています

ワイン赤

カステル カンブラス赤

【原産国】フランス グラス ¥700
【風味】ミディアム ボトル ¥3000
フランスの老舗ワインショップ「ニコラ」と
共同開発された本格テーブルワインです。
黒い果実を感じるしっかりとした口当たりが魅力

5C サンクシー

【原産国】フランス ボトル ¥4000
【風味】フルボディ
カシスやグリーンペッパーの香り。フルーティーで
口当たりの良い赤ワインでスパイシーさが余韻に残ります。

ピエモンテ【バルベーラ】

【原産国】イタリア ボトル ¥3000
【風味】ライトミディアム
フレッシュな果実味とバルベーラ種の特徴を十分に引き出
した綺麗に伸びる酸が特徴。12ヶ月の丁寧なタンク熟成
によるバランスのよい味わい。

日本の赤 サントリーフロンティア マスカット・ベリーA

【原産国】日本 ボトル ¥5000
【風味】ライトミディアム
赤いベリーを連想させるフルーティーな香りと
カラメルを思わせる甘い香り。軽やかで、飲み
心地のよい味わい。タンニン控えめのやわらかいワイン

ネッビオーロ・ダルバ

【原産国】イタリア ボトル ¥5000
【風味】ミディアム
スマレヤバラ・ベリーの香りに熟成による樽の風味
を力強く甘ささえ感じさせる余韻。

イーターピノ・ノワール

【原産国】アメリカ ボトル ¥7000
【風味】ミディアム
オレンジの砂糖漬け、赤いプラム、シナモンの
ようなスパイスの味わいに始まり、鮮やかな酸味と
まろやかなタンニンが混ざり合う。

店舗案内

●焼きとり酒湊

熊本市中央区下通1-9-1ダイワロイネットホテル
熊本銀座通りPREMIER 1F
TEL096-288-2449/FAX096-356-2278

●酒湊(1F/2F/3F/4F)

ご予約はこちらへ 代表 096-352-7117
熊本市中央区新市街4-18 松下ビル1F~4F
FAX096-356-2278

●裏酒湊

熊本市中央区新市街2-10
コンフォートホテル2F 202号
TEL096-354-7501/FAX 096-356-2278

●炉端焼き酒湊

熊本市西区春日3-15-30
肥後よかモン市場内
TEL096-327-9127/FAX 096-356-2278

●馬刺しと焼き鳥 熊本郷土グルメの店 アマケン

熊本市中央区下通1-9-26
TEL096-355-2238/FAX096-356-2278

●焼鳥・酒・個室・カウンター・楽しい時間 アマケン2

熊本市中央区下通1-9-4
SHIGEOKA01ビル1F
TEL096-288-4366/FAX096-356-2278

●焼き鳥と郷土料理アマケン3

熊本市中央区下通1-12-29 浜田ビル1F1号
TEL096-247-6171/FAX096-356-2278

●いわせ精肉店

熊本市東区戸島西2-4-10
TEL096-285-5628/FAX096-356-2278

ワイン白

カステル カンブラス白

【原産国】フランス グラス ¥700
【風味】 やや辛口 ボトル ¥3000
フランスの老舗ワインショップ「ニコラ」と
共同開発された本格テーブルワインです。
黒い果実を感じるしっかりとした口当たりが魅力

MYST ミスト

【原産国】フランス ボトル ¥4000
【風味】 辛口
熟れたりんごやバニラ、トフィーの甘い香り。
濃縮した果実味とベルベットのように滑らかな
口当たりで繊細でスパイシーな後味が特徴。

日本の白 サントリーフロンファーム 甲州

【原産国】日本 ボトル ¥5000
【風味】 辛口
シュール・リー製法で、和の柑橘を連想させる
香りを持つ辛口甲州。やや控えめながら清々しい
果実味と、しっかりとした旨味が特徴の日本の
な美しさを持つ味わいです。

セラー・セレクション 【シュナン・ブラン】

【原産国】南アフリカ ボトル ¥5000
【風味】 辛口
南アフリカを象徴する品種であるシュナン・
ブラン100%。4ヶ月のシュール・リー。
リッチで熟したレモンとライムの果実味豊かな
テクスチャーと、エレガントなミネラルのバランス。

リースリング・トロツケン

【原産国】ドイツ ボトル ¥7000
【風味】 辛口
辛口リースリング。モーゼルの繊細な味わいは
食中酒として非常に重宝される1本です。

ワイン白

イーターシャルドネ

【原産国】アメリカ ボトル ¥7000
【風味】 ライト
青りんご、マンダリン・オレンジに通じるような
優しい酸味に包まれ、樽熟成からヴァニラや
バタースコッチのようなまろやかな余韻が楽しめる。

甲州

【原産国】日本 ボトル ¥10000
【風味】 辛口
美しい酸味とあとからほのかに立ち上がる果実
の甘やかさが特徴です。和の要素と絶妙な
マッチングを見せる1本です。

菊鹿シャルドネ

【原産国】日本 熊本 ボトル ¥10000
【風味】 辛口
白桃、熟したりんご、オレンジの花。
そして樽由来のバニラのような香りが感じられ
しっかりとした味わいです。

菊鹿シャルドネ樽熟成

【原産国】日本 熊本 ボトル ¥12000
【風味】 辛口
しなやかで上品なアタック。やわらかい口当た
りと滑らかな酸、クリーミーでふくやかな味わい。
飲んだ後の樽由来のバニラのような長い余韻が
美しく心地よいワインです。

