

えんやの楽しみ方

様々な薬味やソースを自由に組み合わせて
自分だけのオリジナルなタレで焼肉を楽しもう！！

お薦めの組み合わせが出来たら、

国産レモン使用

スタッフにも教えてくださいね(*^^*)

カットレモン _{2分の1個分}	200円	おろしポン酢	100円
わさび	0円	赤コチュジャン	0円
わさび醤油	0円	豆板醤	0円
おろしにんにく	0円	一味唐辛子	0円
おろししょうが	0円	ごま油	0円
ゆず胡椒	50円	マヨネーズ	0円
辛味噌	50円	梅ダレ	50円

さらにカスタマイズしてお肉と一緒に
白ネギ塩 200円(税込220円)
青唐辛子 200円(税込220円)



どんなお肉にも合う万能なねぎ。
塩だけで味付けしてあるので
特に塩味のお肉と会います。

そのまま



みざみ



アクセントとして辛さを求める方に。
そのままでも、刻みでも、どちらでもご注文いただけます。

サンチュ 480円(税込528円)

お肉に巻いて食べる葉物の代表格。
色々な調味料と合わせて巻いてもよし。
1人前7枚入りです。



定番

えんやサラダ

レタス、キャベツ、キュウリ、オニオンスライス
たまご、トマト、ポテトサラダが乗っています。
醤油ベースの和風えんやドレッシングか
ゴマドレッシングからお選びいただけます。

780円(税込858円)

定番

チョレギサラダ

レタス、ネギ、キュウリ/
オニオンスライスが乗っています。

680円(税込748円)

シーザーサラダ

レタス、オニオンスライス、トマト、
粉チーズやクルトンなどが入っています。

680円(税込748円)

えんや小サラダ

えんやサラダの小さいサイズです。
レタス、オニオンスライス、キュウリ、

550円(税込605円)

野菜をがっつり食べる

自慢のスープ

玉子スープ 450円(税込495円)

スープ本来の味わいと
えのきの食感が癖になる一品です

わかめスープ 450円(税込495円)

食感豊かな生ワカメを使用しております

カルビスープ 780円(税込858円) あさりスープ 780円(税込858円)

数種類の調味料を組み合わせ
ブレンドしたコクの深いスープです



アサリのダシが効いた濃厚なスープです
あさり召し上がりたい方にオススメです

チゲスープ 780円(税込858円) ヌッケジャンスープ 780円(税込858円)

複雑な旨味に仕上げた激辛スープです
辛いのが苦手な方はご遠慮下さい



にんにくとゴマ油の風味が香るスープです
がっつり召し上がりたい方にオススメです



ラーメン入り 150円(税込165円)

うどん入り 150円(税込165円)

小さいサイズございます

カルビスープ 通常サイズの2/3程の

あさりスープ 分量となります

チゲスープ 600円(税込660円)

ヌッケジャンスープ

小ライス 秋田県産
あきたこまち 200円(税込220円)

中ライス 250円(税込275円)

大ライス 350円(税込385円)

文教ライス (小) 150円(税込165円)

中ライスと同じ分量になります。文教生のみとなります。

文教ライス (中) 200円(税込220円)

大ライスと同じ分量になります。文教生のみとなります。

クッパ 690円(税込760円)

カルビクッパ  790円(税込870円)

あさりクッパ 790円(税込870円)

チゲクッパ   790円(税込870円)

ユッケジャンクッパ  790円(税込870円)

新

えんやラーメン 690円(税込759円)

えんやの新しい名物。

オーソドックスな醤油ベースです。

小さいサイズございます

クッパ 550円(税込605円)

カルビクッパ

あさりクッパ 650円(税込715円)

チゲクッパ

通常サイズの2/3程の
分量となります

ユッケジャンクッパ

ビビンバ 790円(税込870円)

石焼ビビンバ 890円(税込980円)

石焼ビビンバ 明太チーズ
1,100円(税込1210円)

石焼ねぎチャーハン
790円(税込870円)

冷麺

850円(税込935円)

コシの強い盛岡冷麺を使用しております

冷麺辛口

900円(税込990円)

デザートメニュー

バニラアイス

200円(税込220円)

ベルギーチョコアイス

300円(税込330円)

イチゴのアイス

300円(税込330円)

バニラ & ベルギーチョコアイス

450円(税込495円)

手作り杏仁豆腐

330円(税込363円)

おすすめアイス

300円(税込330円)

杏仁バニラ

450円(税込495円)

おすすめシャーベット

350円(税込385円)

海鮮

野菜

殻付きホタテ(2枚)890円(税込979円)

有頭エビ(3尾) 790円(税込869円)

アオリイカ(5枚) 690円(税込759円)

海鮮盛り合わせ1780円(税込1958円)

ホタテ2枚・エビ2尾・アオリイカ3枚

焼き野菜各種

長ネギ・玉ねぎ・キャベツ・かぼちゃ

ピーマン・シイタケ・エリンギ

各330円(税込363円)



ご飯のおかずにも お酒のおつまみにも

白菜キムチ

シンプルな白菜のキムチです

390 円
税込429円

韓国のり

シンプルな韓国のりです。ご飯に巻いてもおつまみにも最適です

200 円
税込220円

明太ポテトチーズ

明太子とじゃがいもとチーズのホイル焼きです。

580 円
税込638円

オイキムチ

キュウリのキムチです
5切れ入っています

390 円
税込429円

枝豆

定番のおつまみです

350 円
税込385円

牛スジ煮込み

醤油で甘辛く煮込みました。
牛スジの旨みたっぷり

490 円
税込539円

完全
手作

カクテキ

大根のキムチです

390 円
税込429円

塩キャベツ

えんや名物の一つ。特製塩だれに絡めたキャベツです

399 円
税込439円

タンシチュー

じっくり煮込みました。バケットと一緒にどうぞ。

490 円
税込539円

完全
手作

キムチ盛り合わせ

白菜キムチ、カクテキ、オイキムチ(3切れ)の盛り合わせです

790 円
税込869円

キャベツかぶりつき

特製の辛みそとマヨネーズをつけてお召し上がりください

399 円
税込439円

にんにくホイル焼き

ごろごろにんにくをゴマ油でじっくり七輪で加熱して下さい

450 円
税込495円

チャンジャ

たらの内臓です
おつまみには最高です

480 円
税込528円

冷やしたたききゅうり

冷えたキュウリを甘辛ダレで

350 円
税込385円

じゃがいもホイル焼き

いわゆる「じゃがバター」です。
七輪で炙れば絶品です

450 円
税込495円

もやしナムル

自家製のもやしナムルです

360 円
税込396円

梅たたききゅうり

冷えたきゅうりを特製の梅ダレで

399 円
税込439円

ナムル盛り合わせ

もやし、ぜんまい、青菜、大根ナムルの4点盛りです

750 円
税込825円

冷やしトマト

冷えたトマトです
マヨネーズとご一緒にどうぞ

399 円
税込439円

ポークソーセージ

お子様に人気の定番ソーセージです。6本入っています

450 円
税込495円

豚足

コラーゲンたっぷりの豚の足です。ほんのり暖かい状態を酔味噌で

390 円
税込439円