

大看板メニュー



特上サーロインすき焼きしゃぶ(1枚50g)

「サーロインすき焼きしゃぶ」は薄切りのA5近江牛特上サーロインをサッと溶岩石で炙り焼きし、卵を絡めていただく逸品です。甘辛いすき焼きの味付けに、炙り焼きにしたお内の脂と香ばしさがプラスされ感動の美味しさです。

1930yen

◆「溶岩焼き」月屋盛り(1人前)

◆近江牛/みすじ焼きしゃぶ(40g) ◆近江地鶏/つくね(40g)・おね(20g)
◆蔵尾ポーク/バラ(20g)・肩ロース(20g)

1380yen

◆牛焼きしゃぶ3種盛り(1人前)

◆近江牛/特上サーロイン(50g) ◆近江牛/みすじ(40g) ◆黒毛和牛/ブリスケ(40g)

2980yen

◆近江牛 みすじ 焼きしゃぶ (80g)

「みすじ」とは…牛の肩の部位に位置する霜降りの部位。牛一頭から極少量しか取れない大変希少な部位です。あっさりとした舌触りと後味、それでいて肉の味が濃厚なのが特徴。スライスにしてサッと炙り、山葵と岩塩で食べるのが最高です。

1260yen

◆近江牛 A5 特上サーロイン 焼きしゃぶ (100g)

「サーロイン」とは…背中から腰あたりの部位に位置するキメ細かい肉質で、適度な霜降りが入っており、柔らかく旨みが濃厚な高級部位。

3850yen

◆近江牛 赤身ステーキ (100g)

1580yen

月屋盛り

焼きしゃぶ3種盛り

近江牛赤身ステーキ

近江牛特上サーロインすきしゃぶ焼き

近江牛特上サーロイン焼きしゃぶ

◆黒毛和牛 ブリスケ焼きしゃぶ (80g) 980yen

◆黒毛和牛 ホルモン (80g) 980yen

◆薄切り葱塩牛タン (80g) 980yen

◆厚切り葱塩牛タン (100g) 1650yen

◆牛ハラミ (80g) 850yen

◆蔵尾ポーク バラ (80g) 750yen

◆蔵尾ポーク 肩ロース (80g) 750yen

◆近江地鶏 おね (80g) 750yen

◆近江地鶏 もも (80g) 900yen

◆近江地鶏 せせり (80g) 680yen

◆近江地鶏 つくね (150g) 780yen



薄切り葱塩牛タン

黒毛和牛ブリスケ焼きしゃぶ

近江地鶏せせり

近江地鶏おね

蔵尾ポーク肩ロース

蔵尾ポークバラ

天婦羅



新鮮な魚や野菜に衣を薄くつけて、カラッとサクサクに揚げました!アツアツの天婦羅をこだわりの天つゆや紅岩塩でどうぞ!

◆天婦羅 6種盛り合わせ.....990yen
(海老1、魚介2、野菜3)

◆天婦羅 9種盛り合わせ.....1500yen
(海老2、魚介3、野菜4)

サラダ



◆月屋サラダ...880yen

バリバリに揚げたトルティーヤ生地と自家製のチャンキーチキンがたっぷりの野菜と絡み合う、月屋の名物サラダ。

◆豆腐と海藻の柚子香るサラダ.....720yen

◆海老とアボカドの生春巻き.....800yen

◆ローストチキンと半熟卵のシーザーサラダ~ガーリックペッパー風味.....830yen

180°Cでじっくりと時間を掛けローストしたチキンを、チーズ、黒胡椒、ガーリックの香りが引き立ちます。とろ~り卵を絡めて...

◆バームクーヘン豚の冷しゃぶサラダ~温玉のせ~.....780yen

お肉の柔らかさと脂の旨味が特徴のバームクーヘン豚と野菜の甘みを胡麻ドレッシングが引き立ちます。



ローストチキンと半熟卵のシーザーサラダ



海老とアボカドの生春巻き



バームクーヘン豚の冷しゃぶサラダ

生麩ピザ



京都半兵衛麩を一枚ずつ手で伸ばしてピザ生地にしました。110℃のオーブンで一度焼きしてから250℃のオーブンで外側はパリッと、内側はもちもちとした食感に焼き上げました。

◆照り焼きチキンの生麩ピザ

こってり濃厚な照り焼きソースが鶏肉と生麩に絡んで相性ぴったりです。

900yen

◆海老とアボカドの生麩ピザ

トマトソースをベースに、ぶりぶりの海老とアボカドのトロっとした食感が絶妙。

1000yen

◆生ハムとクリームチーズのバジル生麩ピザ

生ハムとたっぷりのとろ〜りクリームチーズでイタリアンに仕上げました。

950yen



照り焼きチキンの生麩ピザ



生ハムとクリームチーズのバジル生麩ピザ



海老とアボカドの生麩ピザ

逸品



近江牛のすじ七時間煮込



豆腐と茄子の揚げ出し

◆冷奴.....350yen

塩だけで、大豆を感じながら食すのが月屋流。

◆近江牛のすじ七時間煮込み.....880yen

近江牛「すじ」まで旨い！食材そのままの味を引き出すために出汁を効かせてあっさり和風に。

◆茄子と豆腐の揚げ出し.....550yen

シンプルイズベスト。一番出汁の風味が茄子と豆腐を引き立てます。



肝入り烏賊の一夜干し炙り



せせりの柚子胡椒焼

◆せせりの柚子胡椒焼き.....720yen

◆肝入り烏賊の一夜干し炙り.....880yen



だし巻き



なんこつの唐揚げ

◆だし巻き.....610yen

◆フライドポテト.....500yen

◆なんこつの唐揚げ.....550yen

◆若鶏の唐揚げ.....600yen

◆手羽先特製香味漬け焼き (2本)
スパイスを効かしたタレに漬けて、
山椒をかけてオーブンで焼く。ジューシーに。
.....500yen



手羽先特製香味漬け焼き



クリームチーズ味噌漬け

- ◆枝豆.....390yen
- ◆チャンジャ.....500yen
- ◆たこわさび.....440yen
- ◆梅水晶.....550yen
- ◆炙り明太子.....550yen
- ◆アボカド山葵醤油.....400yen
- ◆漬け物盛り合わせ.....400yen
- ◆クリームチーズ味噌漬け~唐墨まぶし~
クリームチーズを自家製の西京味噌に5日間漬け込んだ逸品。
.....700yen

ごはんもの

- ◆濃厚鶏がらスープのこってりラーメン
鶏がらを七時間煮込んで旨味を引き出し、
胡麻の風味とにんにくが効いたこってりラーメン。
.....880yen
- ◆海鮮丼.....1210yen
- ◆絶品鯛茶漬け.....830yen
- ◆出汁茶漬け(梅・明太子).....550yen
- ◆なつかしのソース焼きそば.....720yen
- ◆白ごはん...大330yen / 中280yen / 小220yen
- ◆おにぎり(明太子・梅).....220yen



濃厚鶏がらスープの
こってりラーメン



海鮮丼



絶品鯛茶漬け