

厳選チーズ

Carefully selected cheese

ALL ¥850 (税込)

おまかせ
チーズの
盛り合わせ
¥1,750 (税込)



青カビ

ブルー ドーヴェルニュ

BLEU D'AUVERGNE

【フランス】甘口の赤ワイン、フルボディの赤ワイン
牛乳製の生地はこってりどクリーミ食感を持ち、
独特の力強い風味の中に青カビの刺激が混ざります。



白カビ

カマンベール パストリゼ

Camembert Pasteurise

【フランス】スパークリングワイン、白ワイン、日本酒
殺菌乳を用いている為、非常にマイルドでクリーミな、
どなたでも食べやすいカマンベールです。



シェーヴル

サント モールド トゥーレーヌ (農家製)

SAINTE-MAURE DE TOURAINE FERMIER

【フランス】スパークリングワイン、しっかりした白ワイン
ボタン型をしたチーズの中心部に通った藁、
周りにまぶされた黒い灰、個性的な姿が印象的なシェーヴルチーズ。



ヴォッシュュ

ポン レヴェック レ クリュ

PONT-L'ÉVÊQUE LAIT CRU

【フランス】シードル、やや重めの赤ワイン
弾力ある質感と、強すぎず穏やかながらコク深い味わいが特徴。
無殺菌乳ならではのミルク感がまろやかです。



ハード

コンテ 8ヶ月以上熟成

COMTE 8MOIS

【フランス】軽めの赤ワイン、すっきりとした白ワイン
8ヶ月以上熟成のコンテは、お料理や、チーズフォンデュ、
サンドイッチにおすすめです。



セミハード

ミモレット ジュンヌ

MIMOLETTE JEUNE

【フランス】フルーティな白ワイン
熟成期間 2~6ヶ月の若めのものを指して呼ばれ、
しっとりとした生地はミルクの甘味が十分に味わえます。

※当店ではお通し代 + テーブルチャージ代として 500 円頂戴しております。ご了承の程お願いいたします。

※写真はイメージです。内容・盛り付け等は異なる場合がございます。

前菜

Appetizer

酒肴各種 ※おすすめメニュー参照 ¥550 (税込)

Various Appetizers * See the recommended menu

おまかせ前菜3種盛 ¥1,100 (税込)

Assorted Appetizer (3 kinds)

季節のピクルス ¥550 (税込)

Pickled Seasonal Vegetables

モッツアレラの醤油漬け ¥600 (税込)

Shoyu Marinated Mozzarella

スペイン産生ハム ¥850 (税込)

Raw ham from Spain

低温調理のしっとりよだれ鶏 ¥850 (税込)

Juicy and Tender Poached Chicken with Spicy Sauce

サラダ

Salad

シンプル!グリーンサラダ ¥650 (税込)

Green Salad

ベーコンとカマンベールの
ポテトサラダ ¥650 (税込)

Bacon and Camembert cheese potato salad

炭の屋サラダ ¥850 (税込)

"SUMINOYA" Salad

刺身・

魚炭火焼

Sashimi Charcoal grilled

～刺身～

鮮魚のバクダン ¥900 (税込)

Bakudan

生本マグロ刺し ¥1,200 (税込)

Fresh Blue-fin Tuna Sashimi

鮮魚のお刺身 3種盛り合わせ ¥1,100 (税込)

Assorted Sashimi (3 kinds)

～魚炭火焼～

サバの文化干し ¥750 (税込)

Dried Mackerel

串焼き

Grilled Skewers

鶏

Grilled chicken on skewer

葱間 ¥330 (税込)

Chicken and welsh onion

ささみ ¥280 (税込)

Chicken breast

ぼんじり ¥280 (税込)

Chicken tail

手羽先 ¥350 (税込)

Chicken wing

せせり ¥280 (税込)

Chicken neck meat

皮 ¥280 (税込)

Chicken skin

焼鶏の盛り合わせ

※お好みの本数で。

つくね ¥380 (税込)

Chicken meatloaf

こころ ¥280 (税込)

Heart

レバー ¥300 (税込)

Giblets

つなぎ ¥300 (税込)

Large artery

砂肝 ¥250 (税込)

Chicken gizzard

ひざなんこつ ¥250 (税込)

Knee Cartilage

変わり串

Special

茨城産
もち豚バラ串 ¥350 (税込)

Pork Back Ribs from Ibaraki

しいたけ串 ¥280 (税込)

Shiitake mashrooms

ししとう串 ¥250 (税込)

Shishito sweet pepper

にんにく串 ¥250 (税込)

Garlic

サバ串 ¥250 (税込)

Mackerel

アヒージョ

Ajillo

海老まみれのアヒージョ ¥1,100 (税込)

Shrimp dish fried garlic oil

釜揚げシラスのアヒージョ ¥900 (税込)

Kama-age Shirasu dish fried garlic oil

※ 炭焼きバゲット 1cut/¥60 (税込)

Charcoal-grilled Baguette

炭火焼

Charcoal grilled

※ご注文頂いてから炭火でじっくり焼き上げる為、お時間がかかります。お早めにご注文ください。
*Charcoal grilled to order. Please allow for cooking time.

A5 黒毛和牛 炭火焼

Grilled A5 Wagyu beef

ランプ 100g ¥2,100 (税込) / 200g ¥4,000 (税込)

Rump

イチボ 100g ¥2,100 (税込) / 200g ¥4,000 (税込)

Aitchbone

※100g は 2 名様向けのポーションです。

ブランド豚 炭火焼き

Grilled special pork

イベリコ豚肩ロース

Black Iberian pig shoulder

¥2,400 (税込)

地鶏の 炭火焼き

Grilled Chicken

地鶏の黒焼き

Charcoal fire grilled chicken

¥1,800 (税込)

山梨県産 信玄鶏

(照焼き or 塩焼き)

Shingen chicken (Teriyaki or Salt)

¥1,800 (税込)

その他 炭火焼き

Others

おまかせ炭火焼野菜3種盛り

Assorted Charcoal-grilled Vegetables(3 kinds)

¥950 (税込)

炭焼き野菜 単品

Charcoal-grilled Vegetable

¥650 (税込)

※おすすめメニュー参照

See our recommended menu items

炭焼ピッツァ (カルツォーネ風)

Grilled Pizza

¥950 (税込)

炭火焼 鶏皮ポン酢

Char-grilled Chicken Skin with Ponzu

¥600 (税込)

逸品

Specials

アンチョビキャベツ ¥650 (税込)

Anchovy and Cabbage

炭の屋のポテトフライ ¥650 (税込)

Fries Suminoya

出来立て! 出汁巻き玉子 ¥850 (税込)

Japanese Rolled Omelet

※ご注文を頂いてからお作りしますのでお時間かかります。

This dish will take a little while to prepare.

若鳥の香味揚げ ¥850 (税込)

Deep-fried herb chicken

鶏ガラ炊き鍋 1人前 ¥1,980 (税込)

Chicken stock stewed Nabe

2人前 ¥3,600 (税込)

黒胡椒鍋 1人前 ¥1,980 (税込)

Black pepper Nabe

2人前 ¥3,600 (税込)

1人前から承ります
※2名様のお客様は
1人前追加ごとに
プラス¥1,800

お食事

Rice and Noodles

焼鶏丼

Grilled Chicken Bowl

信玄鶏のまぜご飯

Shingen Chicken Mixed with Rice

炭焼き鶏雑炊

Japanese Rice & Charcoal Grilled Chicken Porridge

肉そば (豚肉)

Soba Noodle Soup With Pork

ALL ¥750 (税込)

デザート

Dessert

白玉モナカ (1ヶ) ¥400 (税込)

Rice - flour dumplings

バニラアイス〜炭塩のせ〜 ¥550 (税込)

Vanilla Ice Cream with Rock Salt

ガトーショコラ ¥600 (税込)

Chocolate Brownie Cake



炭の屋テイクアウトメニュー

● 15分～20分ほどお時間頂きます。 ● 全て価格税込となっております。

お弁当



キジ丼
¥700



信玄鶏のまぜご飯
¥800



鶏そぼろ丼
¥900



焼鶏丼
¥1,200

店長のオススメ

やきとり&惣菜セット (1人前)

焼鶏3本に若鶏の香味揚げ・出汁巻き玉子、
その他に惣菜5種を盛り込んだお得なセット。

¥900



お家で本格 焼鶏セット

紀州備長炭使用
信玄鶏



店長のオススメ

おまかせ塩5本盛り合わせ
¥1,000



店長のオススメ

おまかせタレ焼き5本セット
¥1,000

逸品



炭の屋のポテトフライ
¥600



若鶏の香味揚げ
¥700



鶏そぼろの
出汁巻き玉子
¥700

酒あて



ブロッコリーの
ペペロンチーノ風
¥500



白滝の明太子和え
¥500



雷コンニャク
¥500



茄子の揚げ浸し
¥500



ピリ辛胡瓜の
醤油漬け
¥500

