



梅  
と  
星

ume と hoshi



ASAKUSA, TOKYO

Produce by  
BambooCut

menu

お  
品  
書



# 朝

江戸名物

ふわ ふわ たまご

## 浮浮卵の朝定食

1,000円

「浮浮卵」とは江戸時代に

愛されていた「煎り酒」という

調味料を使用した卵料理です。

江戸時代に実在した

「浮浮煮」という卵料理を

「梅と星」が現代版に

アレンジしました。

羽釜ごはん

豚汁

梅干し

浮浮卵



※すべて(税込)表記

朝  
福  
定  
飲

# 福

梅と星名物

## おともみくじ

## 定食

一、三三〇円

あなたのおともはいつたい何!?

おみくじを引いて

おとも3品が決まる

「運」任せの定食です。

浅草名物七福神

今日ほどの神様がでる!?

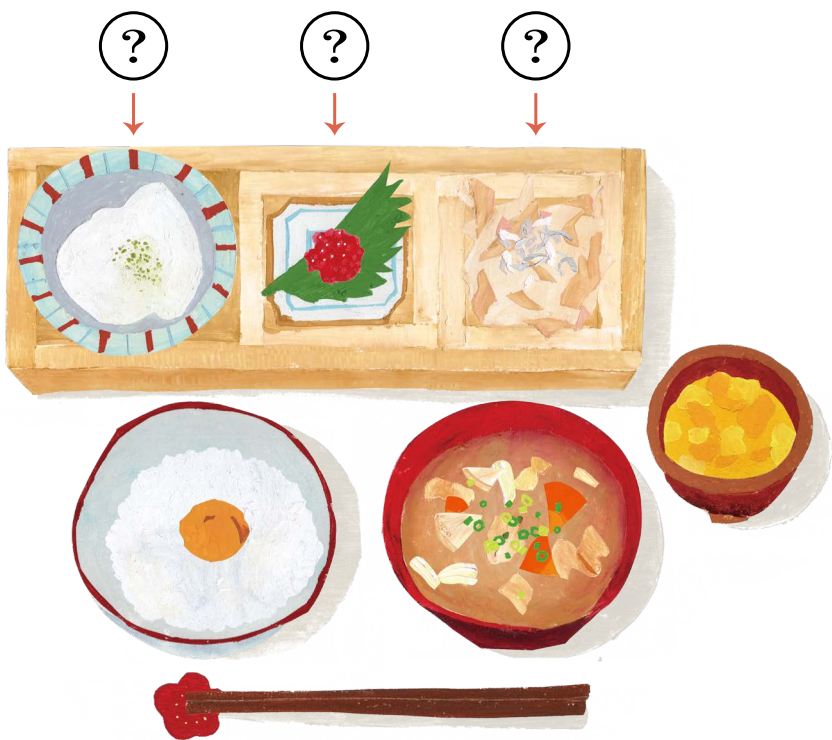
羽釜ごはん

豚汁

梅干し

浮浮卵

おとも3品



※すべて(税込)表記



# 布袋

ホテイ

おとも 白菜胡麻キムチ / 牛つ / ぐね煮 / くらす

# 寿老人

ジロウジン

おとも 塩昆布 / 明太子 / ちぼろ納豆

# 福祿寿

フクロクジユ

おとも 南関揚げ山椒 / 鶏やぼろ / らかつ塩辛

# 弁財天

ベンザイテン

おとも 白のバター / たらこ / なめ / つたまろ炊

# 毘沙門天

ビシヤモンテン

おとも 海苔 / わぎとろ / らぶろがっり

# 大黒天

ダイコクテン

おとも ちりめんちかか / すじこ / とろろ

# 恵比寿

エビス

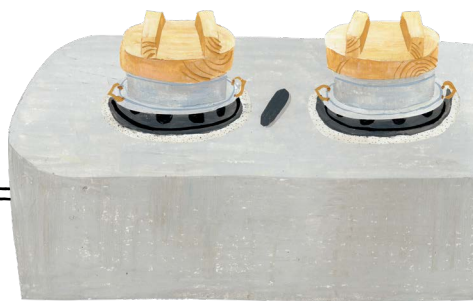
おとも 大根のたまろ漬 / 鮭粗ぼろ / 二色納豆



# 素朴な ごちそう

羽釜で炊いた  
ほっかほかのごほん。  
選べる最高の梅干し。  
そして、沁みる豚汁。  
さらに、十食十色の  
おともたち。

11時  
から



# 梅酢の唐揚げ定食

一、四三〇円

梅酢で漬け込んだ  
大山鶏でつくった  
絶品のからあげです。

羽釜ごほん

豚汁

梅干し

浮浮卵

唐揚げ



※すべて(税込)表記



# 煎り酒生姜焼き定食

一、四三〇円

当店自慢の調味料  
「煎り酒」がベースの  
生姜焼きです。

羽釜ごはん

豚汁

梅干し

浮浮卵

生姜焼き



# 本日の焼魚定食

一、四三〇円

魚の種類は  
スタツフまで。

羽釜ごはん

豚汁

梅干し

浮浮卵

焼き魚



※すべて(税込)表記

# 本日のおともたち

海苔

一五〇円

白のバター

一五〇円

明太子

三五〇円

塩昆布

一五〇円

二色納豆

一五〇円

すじこ

三五〇円

ちりめんちかか

一五〇円

ちぼろ納豆

一五〇円

鶏やばら

三五〇円

とろろ

一五〇円

なめこのたまろ炊

一五〇円

牛のしぐれ煮

三五〇円

大根のたまろ漬

一五〇円

いかの塩辛

一五〇円

鮭粗ぼろ

三五〇円

いぶりがっこ

一五〇円

しらす

一五〇円

ネギトロ

三五〇円

絶品ぶりがめ

一五〇円

南園揚げ山椒

一五〇円

梅干し

三五〇円

自家製胡麻キムチ

一五〇円

たらこ

三五〇円

らへら

時 価

※すべて(税込)表記

アラカルト

おとも定食

好きな「おとも」を選んでいただく定食です。

八八〇円 + おとものお値段

まき星(スター)揃い☆

# おのみもの



梅干しサワー

絶品梅干しサワー

濃蜜梅干しサワー

ビール

生ビール

瓶ビール(赤星・中)

梅酒

梅酒「星子」



六六〇円

七七〇円

七三〇円

六六〇円

六六〇円

ハイボール

デュアーズハイボール

イチローズハイボール

日本酒

越乃寒梅

江戸桜(純米吟醸原酒)

ソフトドリンク

プラムハニツプ

梅スカッシュ

緑茶(冷)

ノンアルコールビール

四四〇円  
八八〇円

五五〇円

一一〇〇円

各四四〇円

※すべて税込表記

