



梅
と
星

ume と hoshi



ASAKUSA, TOKYO

Produce by
BambooCut

menu

お
品
書



おのみもの



名物

各
七七〇円

- ★ 浅草梅干しサワー
- ★ 濃蜜梅干しサワー

★ 日本酒各種

※別紙参照

- デュワーズハイボール 六六〇円
- イチローズハイボール 八八〇円

★ 本日の梅酒
※詳細はスタッフまで
七〇〇円

★ 梅酒「星子」
(ロック・ソーダ・水・お湯)
一、二〇〇円

- 生ビール 七三〇円
- 瓶ビール(赤星・中) 七七〇円

ソフトドリンク

- ★ 浅草梅干しスカッシュ 六〇〇円
- ★ 梅スカッシュ 五〇〇円
- ★ スパイス梅スカッシュ 五〇〇円
- ★ 梅ジュース 五〇〇円
- コーラ 四四〇円
- 緑茶(冷) 四四〇円
- コーヒー(温・冷) 五〇〇円
- ノンアルコールビール 四四〇円

★ オススメ!

※すべて(税込)表記



飲
飲
朝
福
定

朝

江戸名物

ふわ ふわ たまご

浮浮卵の朝定食

一、三二〇円

「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

本日のおとも

※詳細はスタッフまで



※すべて(税込)表記

朝
福
定

福

梅と星名物

おともみくじ

定食

一、八七〇円

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

今日はどの神様がでる!?

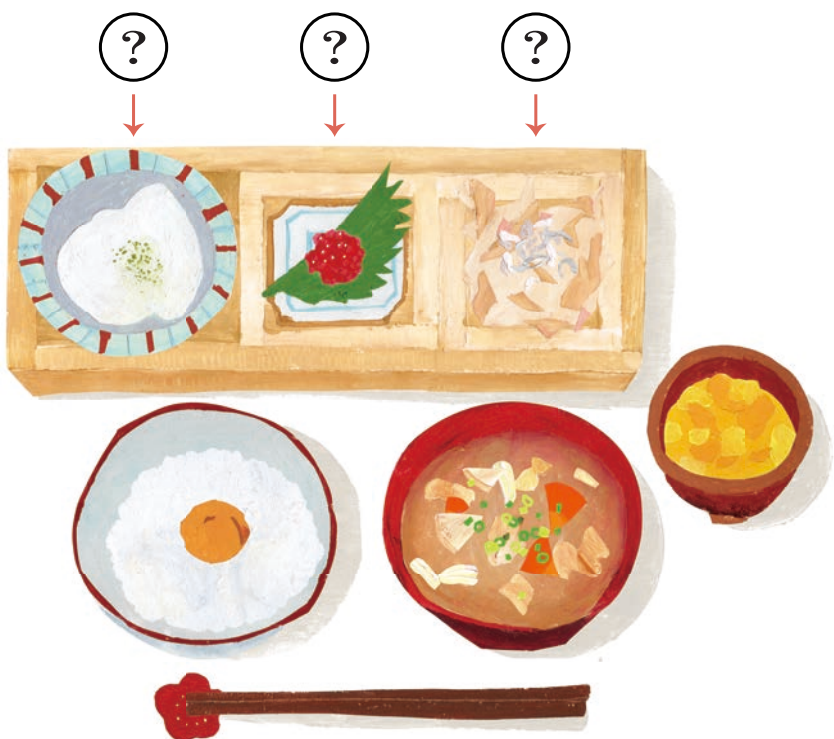
羽釜ごはん

豚汁

梅干し

浮浮卵

おとも3品



※すべて(税込)表記

福
定



布袋

ホテイ

白菜胡麻キムチ／牛つ／ぐれ煮／しらす

寿老人

ジロウジン

塩昆布／明太子／そばら納豆

福祿寿

フクロクジュ

南閩揚げ山椒／鶏そばら／いかの塩辛

弁財天

ベンザイテン

白のバター／たらこ／なめこつたまろ炊

毘沙門天

ビシヤモンテン

海苔／ねぎとろ／いづりがっこ

大黒天

ダイコクテン

ちりめんちかか／すーこ／とろろ

恵比寿

エビス

大根つたまろ漬／鮭粗ぼろ／二色納豆



素朴な

ごちそう

羽釜で炊いた

ほつかほかのごはん。

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



梅酢のからあげ定食

一、八七〇円

特上

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。

羽釜ごはん

豚汁

梅干し

浮浮卵

からあげ



※※ ※すべて(税込)表記

定

煎り酒生姜焼き定食

一、八七〇円



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

本日の焼き魚定食

一、八七〇円



魚の種類は
スタッフまで。

羽釜ごはん
豚汁
梅干し
浮浮卵
焼き魚

本日のおともち

海苔

二五〇円

とろろ

二五〇円

明太子

三五〇円

塩昆布

二五〇円

二色納豆

二五〇円

すじこ

三五〇円

ちりめんちかか

二五〇円

そばろ納豆

二五〇円

鶏そばろ

三五〇円

旨いバター

二五〇円

なめこつたまろ炊

二五〇円

牛のしぐれ煮

三五〇円

大根のたまろ漬

二五〇円

いかの塩辛

二五〇円

鮭粗ぼろ

三五〇円

絶品ぶりかけ

二五〇円

しらす

二五〇円

ネギトロ

三五〇円

白菜胡麻キムチ

二五〇円

梅浅漬め

二五〇円

南関揚げ山椒

三五〇円

いぶりがっこ

二五〇円

たらこ

三五〇円

^(11時より)梅酢のからあげ

四〇〇円

※すべて(税込)表記

アラカルト

おとも定食

好きな「おとも」を二品以上選んでください。

一、三二〇円 + おとものお値段

☆い揃い(スター)星きん