

# 梵天スペシャル 期間限定



天ぷらにすると、また違った  
ししゃもの美味しさが発見できますね。  
**ししゃもの天ぷら**

なんか食べたくなる  
ししゃもの炙り…  
マヨ&七味がいいですね!  
**ししゃも炙り**

乾物ついで、なぜか、  
つまみたくくなりますよね~  
(笑) **三種乾物  
盛り合わせ**

居酒屋の定番!  
お酒のアテにピッタリ **たこわさ**



鶏じゃないですよ!  
「鮭」の手羽揚げです。  
お酒のおつまみにもGood!  
**鮭手羽揚げ**



居酒屋定番のおつまみ♪  
さっぱりといただけますよね~  
**鶏皮ポン酢**

## 300円均一



仙台魚のどんこを唐揚げでどうぞ。  
身がしまっていて美味しいですよ!  
**どんこ唐揚げ**



相性バッチリのベーコンと  
チーズをオムレツに♪  
アツアツふわふわのうちにどうぞ!  
**ふわとろベーコン  
チーズオムレツ**



「氷下魚」と書きます。  
タラ科の自身魚で、  
香ばしく炙ると  
酒の肴として最高ですね!  
**コマイ炙り**

棒棒鶏の「鶏」を「合鴨」にしてみました!  
歯ごたえもいいですね!  
**合鴨バンバンジー**



約20cm

## げんこつ スモークターキー

## 400円均一

お子様も大人も大好き!  
どでかいターキーは食べ応えに大満足!



貝の旨味に味噌を加えて卵でとじました!  
アツアツで美味しいですよ。  
**帆立貝焼き味噌**



梵天オリジナルの肉味噌を  
たっぷりからめて食べて下さい。  
**ピリ辛ジャジャうどん**



カラッと揚げた砂肝と、ゴロッと揚げた  
ニンニク…スタミナ満点です!  
**砂肝とニンニク  
の唐揚げ**

## 500円均一



お酒のお供に、やっぱり欲しく  
なるのが一夜干しですね~  
**烏賊の一夜干し**



今や希少品!なかなか  
食べられなくなりました…  
**ほっけ焼き**

※表示価格はすべて税別価格となっております。