

お昼ごはん

鶏ももの味噌漬け焼き



- ・サラダ
- ・お新香
- ・みそ汁
- ・白米または五穀米

1,100円 (税込)

伍樂くずし懐石

2,500円 (税込)

- ・新じゃがの冷製スープ
- ・八寸
- ・季節のお造り
- ・ふきの梅肉和え
- ・ホタルイカとごごみの酢味噌
- ・子持ち昆布と菜の花のおひたし
- ・篠島のしらすおろし
- ・牡蠣のスモークオイル漬け
- ・筍と落の臺の天麩羅
- ・信州安曇野の生そば
- ・季節のジュエライト
- ・抹茶

竜田揚げ定食



- ・伍樂名物竜田揚げ
- ・小鉢
- ・サラダ
- ・お新香
- ・みそ汁
- ・白米または五穀米

1,000円 (税込)

豚せいろ蒸し定食



- ・豚しゃぶ(胡麻ダレ・ポン酢)
- ・蒸し野菜
- ・小鉢
- ・サラダ
- ・お新香
- ・みそ汁
- ・白米または五穀米

1,100円 (税込)

昼宴会コース

2時間飲み放題付

4名様より 4,000円 (税込)

- ・伍楽サラダ
- ・串焼き3種
- ・出汁巻き卵
- ・竜田揚げ
- ・お魚料理
- ・メのご飯

定食十一品

- ・立川産生たまご
- ・ねぎ納豆
- ・めかぶ
- ・冷奴

120円 (税込)

- ・紀州南高梅
- ・しらすおろし
- ・鯛わた
- ・塩辛
- ・サラダ

160円 (税込)

- ・鮭ハラス塩麹漬け焼
- ・まぐろぶつ
- ・青森明太子

300円 (税込)

+500円 飲み放題延長(30分)
コースはご予算に応じて
アレンジさせていただきます

串

江戸前伝統の強火焼き

焼師のおまかせ

6本 1080
10本 1850

鶏

Table with 2 columns: Item name (e.g., つくね, 皮, 砂肝) and Price (e.g., 250, 220, 220). Includes sub-header '伍楽名物'.

豚

Table with 2 columns: Item name (e.g., 豚タン, 豚かしら) and Price (e.g., 220, 220, 240).

すぐ出る一品

ごま塩きゅうり
篠島しらすおろし
まぐろぶつ
ふきの梅肉和え
本日のみめろう
さつまもチップスと
マスカルポーネ
にらのお浸し
ホタルイカと
ここみの酢味噌
合鴨と長ネギのお浸し
子持ち昆布と
菜の花のお浸し

あて

おしんこ盛り合わせ
青森明太子
チーズたたみいわし
クリームチーズの
酒粕漬
炙りえいひれ
牡蠣のスモーク
オイル漬

一品料理

出汁巻き玉子
あさりバター
(メのリゾット)
懐かしのマカロニグラタン
厚焼きチーズとん平
さわらの醤油漬け焼き
銀鱈の西京焼き

揚げ物

鶏の竜田揚げ
アンチョビポテト
うずらの卵チーズ
衣揚げ

土鍋ご飯

チキン南蛮
煮穴子の春巻き
筍と蒟の臺の天婦羅
炭焼き大山鶏の
土鍋ご飯
桜エビと蒟の臺の
土鍋ご飯

飯

厚揚げ豆腐と
香草のサラダ
有明産海苔と
つや姫のおにぎり
出汁茶づけ
(梅・しらす・明太子)
赤だしのうしお汁

甘味

塩キャラメル
バナラアイス
酒粕クリーム
チーズプリン

アハッピー

11:00(月)
17:00(金)
All
¥430

ビール

ハートランド生
キリン 零イチ
(ファンアルコール)

高圧炭酸

ハイボール
庄三郎 焼酎ハイボール
レモンサワー
南高梅サワー
ラ・フランスサワー
ももサワー
りんごサワー
柚子サワー
梅酒サワー

割りもの

抹茶割り

黒ウーロン茶割り
ジャスミン茶割り
ムレスナ紅茶割り

日本酒

秋田 天の戸 純米酒
東京 杣人 純米酒
福岡 多賀鶴 熟燗

日本酒のサンダリア

金宮ホッピー

ホッピーセット
白・黒
中・外 (¥290)

果実酒

濃いとろ
ラ・フランス酒
りんご酒
梅酒
桃酒
ゆず酒

焼酎

芋 黒霧島
麦 わかむぎ
米 白水

ワイン

国産ぶどう酒
(赤・白)
スパークリング
ワイン

ソフトドリンク

黒ウーロン茶
抹茶
ジャスミン茶
ブラックティー
コーラ
ジンジャーエール
青森りんごジュース

表示価格はすべて税込み価格です

ビール

ハートランド生

中 六五〇
小 四三〇

キリンクラシックラガー(中瓶)

七二〇

ハイネケンエクストラコールド

六一〇

ギネス(黒ビール)

八三〇

キリン零ICHI(ノンアルコール)

五五〇

ハイボール

オーシャンラッキー

五四〇

IWハーバーゴールドメダル

八三〇

マツカラン12年

八七〇

岩井

八八〇

余市

八七〇

庄三郎焼酎ハイボール

五四〇

ホッピー

金宮ホッピーセット(白・黒)

五四〇

中

二九〇

外(白・黒)

二九〇

日本酒

とっくりは50円でご用意致します

「純米」

杣人(東京)

六五〇

天の戸(秋田)

六五〇

日輪田山麩(宮城)

八三〇

「純米吟醸」

伯樂星(宮城)

七二〇

南部美人(岩手)

九四〇

「純米大吟醸」

飛龍(宮城)

一〇二〇

「清酒熱燗」

多賀鶴(福岡)

七六〇

日本酒のサングリア

七六〇

深煎りお茶割り

黒ウーロン茶割り

抹茶割り

ジャスミン茶割り

ムレスナ紅茶割り

グラス 四三〇
やかん 一〇八〇

高圧炭酸

ロック・水割り変更可

レモンサワー

五四〇

南高梅サワー

五四〇

ラ・フランスサワー

七五〇

ももサワー

七五〇

りんごサワー

七五〇

柚子サワー

七五〇

梅酒サワー

七五〇

焼酎

ロック・ソーダ・水割りからお選び下さい

半黒霧島(宮崎)

五四〇

麦わかむぎ(宮崎)

五四〇

米白水(熊本)

五四〇

スパークリングワイン

ル・タンメイユール

グラス 六一〇

ブリュット(泡)

ボトル 三三〇〇

本日のグラスワイン

おすすめ参照

食事に寄り添うナチュラルワインを揃えています

ソフトドリンク

黒ウーロン茶

四三〇

抹茶

四三〇

ジャスミン茶

四三〇

ブラックティー

四三〇

コーラ

四三〇

ジンジャーエール

四三〇

青森りんごジュース

五四〇

GORAKU MENU

SKEWER Traditional Edo-Style

Assorted	1. 6 skewers 1,080 yen	2. 10 skewers 1,680 yen
3. Chicken Heart 伍楽名物こころ 220 yen	8. Chicken Thigh もも 290 yen	13. Ginkgo Nuts ギンナン 240 yen
4. Chicken Meatball つくね 250 yen	9. Chicken Diaphragm はらみ 280 yen	14. Shiitake Mushroom 椎茸 330 yen
5. Chicken Liver 肝 220 yen	10. Chicken and leek ねぎま 320 yen	15. Sweet Green Pepper ししとう 260 yen
6. Chicken Skin 皮 220 yen	11. Chicken Neck せせり 280 yen	
7. Chicken Gizzard 砂肝 220 yen	12. Chicken Shoulder ふりそで 280 yen	

PORK SKEWER

16. Tongue タン 220 yen	19. Bell Pepper Stuffed with Minced Pork and Cheese 豚肉ピーマンチーズ 390 yen
17. Pork Jowl かしら 220 yen	
18. Pork and Perilla 豚肉大葉巻き 240 yen	

SOBA NOODLES

20. Soba noodles (About 3 servings / with soup) 大せいろ 1850 yen
21. Soba noodles (About 2 servings / with soup) 小せいろ 1210 yen
22. +Grated radish/+grated yam 大根おろし/どろろ each one +110 yen

APPETIZERS

23. Sesame Salt Cucumber ごま塩きゅうり 420 yen	29. 'Ohitashi' Boiled Chinese Chive にらのお浸し 530 yen	34. Asari Clams Braised in Butter あさりバター 860 yen
24. Whitebait with Grated Daikon Radish 篠島しらすおろし 640 yen	30. Firefly squid and ostrich fern with vinegar and miso ホタルイカとこごみの酢味噌 880 yen	35. Risotto メのリゾット 330 yen
25. Cut the tuna into large chunks まぐろぶつ 680 yen	31. 'Ohitashi' Boiled duck and green onion 合鴨と長ネギのお浸し 880 yen	36. Macaroni Gratin 懐かしのマカロニグラタン 720 yen
26. Oysters with ponzu sauce ふきの梅肉和え 680 yen	32. 'Ohitashi' Boiled konbu and rape blossoms 子持ち昆布と菜の花のお浸し 980 yen	37. Japanese-style Cheese and Pork Omelet 厚焼きチーズとん平 860 yen
27. Today's 'Namero' Miso based Fish Tartar 本日のなめろう 750 yen	33. Rolled Omelet 出汁巻き玉子 860 yen	38. Grilled spanish mackerel marinated with soy さわらの醤油漬け焼き 1200 yen
28. Sweet potato chips and mascarpone さつまいもチップスとマスカルポーネ 680 yen		39. Grilled sablefish marinated with miso paste 銀鱈の西京焼き 1760 yen

VEGETABLES

40. Goraku Salad 伍楽サラダ 780 yen	45. 'Tatsuta-age' Fried Chicken Chinese-style Yurinchi sauce 鶏の竜田揚げ ユーリンチソース 750 yen	51. Pickled vegetables おしんこ盛り合わせ 640 yen
41. Fried Tofu and herbs Salad 厚揚げ豆腐と香草のサラダ 780 yen	46. Anchovy Potato アンチョビポテト 640 yen	52. Salted Cod Roe 青森 明太子 800 yen
	47. Quail Egg Fried in Cheese Batter うずらの卵チーズ衣揚げ 640 yen	53. Dried Sardine Sheet with cheese チーズたたみいわし 750 yen
	48. Fried chicken with vinegar and tartar sauce チキン南蛮 780 yen	54. Salted Fish Gut with Cream Cheese クリームチーズの酒粕漬け 640 yen
	49. Boiled conger eel spring roll 煮穴子の春巻き 680 yen	55. Grilled Skate Fin 炙りえいひれ 640 yen
	50. Deep-fried bamboo shoots and butterbur scape 筍と露の臺の天婦羅 980 yen	56. Pickled oysters in smoked oil 牡蠣のスモークオイル漬け 880 yen

RICE

42. Seaweed and tuyahime rice ball 有明産海苔とつや姫のおにぎり 380 yen		57. Salted caramel vanilla ice cream 塩キャラメルバニラアイス 300 yen
43. Japanese Soup Stock over Rice ・ Sour Plum ・ Mentaiko ・ White Bait 出汁茶づけ 640 yen		58. Sake lees cream cheese pudding 酒粕クリームチーズプリン 580 yen
44. Red miso ushio soup 赤だしのうしお汁 330 yen		
	59. Chacoal grilled chicken pot rice 炭焼き大山鶏の土鍋ご飯 1980 yen	60. Sakura shrimp and butterbur scape pot rice 桜エビと露の臺の土鍋ご飯 2800 yen

一品料理

出汁巻き玉子
あさりバター
(メのリゾット)
懐かしのマカロニグラタン
厚焼きチーズとん平
さわらの醤油漬け焼き
銀鱈の西京焼き

揚げ物

鶏の竜田揚げ ユーリンチソース
アンチョビポテト
うずらの卵チーズ衣揚げ
チキン南蛮
煮穴子の春巻き
筍と露の臺の天婦羅

八六〇
八六〇
三三〇
七二〇
八六〇
一一〇〇
一七六〇

あて

おしんこ盛り合わせ
青森 明太子
チーズたたみいわし
クリームチーズの酒粕漬け
炙りえいひれ
牡蠣のスモークオイル漬け
大せいろ (三枚盛り)
小せいろ (二枚盛り)
おろろし

一八五〇
一一一〇
一一一〇
十一〇〇

飯

有明産海苔とつや姫のおにぎり
出汁茶づけ
(梅・しらす・明太子)
赤だしのうしお汁

甘味

塩キャラメルバニラアイス
酒粕クリームチーズプリン

七五〇
六四〇
六四〇
七八〇
六八〇
九八〇

DRINK MENU

Beer

1. Heartland ハートランド生	S 430yen M 650 yen
2. Bottled Kirin Classic Lager キリンクラシックラガー中瓶	720 yen
3. Heineken Extra Gold ハイネケン エクストラゴールド	610 yen
4. Guinness (Black Lager) ギネス (黒ビール)	830 yen
5. Kirin Zero ICHI (Non-Alcohol) キリン零 ICHI (ノンアルコール)	550 yen

Whiskey

(Straight, with Soda, on the rocks or with water)

6. High Ball(ocean lucky) ハイボール	540 yen
7. IW Harper Gold Medal IW ハーバー ゴールドメダル	830 yen
8. Macallan 12yr old マッカラン 12年	870 yen
9. Iwai 岩井	880 yen
10. Yoichi 余市	870 yen
11. Miyazaki Shozaburo Shochu High Ball 宮崎庄三郎 焼酎ハイボール	540 yen

Kinmiya Hoppy

Hoppy Set

12. White/Dark 白・黒	540 yen
13. Additional shot of Shochu/Hoppy 中・外	290 yen

Tea for Shochu (Pot = 3 glasses)

	GLASS	POT
14. Black Oolong Tea 黒ウーロン茶割り	430 yen	1080 yen
15. Maccha 抹茶割り	430 yen	1080 yen
16. Jasmine Tea ジャスミン茶割り	430 yen	1080 yen
17. Mlesna Tea ムレスナ紅茶割り	430 yen	1080 yen

Carbonated Drinks (Super Fizzy)

18. Lemon sour レモンサワー	540 yen
19. Nankou plam sour 南高梅サワー	540 yen
20. La France French Sour ラ・フランスサワー	750 yen
21. Peach Sour ももサワー	750 yen
22. Apple sour りんごサワー	750 yen
23. Yuzu sour 柚子サワー	750 yen
24. Ume Sour 梅サワー	750 yen

Sake

	GLASS	SakeServer
25. Akita Amanoto 秋田 天の戸	650 yen	700 yen
26. Tokyo Somabito 東京 柚人	650 yen	700 yen
27. Miyagi Hakurakusei 宮城 伯楽星	720 yen	770 yen
28. Miyagi Hiwata 宮城 日輪田	830 yen	880 yen
29. Iwate Nanbu Bijin 岩手 南部美人	940 yen	990 yen
30. Miyagi Hiryu 宮城 飛龍	1020 yen	1070 yen
31. Fukuoka Tagatsuru 福岡 多賀鶴	760 yen	
32. Sake Sangria 日本酒のサンクリア	760 yen	

Shochu

(mixed with Soda, on the Rocks or with Water)

33. [Barley] Wakamugi 麦 わかむぎ	540 yen
34. [Rice] Hakusui 米 白水	540 yen
35. [Sweet Potato] Kuro Kirishima 芋 黒霧島	540 yen

Wine

36. Today's glass wine 本日のグラスワイン	ask
--	-----

Sparkling

37. Le Temps Meilleur Brut (Sparkling) ル・タンメイユール ブリュット (泡)	GLASS 610 yen BOTTLE 3300 yen
--	----------------------------------

Soft Drinks

38. Maccha 抹茶	430 yen	42. Coca Cola コーラ	430 yen
39. Black Oolong Tea 黒烏龍茶	430 yen	43. Ginger Ale ジンジャエール	430 yen
40. Jasmine Tea ジャスミンティー	430 yen	44. Apple Juice 青森りんごジュース	540 yen
41. Black Tea ブラックティー	430 yen		

串

焼師のおまかせ	六本一〇八〇
伍楽名物こころ	十本一八五〇
つくね	二二〇
肝	二二〇
皮	二二〇
砂肝	二二〇
もも	二九〇
はらみ	二八〇
ねぎま	三二〇
せせり	二八〇
ふりそで	二八〇
ギンナン	二四〇
椎茸	三三〇
ししとう	二六〇

豚串	二二〇
豚タン	二二〇
豚かしら	二二〇
豚肉ピーマンチーズ	三九〇
豚肉大葉巻き	二四〇

すぐ出る一品

ごま塩きゅうり	四二〇
篠島しらすおろし	六四〇
まぐろぶつ	六八〇
ふきの梅肉和え	六八〇
本日のなめろう	七五〇
さつまいもチップスとマスカルポーネ	六八〇
にらのお浸し	五三〇
ホタルイカとごみの酢味噌	八八〇
合鴨と長ネギのお浸し	八八〇
子持ち昆布と菜の花のお浸し	九八〇
お野菜	
伍楽サラダ	七八〇
厚揚げ豆腐と香草のサラダ	七八〇
土鍋ご飯	
炭焼き大山鶏の土鍋ご飯	一九八〇
桜エビと落の臺の土鍋ご飯	二八〇〇



[goraku_gosengakufu](https://www.instagram.com/goraku_gosengakufu)



[@GORAKU.mothersgroup](https://www.facebook.com/GORAKU.mothersgroup)