







お品書き

ふる河亭



生姜味噌おでん 500円

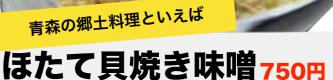
青函連絡船を待つ乗客の体を温めてあげたいという 思いから生まれた古川の屋台が発祥のおでんです。

ふる河亭オリジナル!

帆立と林檎のかき揚げ350円

青森名産のリンゴとホタテを同時に楽しめる贅沢 メニュー。リンゴの甘味と酸味が帆立によく合 う。意外な組み合わせここだけのオリジナル。

青森と聞いて思い浮かぶものはリンゴが― 番多いそうです。ちなみに2番は、ねぶた 祭りだそうです。



当地もん

自然な甘みのほたてとふわりとしたたまごで、 やわらかな食感の一品。



ほたて山賊焼き400円

ほたて貝の上で山の幸、海の幸をクリーミーに焼き 上げました。



栄養満点、 お腹も満足

殻ごとバリバリ

甘海老の唐揚げ 400円

無駄なく全てキレイに食べられて美味しい。 お酒にもよく合います。



豚肉とキムチ炒め530円

ピリ辛な豚キムチは美味しいだけじゃなく、キムチ の乳酸菌の整腸作用や豚肉のビタミンB1は牛肉の 約10倍です。



もつ煮込み

350円

とろとろ濃厚なモツ煮込み、 ビールや日本酒ともよく合います。



4Lサイズの特大、肉厚のほっけ焼きです。



豚肉ともやし炒め 530円

熱々の鉄板にしゃきしゃきと美味しいもやしと豚肉 が食欲をそそります。もやしは食物繊維も豊富で低 カロリーな野菜です。

きのこたっぷり

550円

ほっとあたたまる湯豆腐にキノコを添えました。 ポン酢でさっぱりとお召し上がりください。





チャンジャ



厚揚げ田楽

ALL350yen **全品350円特集**



茄子(田楽・チーズ)



鶏皮の唐揚げ

イカの塩辛



椎茸の唐揚げ



ジャーマンソーセージ



お茶漬け(鮭・梅)



豚平焼き



帆立と林檎のかき揚げ



だ飯もん おもん

カリッ!トロッ!揚げたこ焼きの食感が

やみつきになります。



海苔感アップ!

豚平焼き350円

鰹節をたっぷり載せたソースとマヨネーズが卵に 包まれた豚肉とよく合う。

悪魔的なおいしさ

うわさのおにぎり 200円

リピーター続出!大人気のおにぎりです。 中身は注文してからのお楽しみ。



お茶漬け(鮭・梅) 350円

鮭味と梅味を用意いたしました。



食べる順番で血糖値の上昇を抑えられるってご 存知ですか。ご飯は最初でなく最後に食べると 血糖値の上昇を抑えられます。炭水化物を最後 にするのは正しい順番のようです。

今日は日本酒が 呑みたい!

やっぱり地酒が美味しい

精米歩合 精米して残った米の割合 削るほど華やかに (精米歩合60%なら40%を削っているということ) 日本酒度 プラスほど辛口マイナスほど甘口 酸度 高いほど濃厚辛口、低いほど淡麗甘口



八仙 650円

精米歩合 60%

日本酒度 +3.0

酸度 1.4

香りは控えめながら、 甘みのあるしっかりした 味

田酒 750円

精米歩合 55%

日本酒度 ±0

酸度 1.5

青森県酒造好適米「華吹雪」を使用した地酒の名品、甘さとコクで飽きが 来ない味

豊盃 **750**円

精米歩合 55%(麹)

60%(掛)

日本酒度 +3.0

酸度 1.9

青林檎のような香りが優しく、軽快感とキレの良さが心地いい味

百川 450円

精米歩合 75%

日本酒度 +4.0

酸度 1.4

芳醇蔵自慢のコクと うまさの純米酒、味の濃 いめの料理とよく合う

じょっぱり

精米歩合 70% 650円

日本酒度 +8.o

酸度 1.3

辛口淡麗でありながら力強い味、幅広い料理に合う本格本醸造酒

亀吉 650円

精米歩合 60%

日本酒度 +5.0

酸度 1.4

南八甲田系の豊富な伏流 水を用い、ほのかな含み 香と口当たりが良くまろ やかな味

