



あちこーこー酒場



メニュー

合家

い
ろ
や

合家

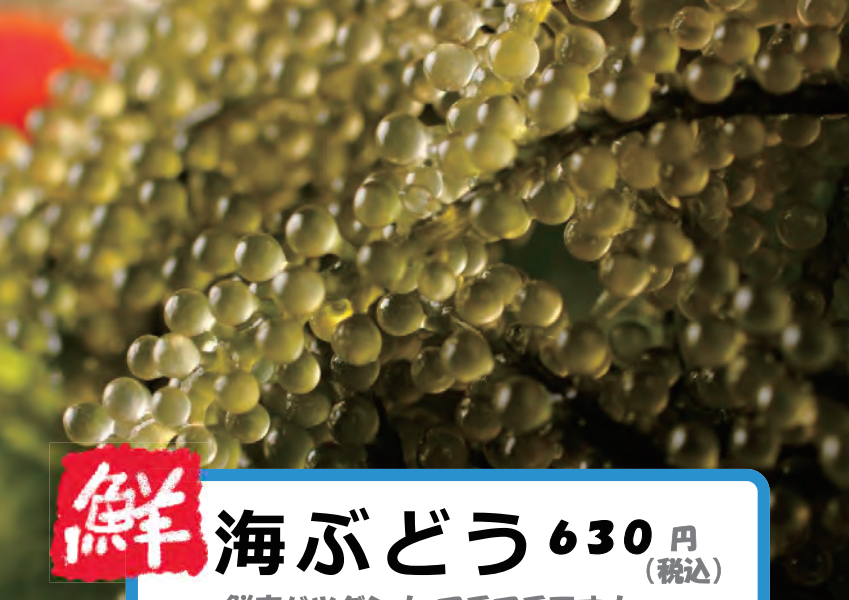


さあ、ドッチ!



フジテレビ系「ダウンタウンなう【本音でハシゴ酒】」
TBS系「新チューボーですよ!」
出演させていただきました。





鮮

海ぶどう 630 円 (税込)

鮮度バツグン! フクフクです!



ゴーヤスライス 480 円 (税込)

ビタミンCチャージ! あなたも苦みの虜に...



ミミガー あっさりポン酢

豚の耳をうすくスライスし、
さっぱり和え物にしました

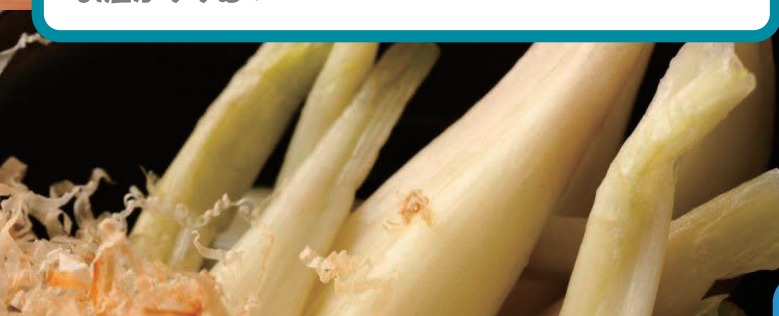
480 円 (税込)



ミミガー キムチ和え

コリコリみみがーとキムチで
お酒がすすむ!

480 円 (税込)



島らっきよ 680 円 (税込)

らっきよより少しくせがあり、ビールや
泡盛によく合います

冷菜



ジーマミ豆ふ 450 円 (税込)

ピーナッツで作ったお豆腐です。女性に大人気♪



沖縄もずく酢 350 円 (税込)

地元ではもずくの事を“スヌイ”と呼びます。
太スヌイを土佐酢でどうぞ!

じーまみ（ピーナッツ）と若鳥
クリーミーサラダ

ナッツの食感が合うサラダ **880 円**（税込）
オリジナルじーまみドレッシング



**アボガドとマリネトマト
サラダ仕立**

～シークマリネ～

シークゥーサーを使ったマリネトマト
甘みと酸味が美味しい

680 円（税込）

サラダ



**海ぶどうと鮮魚の
のっけ盛りサラダ**

ぷちぷち海ぶどうと本日の鮮魚の
フレッシュコンビ

880 円（税込）



沖縄もずくで ヘルシーサラダ

**温玉もずくトロロ
サラダ**

680 円（税込）



グルクン唐揚げ 680 円 (税込)

沖縄の県魚を丸ごと一匹、豪快に揚げました



するるのゆずこしょう揚げ 380 円 (税込)

「するる」は「きびなご」のこと
自家製ゆずこしょうダレがくせになる



カーリーフライ 580 円 (税込)

A&Wでおなじみの おつまみフライ！



もずく天ぷら 680 円 (税込)

沖縄産の太もずくを天ぷらで



紅芋コロツケ 2ヶ 580 円 (税込)

スイーツのような甘さが女性に大人気！



フーちゃんぷるー

680 円 (税込) 沖縄のくるま麩に玉子を絡め
コンビーフとちゃんぷる～



ピリ辛

680 円 (税込)

もっちゃんぷるー

沖縄ではモツを中身といいます
中身とピリ辛をベストマッチに仕上げました



イカスミ ちゃんぷるー バター

イカスミとバターを使った
漁師風ちゃんぷる～ **680** 円 (税込)

にんじんしりしり

沖縄の定番料理！ **580** 円 (税込)
しりしりしたニンジンが甘みが増します



ちゃんぷる～



ソーミンちゃんぷるー

630 円 (税込) そーみんとは、方言でそーめんのこと
沖縄では炒めちゃうんです



合 家

ゴーヤちゃんぷるー

730 円 (税込) 沖縄料理といえば！！ 定番ですね♪

名物!



TBS系列
新チューボーですよ！

ゴーヤちゃんぷるーの☆☆☆
『街の巨匠』に選ばれました！



ゴーヤには火は入っているが、クタクタにならずに苦みを残すのが**三ツ星の条件**。
仕上げに白コショウの入った玉子を鍋に回し入れています。コクのある出汁で味
付けされた存在感のあるゴーヤちゃんぷる。看板メニューの醍醐味を是非、ご賞
味ください。



ピリ辛 豚トロカルビ焼

うま辛だが、ビールに合う！

680 円 (税込)



豚肩肉ネギ塩焼

レモンをかけて、サッパリ食べられる

680 円 (税込)

軟骨ソーキ炙り焼

軟骨がトロトロになるまで煮込み、コラーゲンを炙焼き！
合家名物料理です。是非、一度ご賞味ください。

980 円 (税込)



フジテレビ系列 ダウンタウンなう

「本音でハシゴ酒」で 合家の名物料理が
選ばれました！



名物!

やぎ鍋

東京初上陸

沖縄では、ひーじやー汁（山羊汁）やひーじやー刺し（山羊刺し）として、古くから親しまれていいる山羊料理。そのやぎ肉は、高タンパク質、低カロリー、低コレステロール、そしてビタミン、ミネラルが豊富！

男性にはうれしい滋養強壮や二日酔い防止、女性にもうれしい貧血防止、皮膚を守る効能もあり、良いこと尽くめ！

ただ！既にご存知の方もあると思いますが、山羊肉はクセが強い食材。沖縄生まれの人でも、得意不得意が分かります・・・

ですが！そんな山羊肉を旬の野菜とゴボウや生姜、そして和風出汁でとつても食べやすく美味しい鍋にしてみました。

当店オリジナルのやぎ鍋、是非ご堪能ください。

1人前
1,480円(税込)
(2名様から)

追加 ヤギ肉
500円(税込)



ヤギ刺

1,200円(税込)

好き嫌いが分かりますが、
やみつきになる味です
是非、一度食べてみてください



コリコリ おつまみ！
やんばる若鳥 **砂肝 唐揚げ**
390 円 (税込)

名物!

ラフテー 800 円 (税込)

沖縄番角煮
時間と手間をおしまず、こだわりの一品に



鶏レバーうま煮

～シークワサー風味～

ほんのりシークワサーの酸味で
うま味倍増！

390 円 (税込)

お肉



塩煮込み てびち

沖縄では大人気！
コラーゲンたっぷり♡

750 円 (税込)



沖縄塩 鶏わら
680円(税込)

当店合家では沖縄料理以外もおいしさの追求に勤めています。

特製塩出汁でゆっくり火を入れ、その後1日ねかせて肉に味を与え、2度揚げすることにより外はカリカリ、中はジューシーになります。

1つ目はそのまま、2つ目以降はお好みで自家製のタルタルソースをつけ、お召し上がりください。





あぐ一豚と旬野菜の セイロ蒸

1,480 円 (税込)
美と健康をあぐ一豚で！



あぐ一豚の メンチカツ

1ヶ

330 円 (税込)

ジューシーでサクサク！ アツアツで「アグうま！」



名物！

あぐ一豚のロースグリル

旨みがおいしいあぐ一豚をステーキで♪

1,680 円 (税込)



あぐ一豚



あぐ一豚のソーセージ

太さと旨みのハ・モニー！

780 円 (税込)



あぐ一豚の焼ギョーザ

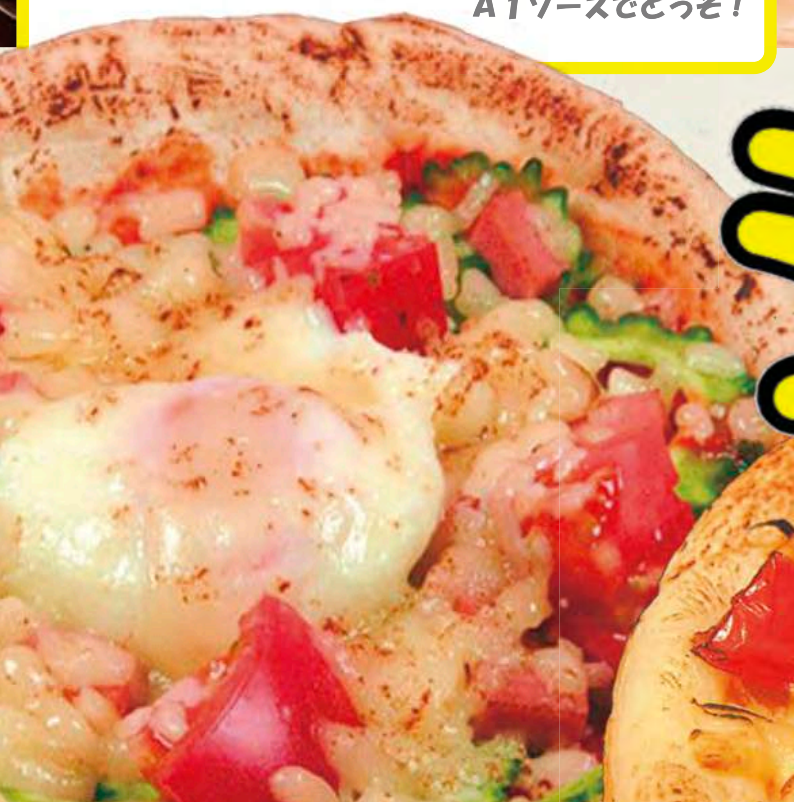
ビールとの相性バッチリ！！ 5ヶ 680 円 (税込)



スパムカツ 580 円 (税込)
A1ソースでどうぞ!



スパム焼き 480 円 (税込)
ポークの表面をカリカリに焼きました



合家ピザ 880 円 (税込)
ゴーヤとチーズの相性は意外と・・・!!



タコスピザ 880 円 (税込)
安定なうまさ!



唐芙蓉 390 円 (税込)
東洋のチーズと呼ばれる一品です。
泡盛のお供に是非!



珍味三品盛 700 円 (税込)
すみイカ、すくガラス、わたガラスの珍味盛り合せ
※ 単品は1品 350円です。



名物!

ソーキそば

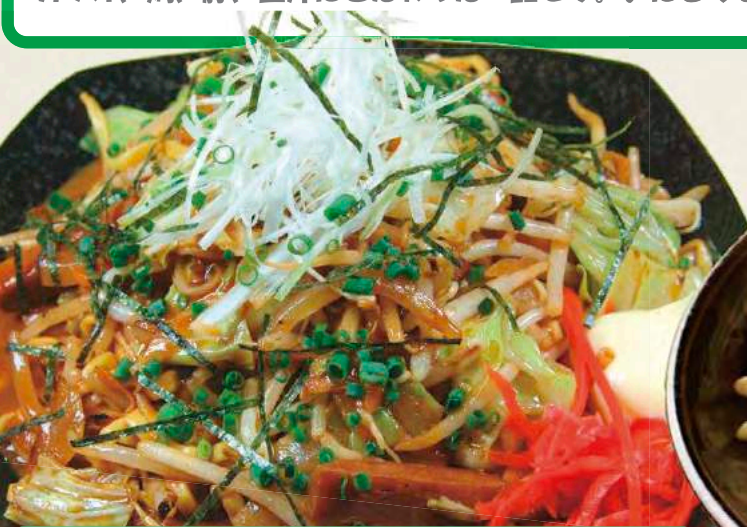
(大) 800 円 (税込)
(小) 480 円 (税込)

カツオ、鶏、豚、出汁にこだわった一品です。メにどうぞ!!



タコライス 800 円 (税込)

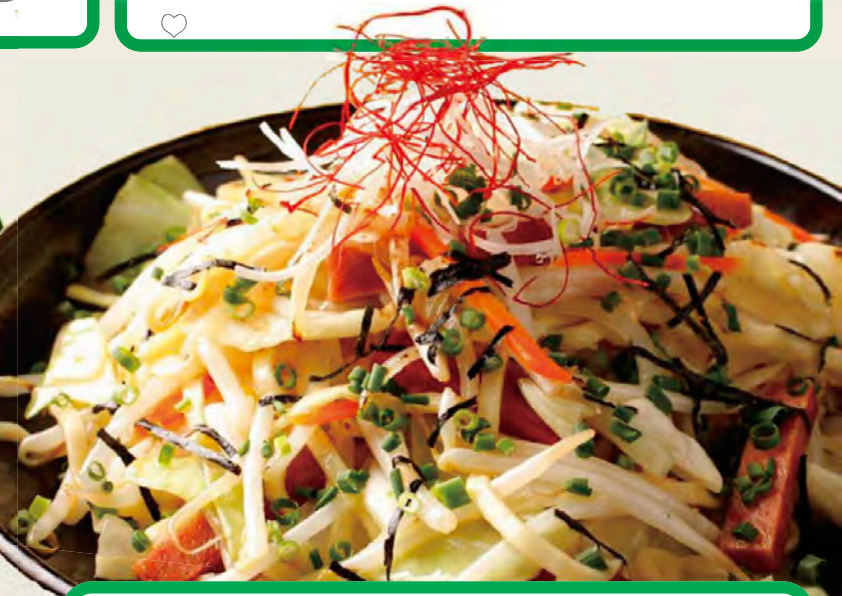
メキシコ生まれの沖縄育ち 今では定番ですね



うちなー 800 円 (税込)

ソース焼きそば

沖縄そば麺を甘めのオリジナルソースで!



島とうがらしの塩焼きそば 880 円 (税込)

大皿 (4名様~)
1380 円 (税込)

ピリ辛の島とうがらし味がクセになる!
合家人気の焼そばです!



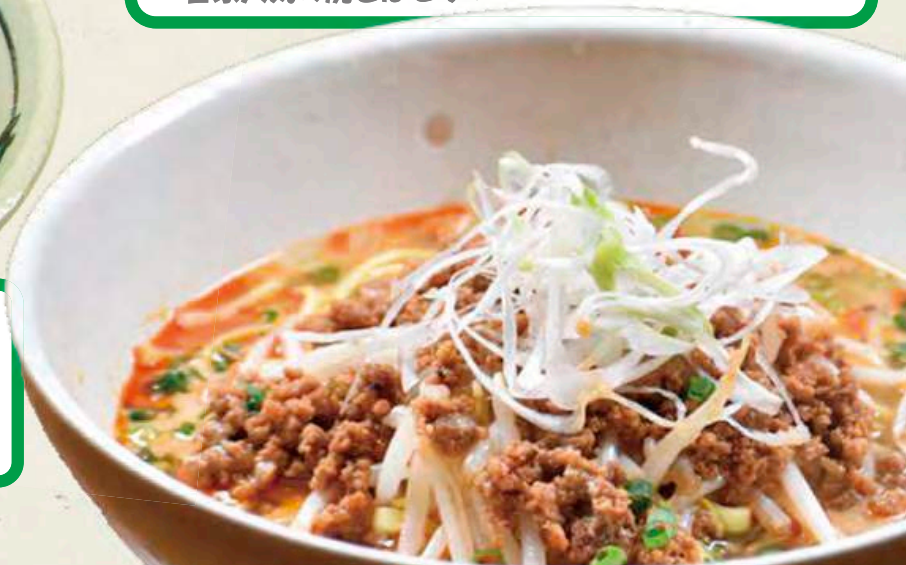
沖縄もずく雑炊

600 円 (税込)

身も心も温まる、やさしい味の雑炊です

これを食べずに帰れない!

お食事



特製ラー油でお好みの辛さに!

坦々沖縄そば 800 円 (税込)



ちんびん 300円(税込)

黒糖生地で作ったクレープ風
ブルーシールアイスを包んで食べると… ん～たまらん♡

ブルーシールアイス 300円(税込)

本日の味よりお選びください
お好きなアイスを“ちんびん”と是非！

300円(税込)

デザート



紅イモの甘さをゴマで包揚げ。
ホクホクです♡

紅ゴマ団子

3ヶ 350円(税込)

名物!



サター 1ヶ 130円(税込) アングー

沖縄定番おやつ お土産にもどうぞ!

※ 揚げ時間がかかるので、お早目のご注文をお願いします。

おみやげ 3ヶ 380円(税込)



人形町駅 A5出口 徒歩4分

〒103-0012

東京都中央区日本橋堀留町1-10-19

TEL 03-5651-1827

ランチ (月～金) 11:30 ~ 14:00

ディナー (月～金) 17:00 ~ 23:00

(土) 16:00 ~ 22:00

※ 日曜、祝日は定休日です



携帯・スマホはこちらから →



ぐるなび

あらこーこー酒場 合 家

人形町駅 A3出口 徒歩3分

〒103-0013

東京都中央区日本橋人形町2-25-6

TEL 03-5642-8088

ランチ

(月～金) 11:30 ~ 完売まで
ディナー

(月～金) 17:00 ~ 23:00

(土、日) 16:00 ~ 22:00

※ 祝日は定休日です