旬のお惣菜とお酒

菜香

TU KI HO

栄食美 つき朋

惣菜酒場 始めました

菜香(さいのみ) とは
旬のお惣菜を食べながら
お酒を楽しむ
そんな惣菜酒場です
小鉢をお供に
お酒をゆっくり召し上がり
日々の疲れを癒してください

栄食美 つき朋

〒142-0043 東京都品川区二葉3-6-6
http://www.tukiho.com
TEL 03-6426-8585
横須賀線・湘南新宿ライン・相鉄線西大井駅徒歩約1分

■営業時間／11:30~21:30
(14:30~15:30はクローズ)
※土曜日のみ19:00までですが営業時間に関わらず商品が提供できなくなり次第閉店いたします。
■休日：木曜・日曜・祝祭日
イートインコーナー
■ランチタイム：
11:30~14:00
月・火・水・金・土
■夜呑タイム：17:00~21:30
(ラストオーダー21:00)
月・火・水・金

本日のおすすめワイン

限定クーポン

20% OFF

SAMPLE

※クーポンは使用できません
※お一人様1回の使用になります
※2025年9月30まで

アルコールご注文の方

限定クーポン

SAMPLE

※クーポンは使用できません
※お一人様1回の使用になります
※2025年9月30まで

アルコール最初の一杯

限定クーポン

20% OFF

SAMPLE

※クーポンは使用できません
※お一人様1回の使用になります
※2025年9月30日まで

菜呑〈さいのみ〉で、お待ちしています。

菜呑（さいのみ）とは、旬のお惣菜を食べながら
お酒を楽しむ――そんな惣菜酒場です。

空腹でお酒をいただくよりも、食事をしながら飲むむとアルコールの吸収がゆっくりになり、急に酔い過ぎたり悪酔いしたりせずにお酒を楽しむことができます。

アルコールによって体内のビタミンやミネラルは失われやすくなるので、それを補うためには野菜類などの植物性食品や、胃腸の粘膜を保護する効果がある脂肪分が含まれるチーズなどがベストチョイスです。他にも、塩分控えめで食物繊維を多く含んだ料理や、アルコールを分解する肝臓の活動を促すための良質なたんぱく質が豊富な料理をとることもおすすめです。

旬の野菜には季節によって変わる体調を整える効果があります。
つき朋では旬の野菜を中心とし、お肉やお魚などのたんぱく質もバランスよく摂っていただけるようなメニューを用意しています。美味しく、楽しくお惣菜とお酒を召し上がって、毎日を健やかに過ごしていただけるよう心を込めて調理いたします。

菜食美 つき朋 「菜呑」

〒142-0043　東京都品川区二葉 3-6-6
TEL 03-6426-8585
営業日：月・火・水・金曜日
営業時間：17:00～21:30（21:00ラストオーダー）

定　番　小　鉢

たっぷりお野菜の白和え（当店人気№１）　¥300
ひじきの炒め煮（ミネラルたっぷり）　¥300
にぎやかポテトサラダ（自家製マヨネーズ）　¥250
切り干し大根の煮物（太陽浴びて栄養価増々）　¥250

たっぷりお野菜の白和え

ひじきの炒め煮

その日の小鉢
※季節の野菜を使った小鉢や、定番以外のお肉・お魚料理もご用意しています。店頭のショーケースをご覧ください。

ガッツリお肉が食べたい

スペアリブ（ピリ辛・お酒がすすむ）　１つ　¥400
チキン南蛮（自家製南蛮ソースが美味）　¥500
鶏の照り焼き（やっぱり照り焼き）　¥450
竜田揚げ（ふっくら・ジューシー）　３個　¥250

鶏の照り焼き

今日はお魚が食べたい

鯖の漬け焼き（甘辛くて懐かしい味）　¥400
鯖の味噌煮（味噌と生姜の絶妙なバランス）　¥450
赤魚の西京焼き（オリジナルブレンド味噌で上品な味）　¥450

鯖の漬け焼き

赤魚の西京焼き

ワインに合う小鉢

イカと彩野菜のマリネ（ニンニクと蜂蜜が good）　¥400
鮭の香草パン粉焼き　（チーズと香草が good）　¥500
イチジク＆チーズフライ（組み合わせが good）　¥500

酒の香草パン粉焼き

やっぱり揚げ物も食べたい

キャベツメンチ（キャベツたっぷり）　¥250
春巻き　（サクサクじゅーしー）　１本　¥200
アジフライ（サックリふわふわ）　¥250

メはご飯もの

ひじチャー（ひじきのチャーハン）　¥550
キーマカレー（トマト一杯・無水カレー）　¥800
ご飯味噌汁セット（ご飯１５０円・味噌汁１００円）　¥200

ひじチャー

キーマカレー

ご予約頂ければ
全てテイクアウト
できます！

『菜呑』の夕食のメニュー

好きな小鉢を選んでお召し上がりいただけます。
人気の定食もご用意しています
惣菜と一緒にお酒をお召し上がりください

ドリンクメニュー

ビール

タンブラー　**430円**
（キリン一番搾り生）
ジョッキ　**500円**
（キリン一番搾り生）

ハイボール

角ハイボール　**480円**
粋ジンソーダ　**430円**

日本種

賀茂鶴純米　**￥450**
八海山魚沼　**￥450**
桜政宗大吟醸　**￥650**

焼酎

芋焼酎黒霧島
ロック・水割り・ソーダ・お湯割り
各420円

ワイン

ナチュラルワイン
赤・白・オレンジ（今話題）
グラス**600円～**
銘柄は従業員におたずねください。

サワー

酎ハイ　**400円**
レモンサワー　**420円**
緑茶杯　**420円**
ウーロン杯　**420円**

ソフトドリン

ウーロン茶
緑茶
各300円

定食メニュー

立田揚げ定食　￥800
プレートのみ￥650

鶏照り焼き定食　￥850
プレートのみ￥700

チキン南蛮定食　￥900
プレートのみ￥750

赤魚西京焼き定食￥850
プレートのみ　￥700

鯖漬け焼き定食　￥900
プレートのみ　￥750

鯖味噌煮定食　￥900
プレートのみ　￥750