

ちゅるりの牡蠣は水揚げして直送だから鮮度抜群！  
濃厚な旨味とミルクィ感が最高です

# 生牡蠣



1個 **150円** (税込165円)



牡蠣に合うようにこだわり  
配合したポン酢で  
食べるのがおススメ！

カットレモン	60円 (税込66円)
オリジナルポン酢	100円 (税込110円)
大根おろし	100円 (税込110円)
牡蠣のお供3点盛り	160円 (税込176円)



蒸すことで旨味が凝縮され  
ふっくらとやわらかく仕上がります  
濃厚な味わいをお楽しみください

**蒸牡蠣** 1個 **190円** (税込209円)



内部はとろりとした食感を保ち  
香ばしい風味と奥深い味わいが魅力です

**焼牡蠣** 1個 **220円** (税込242円)

- ① **～当店のコンセプト～**  
ちゅるりでは牡蠣にこだわっています  
栄養豊富で安心・安全な海水をたっぷり  
取り込んで育った新鮮な生牡蠣を使用
- ② **～年間を通して新鮮で安心・安全～**  
複数の牡蠣漁場と提携  
牡蠣の浄化処理、洗浄、食品衛生管理を  
徹底している牡蠣漁場と提携し、直接仕入れています。
- ③ **～牡蠣ってすごい！～**  
牡蠣は一年を通して見た目や味が変わります  
亜鉛・タウリン・ビタミン・ミネラル・必須アミノ酸他、バランスよく  
豊富に含まれています。一年を通して味が変わる牡蠣をお楽しみください。

**生牡蠣の食べ過ぎにはご注意ください**  
※体調のすぐれない方は、生牡蠣のご注文をご遠慮ください。

# 冷たいお料理

- きゅうりの一本漬け 480円 (税込528円)
- 柚子と茗荷のポテサラ 480円 (税込528円)
- 旨辛メンマ 480円 (税込528円)
- 梅水晶のクリームチーズ和え 580円 (税込638円)
- つぶ貝山葵 580円 (税込638円)
- えんがわチャンジャ 580円 (税込638円)
- うにかにみそいか 580円 (税込638円)
- 一本炙り明太子 680円 (税込748円)
- 合鴨ロース煮かぼす胡椒添え 780円 (税込858円)

# 鮮魚のおつまみ

卵黄と混ぜて  
そのまま食べても  
海苔で巻けば  
2度楽しめる  
とろける逸品



海苔で巻いて食べる  
ネギトロユッケ 780円 (税込858円)



赤海老の醤油漬け 780円 (税込858円)



本日のお刺身  
限定! レアメ鯖 880円 (税込968円)  
真鯛の昆布焼霜造り 780円 (税込858円)

風味豊かな  
ポテサラです



かきビー  
牡蠣のしぐれ煮と生ビーマン 580円 (税込638円)

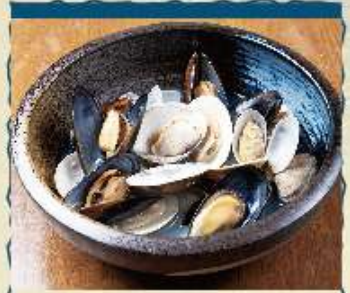
# 温かいお料理

牛すじの煮込み 780円 (税込858円)

国産牛すじを使用し、仔牛の骨を加えて長時間たっぷりコトコト煮込みました。  
トロトロにとろける牛すじのあまみとうまみが溢れ出す逸品!  
あえて野菜を入れず、たっぷりの牛すじを贅沢に使用したちゅるり名物の牛すじを堪能あれ!



国産牛使用



貝の湯れ蒸し 780円 (税込858円)



牡蠣と白菜の  
ちゅるりホイル焼き 880円 (税込968円)



しっとり肉厚!  
豚肉の香草焼き 880円 (税込968円)



牡蠣のアヒージョ 880円 (税込968円)



かにクリームコロッケ  
～オーロラソース～ 1個 350円 (税込385円)

# 揚げ物

- ・大根
- ・たまご
- ・ちくわ
- ・こんにやく
- ・水餃子 3個
- ・手羽先
- ・きくらげ
- ・さつま揚げ
- ・豚バラ軟骨

200円 (税込220円)

180円 (税込198円)

鶏出汁と白出汁の旨味が重なり合う極上のおでん。お好みの具材を選んで、最後の一滴まで染み渡る深い味わいを堪能ください。

# 鶏ガラと白だしのおでん



ちゅるりな おでん出汁の旨味!  
白湯ラーメン 780円 (税込858円)

# 夏の料理

- 癖になるスパイシーエビマヨ 680円 (税込748円)
- 謹製手羽先の唐揚げ 480円 (税込528円)
- あおさの海苔塩ポテトフライ 480円 (税込528円)
- 自家製 厚揚げ 580円 (税込638円)
- 宮城県産直送! 牡蠣フライ 880円 (税込968円)
- パジルタルタルソース



- 海の恵みが沁みわたる贅沢雑炊 680円 (税込748円)
- 雑炊「牡蠣」 680円 (税込748円)
- 朝の上品な甘味、旨味たっぷり極上雑炊 680円 (税込748円)
- 雑炊「鯛」 680円 (税込748円)



- 土鍋ごはんのトッピング——
- 卵黄 180円 (税込198円)
  - さつまいも 180円 (税込198円)
  - きのこ 180円 (税込198円)
  - 牡蠣のしぐれ煮 480円 (税込528円)
  - 鶏そぼろ 580円 (税込638円)
  - 鯛のほぐし身 580円 (税込638円)
  - 鶏もも肉一夜干し 680円 (税込748円)
  - 明太子 680円 (税込748円)
  - 牛すじ 680円 (税込748円)

秘伝白だし仕上げ  
土鍋ごはん 580円 (税込638円)



- 季節のシャーベット 280円 (税込308円)
- カスタードプリン 380円 (税込418円)

# 甘味

オーダーを受けてから炊き上げるから、おいしい。炊き立てのお米のあじわい…。お好みに合わせて具材を選んで食べてみて♪



トッピング例

# ビール



アサヒスーパードライ生ビール (税込748円) **680円**

アサヒドライゼロ (税込638円) **580円**

赤星 中瓶 (税込968円) **880円**

マルエフ 中瓶 (税込968円) **880円**

# ビアカクテル



葡萄ビール (スーパードライ生ビール) (税込748円) **680円**

ビールの苦みを葡萄の甘味が包み込んで、  
とっても飲みやすいビアカクテルです



# サワー



手間暇かけて仕込みました！  
当店でしか味わえない特別な味をご賞味あれ

自家製 レモネードサワー (税込748円) **680円**

自家製 ジンジャーエールサワー (税込748円) **680円**

本格かぼす搾りサワー (税込748円) **680円**

耐ハイ (税込418円) **380円**

生レモンサワー(無糖) (税込528円) **480円**

コークサワー (税込528円) **480円**

梅干しサワー (税込528円) **480円**

男梅サワー (税込528円) **480円**

ジャスミン茶ハイ (税込528円) **480円**

緑茶ハイ (税込528円) **480円**

ウーロンハイ (税込528円) **480円**

コーン茶ハイ (税込528円) **480円**

十濃いめ **+200円**  
(税込220円)

# ウイスキー



自家製ジンジャーエールと  
ウイスキーを合わせた  
オリジナルハイボールです

ちゅるりなハイボール (税込748円) **680円**

ブラックニッカハイボール (税込528円) **480円**

コークハイボール (税込528円) **580円**

ジンジャーハイボール (税込638円) **580円**

角ハイボール (税込638円) **580円**

# 果実酒

飲み方  
・ロック  
・水割り  
・ソーダ割り

浪乃音酒造 かぼす搾り (税込748円) **680円**

庭のうぐいすまるごとゆず梅酒 (税込748円) **680円**

八海山の焼酎で仕込んだ  
にこり梅酒 (税込748円) **680円**

黒梅酒 (税込638円) **580円**

十濃いめ **+200円**  
(税込220円)



# こだわりの白ワイン

ちゅるりは牡蠣に合う白ワインを厳選しました！

ピーツ・ピュアピノ・グリーンジョ **【辛口】**

グラス 580円    ボトル 2800円  
(税込638円)    (税込3080円)

ロバートソン

ゲヴェルツトラミネール **【甘口】**

グラス 680円    ボトル 3200円  
(税込748円)    (税込3520円)

ドメーヌド・グルルガゾー  
シャルドネフユット **【辛口】**

グラス 880円    ボトル 3800円  
(税込968円)    (税込4180円)

ボトルワイン (赤・白) 各種  
他にもワインを取り揃えています  
詳しくはスタッフまでお尋ねください



# スパークリングワイン

※ボトルのみ

ペレ・ペントウーラ カヴァ

ボトル 3800円  
(税込4180円)

ラビット リースリング  
ゼクトブリュット

ボトル 3800円  
(税込4180円)



# 日本酒

牡蠣と日本酒は最高のペア。味わいを最大限に引き出せます。

富久長 海風土 (シーフード)

半合 880円  
(税込968円)

風ノ森 ALPHA 1 次章への扉

半合 760円  
(税込836円)

八海山 純米吟醸55%  
辛口好きな方におススメ！

半合 760円  
(税込836円)

惣養生もと仕込み 特別純米  
うま味重視のお酒  
メインディッシュに負けない  
うま味が料理をさらに引き立てます

半合 880円  
(税込968円)

※低アルコールとは  
アルコール度数が低く(一般的に13%前後)かつ、  
水を加えていない「原酒」である日本酒のことです



# 本格焼酎

飲み方    ロック・水割り・ソーダ割り・お湯割り

富乃宝山

580円  
(税込638円)

大和桜紅芋

580円  
(税込638円)

山猿

580円  
(税込638円)



# ソフトドリンク



自家製 レモネードソーダ

480円  
(税込528円)

自家製 ジンジャーエール

480円  
(税込528円)

カルピスソーダ    カルピス  
ジャスミン茶    コーンス  
ウーロン茶    緑茶

各380円  
(税込418円)

コーラ

## お得に楽しむ

選べる飲み放題 **120分制**

30分前ラストオーダー  
お食事メニュー2オーダー/1名様  
(牡蠣・おでんメニューを除く)

詳しくは別紙を  
ご確認ください

### ライトプラン

サワーなど

約20種類

**1,480円**  
(税込1,628円)

### スタンダードプラン

生ビール付き

約30種類

**1,980円**  
(税込2,178円)

### スペシャルプラン

日本酒など

約35種類

**2,480円**  
(税込2,728円)