

和風ダイニング 蔵羅-kulala-(くらら)

TEL:0944-54-0635 HP:<http://kulala.life>

営業時間:17:00~24:00(お23:15) 定休日:不定休

蔵羅



お品書(た)

当店ではテーブルチャージ料と致しまして
お一人様200円(お通し付き)頂いております。

※当店の価格表示は全て税込価格となっております。



【もつ鍋】 ☆当店自慢の一品

◆もつ鍋【醤油ベース】【2人前】

《材料》 二六〇〇円

- ・持上ホルモン
- ・キヤベツ
- ・にら
- ・もやし
- ・豆腐

《追加トッピング》

- ・ゆず胡椒 五〇円
- ・切り餅 二〇〇円
- ・にら 二〇〇円
- ・もやし 二〇〇円
- ・豆腐 二〇〇円
- ・出し汁 二〇〇円
- ・キヤベツ 三〇〇円
- ・中華麺 三〇〇円
- ・雑炊セット 三〇〇円
- ・持上ホルモン七八〇円

【炭火の串焼き】

◆つくね 一二〇円

◆ハツもと 一二〇円

◆どりハツ 一二〇円

◆ウインナー 一二〇円

◆せせり串 一五〇円

◆とり皮【ハーブ糖を使用】 一五〇円

◆砂ずり【ハーブ糖を使用】 一五〇円

◆鶏のもも身【ハーブ糖を使用】 二〇〇円

◆激辛チヨリソー 二二〇円

◆豚バラ【国産豚バラを使用】 二二〇円

◆滝老 二二〇円

◆チーズウインナー 三〇〇円

◆牛タン串 三〇〇円

◆串の五本盛り 八五〇円

つくね・どり皮・砂ずり
鶏のもも身・豚バラ

※当店の串焼きは全て炭火でじっくりと焼き上げます。

丹念に手仕込みした。

当店の串焼きを是非ご堪能下さい！



※混雑時は焼き時間がかかりますので予めご了承ください。

【お刺身】

◆サーモンのお造り 七八〇円

◆まぐろのお造り 七八〇円

◆かんばちのお造り 七八〇円

◆お造りの三種盛り 一三〇〇円

◆特選馬刺し 一六〇〇円

【サラダ】

◆くららサラダ
ゆず風味の和風ドレッシング 六八〇円

◆生ハムシーザーサラダ
シーザードレッシング 七八〇円

◆豚しゃぶサラダ
和風ドレッシング 七八〇円

◆アボカドとエビのサラダ
スパイスドレッシング 八八〇円

◆ローストビーフサラダ
イタリアンドレッシング 九八〇円

【逸品料理】

◆チキンジャ 四〇〇円

◆枝豆 四〇〇円

◆トマトスライス 四〇〇円

◆手羽先の南蛮漬 四八〇円

◆チーズオムレツ 四八〇円

◆貝貝の甘煮 六〇〇円

◆せせりときのこのソテー 六八〇円

◆あさりバター 七〇〇円

◆あさりの酒蒸し 七〇〇円

◆特盛コーンバター「クリーム仕立て」 七五〇円

◆かんばちの和風カルパッチョ 七八〇円

◆サーモンのカルパッチョ 七八〇円

◆さつま揚げ 八八〇円

◆牛バラのおろしポン酢 八八〇円

◆海老のマヨネーズ和え 九八〇円

【揚げ物】

◆揚げ豚足 四〇〇円

◆フライドポテト 四〇〇円

◆明太子と蓮根の挟み揚げ 六八〇円

◆もちもち明太子チーズ 六八〇円

◆イカ下足の唐揚げ 六八〇円

◆チキン南蛮 六八〇円

◆鶏のから揚げ「三個入り」 四二〇円

◆鶏のから揚げ「六個入り」 七八〇円

【鉄板焼き】

◆山芋の鉄板焼き 七八〇円

◆豚バラの焼き肉鉄板焼き 八八〇円

◆特上ホルモンの鉄板焼き 九八〇円

【温物】

◆揚げ出し豆腐 四八〇円

◆揚げ出し餅 五八〇円

【焼き物】

◆赤魚の西京焼き

五八〇円

◆手羽先の塩焼き(二本入り)

五八〇円

◆塩サバ

六八〇円

◆編はっけの塩焼き

六八〇円

◆カンパチのカマ焼き

六八〇円

◆スヘアリブの塩麴焼き

七八〇円

◆地鶏の炭火焼き

九八〇円

◆タン先のサイコロステーキ

一〇八〇円

◆特上牛タンステーキ

一三八〇円

◆サーロインステーキ(チーフトラリア)

二一六〇円

◆和牛リブロースのステーキ

二六〇〇円

【パスタ】

◆きのこクリームのパスタ

八八〇円

◆ジエノベーゼパスタ

八八〇円

◆明太子クリームのパスタ

九八〇円



【ピザ】

◆kullala(くらら)ピザ

八五〇円

◆シーフードバジルソースピザ

八八〇円

◆マルゲリータ

八八〇円

◆明太子ピザ

八八〇円

◆チーズ増量

二〇〇円

【ご飯物】

◆白ごはん

二〇〇円

◆おにぎり【梅・明太子】

三〇〇円

◆卵かけご飯

三〇〇円

◆焼きおにぎり(2ヶ)

四〇〇円

◆茶漬【梅・明太子】

四〇〇円

◆和牛ピラフ

九八〇円

◆お味噌汁

二〇〇円

◆コーンスープ【カップ】

二五〇円

【甘味】

◆アイスクリーム【バニラ】

四〇〇円

◆ガトーショコラ

四〇〇円

◆白玉きなこ

四〇〇円

◆抹茶ロールケーキ

四〇〇円

◆クレームブリュレ

四〇〇円



当店のメニュー価格は全て税込価格にて表示しております。

お飲
み

和風ダイニング

蔵 物 羅

くらら

-kulala-

※当店、「和風ダイニング 蔵羅 kulala」では

飲酒運転でのご帰宅は、固くお断りいたします。

飲酒されましたお客様で御車を御使用の方は

必ず運転代行等をお使い下さい。

【ビール】

◆生ビール「スーパードライ」 小 三八〇円

◆生ビール「スーパードライ」 中 六〇〇円

◆エクストラコールド「スーパードライ」 五五〇円

◆瓶ビール「アサヒ」 七〇〇円

◆瓶ビール「キリン」 七〇〇円

◆ノンアルコールビール「瓶入り」 四五〇円

※各店では、お客様に美味しい生ビールを飲んで

頂ける場にはアサヒ生ビールオリテイセミナトを愛用しており、

うまさに自信がもてる生ビールをご提供致します。

【ハイボール】

◆フリージングハイボール 四〇〇円

◆クリアハイボール 四五〇円

◆コークハイ 五〇〇円

◆ジンジャーハイボール 五〇〇円

◆カルピスハイボール 五〇〇円

◆ピーチハイボール 五〇〇円

◆マンゴーハイボール 五〇〇円

◆梅ハイボール 五〇〇円

◆生レモンハイボール 六〇〇円

◆生キウイハイボール 六〇〇円

◆生グレープフルーツハイボール 六〇〇円

◆竹鶴ブレミアムハイボール 六八〇円

【ソフトドリンク】

◆ウーロン茶 二五〇円

◆緑茶(綾鷹) 三〇〇円

◆コーラ 三〇〇円

◆カルピス 三〇〇円

◆カルピスソーダ 三〇〇円

◆メロンソーダ 三〇〇円

◆ジンジャーエール 三〇〇円

◆オレンジジュース 三五〇円

◆グレープフルーツジュース 三五〇円

◆マンゴージュース 三五〇円

◆コーヒー(アイスorホット) 四〇〇円

【ワイン】

◆グラスワイン(赤) 四〇〇円

◆グラスワイン(白) 四〇〇円

◆ボトルワイン

◆ボルドー ルージュ(赤) 三〇〇円

◆ボルドー ブラン(白) 三〇〇円

【酎ハイ】

◆ウーロンハイ 五〇〇円

◆緑茶ハイ 五〇〇円

【サワー】

◆カルピスサワー 四五〇円

◆レモンサワー 四五〇円

◆ライムサワー 四五〇円

◆ライチサワー 四五〇円

◆ピーチサワー 四五〇円

◆巨峰サワー 四五〇円

◆生レモンサワー 六〇〇円

◆生キウイサワー 六〇〇円

◆生グレープフルーツサワー 六〇〇円

【スパークリング】

◆アンジュエール(白) 二八〇〇円

・豊かな果実感、ほのかな甘口の味わいでスッキリとしたスパークリング

◆アンジュエール(ロゼ) 二八〇〇円

・自然できめ細やかな泡による心地よい口当たりのスパークリング

◆ドネリ ランブルスコロッツ アマービレ 三〇〇〇円

・程よい甘さに優しい口当たり、炭酸酸の赤ワインスパークリング

※飲酒は二十歳を過ぎてからとなっております。

当店では未成年者へのお酒の提供は致しません。

和風ダイニング 蔵彌 kuraia (くらら) より

【カクテル】

◆マンゴーベース

マンゴーオレンジ
マンゴーカルピス
マンゴーソーダ
マンゴーミルク

◆カシスベース

カシスオレンジ
カシスウーロン
カシスソーダ
カシスミルク

◆ピーチベース

ファジーネーブル
ピーチウーロン
ピーチジンジャー
ピーチミルク

◆バナナベース

バナナジンジャー
バナナカルピス
バナナミルク

◆カンパリベース

カンパリオレンジ
カンパリソーダ
スプモーニ

◆ジンベース

ジントニツク
ジンバツク
ジンライムソーダ
オレンジフロッサム

◆ウオッカベース

ウオツカトニツク
モスコミュール
ソルティードツク
スクリュードライバー

◆ライチベース

ライチオレンジ
ライチジンジャー
ライチグレープ
ライチミルク

◆ワインベース

キール
カリモーチョ
ワインジンジャエール
オペレーター
ワイントニツク
スプリッツァー

◆その他

カルアミルク
シャンディガフ

各四五〇円

※飲酒は二十歳を過ぎてからとなっております。当店では未成年者へのお酒の提供は致しません。

【ノンアルコールカクテル】

◆マンゴーベース

ノンマンゴーオレンジ
ノンマンゴーカルピス
ノンマンゴージンジャー
ノンマンゴーミルク

◆カシスベース

ノンカシスオレンジ
ノンカシスウーロン
ノンカシスジンジャー
ノンカシスミルク

◆ピーチベース

ノンファジーネーブル
ノンピーチウーロン
ノンピーチジンジャー
ノンピーチミルク

◆パッションベース

ノンパッションオレンジ
ノンパッションコーラ
ノンパッションジンジャー
ノンパッションミルク

◆その他

ノンライチオレンジ
ノンライチジンジャー
ノンライチミルク
ノン巨峰カルピス

◆各種ソーダ割り

ノンマンゴーソーダ
ノンカシスソーダ
ノンピーチソーダ
ノンパッションソーダ
ノンレモンソーダ
ノンシークワサーソーダ
グレープフルーツソーダ
ノンライムソーダ
ノン梅ソーダ
ノン青りんごソーダ
ノン巨峰ソーダ

各三〇〇円

蔵羅

和風ダイニング
-kulala-
くらら

各四〇〇円

【日本酒】

- ◆松竹梅 豪快 (二合)
- ◆越爛 (辛快 二合)

六〇〇円
一、二〇〇円

【本格日本酒】

- ◆旭菊 大地純米酒 (二合)

八八〇円

- ◆八海山 (飲みさり清酒) (300ml)

一、一〇〇円

- ◆八海山 特別本醸造 (二合)

七〇〇円

- ◆八海山 純米吟醸 (二合)

一、一〇〇円

- ◆花の香 純米大吟醸 (二合) ※お勧め

九〇〇円

- ◆花の香 (赤702スパークリング) (375ml)

二、〇〇〇円

【本格焼酎(各種)】

- ◆鍛高譚 (たんたかたん) (しそ)

グラス 四〇〇円
ボトル 二六〇〇円

- ◆二階堂 (にかいどう) (麦)

グラス 四〇〇円
ボトル 二六〇〇円

- ◆雲滝 (うんかい) (蕎麦)

グラス 四〇〇円
ボトル 二六〇〇円

- ◆宜有千萬 (よろしくせんまん) (米)

グラス 五〇〇円
ボトル 三三〇〇円

【本格焼酎(芋)】

- ◆黒霧島 (くろきりしま)

グラス 四〇〇円
ボトル 二六〇〇円

- ◆白王の露 (しらたまのつゆ)

グラス 四四〇円
ボトル 二八〇〇円

- ◆富乃宝山 (とみのほうざん)

グラス 六八〇円
ボトル 四八〇〇円

【プレミアム焼酎】

- ◆村尾

グラス 六八〇円

- ◆佐藤 (黒)

グラス 七二〇円
ボトル 五〇〇〇円

- ◆魔王

グラス 七二〇円
ボトル 五〇〇〇円

【本格果実酒】

- ◆鳳凰美田 (ほうおうびでん) 梅酒

グラス 四〇〇円

- ◆鳳凰美田 (ほうおうびでん) ゆず酒

グラス 五〇〇円

※飲酒は二十歳を過ぎてからとなっており、
当店では未成年者へのお酒の提供は致しません。