

本場 下関の逸品

とらふぐのふぐ刺し

980円

下関雲丹醤油で冷奴 420円

下関粒うに 300円

とらふぐの塩辛 580円

とらふぐ皮ポン酢 480円

とらふぐ皮キムチ 480円

ふぐ蒲鉾 580円

ふぐのさつま揚げ 580円

ぶち名物

下関郷土料理

瓦そば

1人前～ 1000円



萩 井上のしそわかめ

おにぎり 2ヶ 200円

瓦そばとご一緒にどうぞ

本州の最西端、山口県

下関市の川棚で生まれた郷土料理「瓦そば」。

熱々の瓦にゆでた茶そばをのせ甘辛い牛肉と錦糸卵と数種類の薬味を特製の醤油出汁で召上がりします。

麺のバリバリ感とモチモチ感は今までにない味わいです。

「ぶち！うまい」と思わず言ってしまうです。

とらふぐの刺身 780円

とらふぐの竜田揚げ 680円

ふぐしゅうまい 4ヶ 580円

ふぐ白子豆腐の揚げ出し 780円

焼きふぐ 3匹 580円

ふぐの唐揚げ 3匹580円 5匹780円

ふぐフライ 4匹680円



【瓦そばの食べ方】

しみじおろし、レモン、のりを
出汁に入れる



牛肉、錦糸五子を入れる



茶そばを出汁にしっかり漬けて食べる

ぶち小鉢料理



ちよびっとおまかせ5品

500円

自家製ポテトサラダ
 気まぐれおひたし
 気まぐれのねた
 気まぐれの酢の物
 気まぐれ白和え
 気まぐれ浅漬け
 梅クラゲ
 薬味冷やっこ
 山芋明太
 極太ゴマ酢ごぼう
 北九州高菜炒め
 油揚げひじき
 煮かぼちゃ
 江戸前卵焼き
 うずらの味付たまご
 たんあんチーズ
 鶏皮ピリ辛ポン酢
 うまキムチ
 極太辛口メンマ

ササミの燻製
 自家製焼き味噌
 ホタルイカ丸干し
 ホタルイカ沖漬け
 かつをの酒盗
 こりこり梅水晶
 イカの塩辛
 北海道かに味噌
 七尾なまこ酢
 いんらの醤油漬け
 ドライフルーツ
 バルミジャノ
 ゴルゴンゾーラ
 クリームチーズ
 クリームチーズの
 味噌漬け
 醤油漬け

各種単品300円

生ビール

さわやかな香り
ザ・プレミアム・モルツ

香るプレミアム

中ジョッキ グラス

550円 400円

ぶち オリジナル

フルーツビール

各600円 ~ワイングラスで~

角ハイボール

450円

HIBIKI

響ハイボール

ロック・水割り 580円

こだわり

サワー



ぶち サワー(季節味) 480円

無添加レモンサワー 450円

濃厚生姜サワー 450円

沖縄シークワサワー 450円

完熟マンゴーサワー 450円

温州みかんサワー 450円

白桃おろしサワー 450円

黒烏龍茶割り 390円

五露割り 390円

焼酎



各500円~

果実酒

各550円

カクテル

カシスベース

マリブベース

ジンベース

カンパリベース 各600円

ソフト 各380~円

ドリンク



ワイン

スパークリンググラス 500円

白・赤グラス 各種 600円

ボトル 各種 2800円~

※ワインリストございます

日本酒



下関酒造xぶち

1合680円~

各種1合 500円

石川 萬歳楽 小堀酒造店

・石川門 純米 酒度+6

・甚 純米 酒度+6

【白山菊酒認証酒】

・釼 山麴純米 酒度+8

・菊のしずく 吟醸 酒度+12

【白山菊酒認証酒】

奈良 春鹿 超辛口 純米酒

酒度+12

茨城 一人娘 さやか

酒度非公表

愛知 半田郷 純米吟醸

酒度+2