



千興ファーム直送  
特選霜降り馬刺し

馬肉専門の自社工場で、世界基準の衛生管理のもと生産される「鮮馬刺し」。  
千興ファームから直送された、「本物の鮮馬刺し」をまずはご賞味下さい。

2,300円



天草本渡直送  
お刺身の盛り合わせ

天草の天然活魚を「津本式究極の血抜き」処理をしております。  
完全に血を抜くことで鮮度を極限まで高め、魚の旨味を引き出します。

1,900円〜



熊本名物  
もろみ豆腐

表面はナチュラルチーズのようにやわらかく、中はもろみの味が芯までしみこんだ独特のコクが味わえます。日本酒はもちろん焼酎、ワインにも合うという万能な酒の肴です。

460円



売り切れゴメン!!  
馬レバー刺し

肝臓の部分で、内臓・ホルモンの部分にあたります。ブリッブリ、コリコリの歯ごたえ。臭みやクセがまったくないので、初めて食べる方でも抵抗無く食べられます。

1,380円

金のわらじには熊本の食材にこだわった、美味がたくさんあるのも魅力のひとつ。魚料理から肉料理まで、ジャンルもさまざま。珠玉の逸品をぜひご賞味ください。

熊本の美味いもん。



熊本名物  
からしレンコン

しゃきしゃきとしたレンコンの食感と、つんと鼻に抜けるからしみの辛さ。熊本を代表する郷土料理。

600円



鮮馬刺し  
馬ひも

骨と骨の間のアバラ肉です。馬刺しの部位でも独特の歯ごたえがあり、噛めば噛むほど旨味が広がります。

1,500円



鮮馬刺し  
桜なつとう

馬肉を薬味と納豆で和えて食べる郷土料理。きれいなピンク色した馬の肉が桜を連想させるという事でこの呼び名がついたそう。

680円



鮮馬刺し  
桜ユッケ

口に入れた瞬間トロリとろけてしまうおいしさ！日本酒や焼酎など、お好みのお酒と共に召上がりください。卵黄を崩して、絡めながら召し上がり。

680円



串焼

Meat Skewers

■名物とり皮 ¥180

■赤どりもも(ネギマ) ¥180

■砂ずり ¥180

■和牛カルビ ¥300

■アスパラorえのきベーコン巻 ¥200

人気NO.1  
■焼きしいたけ ¥400

■火の本豚バラ ¥200

■せせり ¥180

■新鮮レバー(タレor塩) ¥180

■つくね ¥180

■焼きししとうor焼きピーマン串 ¥400

■豚足 or 手羽先(3本) ¥450

当店の焼きとりは、熊本チキンのハーブ鳥を使用しています。





# 逸品 おつまみ

Excellent Side Dishes



## 板わさ

シンプルゆえに素材の味を堪能できる  
奥深い魅力を持つ。白ワインとご一緒に。

350円



## 玉名名物山本豆腐店 冷やっこ

薬味のゴリュームタップリ爽やか  
玉名一の冷やっこ!!

450円



## エイひれ炙り

コラーゲンたっぷり!  
マヨネーズと七味唐辛子がよく似合う。

400円



## 金わらえだめ

おつまみの王道。酒の肴に最高です

400円



## 山いもとろろ

独特の粘りと、のどごしなめらかな  
味わいが魅力です。

400円



## 自機のポテサラ

ホクホクとしたジャガイモの食味と  
まろやかな味わい。

380円



## もろぎゅう

きゅうりのフレッシュな味わいと、  
もろみのコクのある塩辛さがくせになる。

380円



## ひょうたん

注文するだけで、何かいい事が起きる  
かもと予感させてくれます。

500円



## たこわさ

歯応えあるタコの触感。  
ワサビの辛味と豊かな風味

500円

# 新鮮野菜

Fresh Vegetables



## 至名のトマトは日本一

キンキン冷え冷え!!



## ■トマトスライス ¥350



## ■キャベツ ¥200



## ■金わらサラダ ¥700

ハーフ ¥400

■シーザーサラダ ¥750 ¥450

■生ハムサラダ ¥800 ¥500

## 伝統の味



## ■山いも鉄板 ¥500



## ■焼きなす ¥400



## ■ナスの田楽 ¥500



## ■にんにくパクダン ¥550



## ■にんにく丸焼き ¥550

お持ち帰りのご注文も承っております。  
※別途容器代がかかります。



## ■とうふ ¥500

## ■なす ¥500

## ■もち ¥500





# ひとしな

Entrees



ホルモンの鉄板焼き



ホルモンの鉄板焼き ¥600

ブリッパリのホルモンと野菜たっぷり鉄板焼き。ビールやハイボールとの相性、間違いない！

熊本名物

馬ホルモン煮込み ¥600

時間をかけて煮込みました。独特の甘味がクセになる絶品のホルモン煮込み。

金わらステーキ



金わらステーキ 150g ¥1,980

とってもやわらかく、肉汁もたっぷり！上品な味。レモングレープソースでご堪能あれ。

ピザ相性



Wチーズピザ ¥950

とろおーチーズをたっぷり使用。熱々を召し上がれ！



トマトピザ ¥950

フレッシュトマトであっさり美味。何枚でも食べられます。



生ハムピザ ¥950

生ハムの塩気と相性抜群!! 白ワインがよく似合う大人なピザです。

有明海

|               |              |      |
|---------------|--------------|------|
| 名物            | TKG(玉子かけごはん) | ¥600 |
| 有明海苔の         | にぎりめし(2コ)    | ¥350 |
| 職人の           | 焼きおにぎり(2コ)   | ¥500 |
| お茶づけグランプリ受賞   | 有明海の恵み茶づけ    |      |
| のり            |              | ¥400 |
| しゃけ           |              | ¥400 |
| 梅             |              | ¥400 |
| 全のせ(のり・しゃけ・梅) |              | ¥500 |



|                |      |
|----------------|------|
| 金わらのカレー(小)     | ¥400 |
| 金わらのカレー(中)     | ¥600 |
| 気まぐれ           |      |
| チャーハン          | ¥600 |
| (高菜チャーハンもあります) |      |
| 高麗菜味噌汁         | ¥300 |
| 南関揚げの味噌汁       | ¥300 |
| 甘味             |      |
| 高級バニラアイス       | ¥300 |
| 丹波黒豆きなこアイス     | ¥450 |

# 揚げもの

Fried foods



おふくろの味 とりの唐揚げ  
サクサクの衣に包まれた柔らかな肉質。中からジュワーと肉汁があふれます

550円



特製マヨ エビマヨ  
サクッパリな食感が楽しめてボリュームもたっぷり！

650円



30年間人気NO.1 ささみ明太揚げ  
ささみと明太子の相性はバツグンです。美味しいヘルシー。

650円



ポテトフライ

ホクホクポテトにマヨネーズをたっぷり！

450円



チーズフライ

衣はサクッと中からチーズがとろへり。

550円



やげんなんこつ唐揚げ

カラッとジューシーなコリコリ唐揚げ。ナンゴツのコリコリ感がやみつきに...

550円



真心込めて  
仕込みました



金わらコロッケ  
※時期により変化します  
¥350

カニクリームコロッケ  
※あつあつふわりクリーミー  
¥350

※画像は金わらコロッケです