

なつかしい昭和のかおり

駄菓子ニ

ラムネ

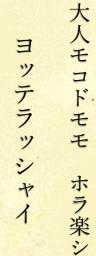
皿カラハミダス ハミダシカルビ

特製ダレノヤミツキホルモン

ヨッテラッシャイ

ミテラッシャイ





ミテラッシャイ







特製だれ やみつきホルモン

国産豚ノ

希少部位

希少部位 テッポウヲ

モロミノ無添加醤油ジックリ ソダテタ

ニンニク・豆板醤ナドニ 漬ケコンダマンプク

特製ホルモン

イマイチド

御賞味アレ

みそだれ 塩だれ

各四九九円(稅込



お1人様1回限り

まんぷく

に・く・や

牛カルビ

当店自慢

はみだしカルビニ九八円(税込

甘辛タレデ ゴハンガスス

ム

□カラハミダス 大キサデ マイイナガラ イイナガラ ワイワ

火聚

衆 やきにく ホルモン



サガリ 六九九円 (税込

カルビ 六九九円 (税込

ロース 六九九円 (税込

牛タン 六九九円 (税込



鳥もも 四九九円(税込 セセリ 四九九円(税込 Po

バラ 五九九円 (税込

ウチワ 五九九円 (税込

ハラミ 五九九円(税込

コブクロ六九九円(税込

トントロ六九九円(税込

ケーブダッカルと

二種類のチーズがとろ~り からんで下にはパスタ 六九九円(税込

お得!まんぷく学割セット



カルビ・サガリ・ロース みそホルモン・ぶたバラ ウチワ・とりモモ

全七品 お肉七百グラムさらに白めし食べ放題!

三四九九円

*学生証提示お願いします

タどもも大人もほら楽しい たこやきセット ニーカステラン



どんなたこ焼きにする? オプションで自由自在

たこやき九個分 材料一式 三九九円(稅込

味変アイテム

(チーズ・キムチ) 各五十円(税込

どんなカステラ?

たのしいお菓子づくり

ベビーカステラ九個分 材料一式 三九九円(稅込

味変アイテムソース

(チョコ・イチゴ)各五十円(税込

のかべえの

塩キャベツ

一九九円(税込

三色ナムル

一九九円(稅込

キムチ

三九九円(税込

ウルテ (コリコリ軟骨) 三九九円 (税込

昔ながらの焼き鳥缶 二九九円 (税込

塩・たれ・柚子

たこソーセージ (四本) 二九九円 (税込

サラダ

冷やしトマト 二九九円 (税込

焼き野菜 三九九円(税込

サンチュ 四九九円 (税込

わかめちゃん 四九九円 (税込

かつおくん 四九九円 (税込

ごはん

小盛り 一九九円(税込

二九九円(税込 中盛り

昭和弁当 四九九円(稅込

韓国海苔 TKG 三九九円 (税込

石焼ビビンバ飯 五九九円 (税込

ちょいとおっまる



塩っぱい塩鯨 四九九円(税込

スープ

たまごスープ 二九九円 (税込

二九九円(稅込 わかめスープ

キムチスープ 二九九円 (税込



るのめん

朝倉ねぎちゃんぽん

ハーフ

四九九円(税込

ひと口冷麺

三九九円(税込

甘味

コクうまプリン 三三三円(税込 昭和のメロンアイス 一九九円 (税込

ひねり放題 飲み放題 蛇口焼酎

白桃 カシス ナン ナリ

がた。 たけれた。 たけれた。 たけれた。 たけれた。 たけれた。 たけれた。 たけれた。 たけれた。 たけれた。 でレンジスレバ マタ楽シ 八種類ノ シロップデ レモン シロップデ レモン

ひねり放題・飲み放題



三十分 四九九円(稅込

まんぷくサワー飲み放題 プラス 一九九円(税込

グレープフルーツ・カシス・巨峰 白桃・青りんご・シークァーサー

割り物。各一九九円・

- ・氷結レモン
- ・炭酸ソーダ 500ml

注意事項

- ・延長は2回まで
- ・1度中断すると終了

ひねり放題 飲み放題 なんぷく サク、



サワー各種

グレープフルーツ・カシス・巨峰 白桃・青りんご・シークァーサー +一九九円で全種類 OK

おいしい作り方

氷が入ったグラスをお持ちします

- ①蛇口焼酎を半分まで注ぐ
- ②お好きなサワーを注ぐ
- ③炭酸ソーダを注ぐ
- ④愛情込めてまぜる

加今日も一杯



店長 鳥ごえ マーシーと お呼びください

キリン一番しぼり生 ハイボール ワイン 国ぎく キリンゼロイチ 焼酎 (米・芋)

四九九円(税込

四九九円(税込

四九九円(税込

二九九円(税込

二九九円(税込

三九九円(税込

三九九円(税込

ジュース

梅酒

二九九円(税込

ソーダ全八種 グレープフルーツ・カシス・巨峰 白桃・青りんご・シークァーサー

なつかしラムネ つぶつぶオレンジ コカコーラ 烏龍茶 炭酸ソーダ

なつかしのミルメイク 三九九円 (税込





ジュースのみ放題

三十分 三九九円(税込

無制限 五九九円(税込

概酌キープボトル

一九九九円(税込

*キープ三ヶ月間

米・麦・芋・そば (氷・水・湯セット使い放題)

二九九円

たこ焼き作り方

Let's チャレンジ!

- ①生地用ソースをシェイクする。
- ②鉄板にまんべんなく流し入れる。
- ③たこを入れる

*味変もここで投入(チーズ・キムチ

- ④2~3分後生地を四角に切り全て90度の角度に起こす
- ⑤さらにまた順番に90度にお越し1回転(180度)終了
- ⑥たこ焼きから湯気が出始めきつね色になれば完成
- ⑦皿にうつしお好みでソースやマヨネーズ、鰹節 完成









本日はご来店ありがとうございます。 まんぷくは、昭和45年生まれの親父と平成5年 生まれの青年が、昭和を懐かしみ また想像しながら考えて作りました。 色んなものが次々と生み出され発展していった時代 私が生まれた頃は、ガチャガチャテレビに黒電話 もちろん携帯もなくドリフを見ていると 塩くじらで飲んでいる親父に 馬鹿になるぞ!と怒られておりました。 懐かしい音楽を聞けば、学生時代の淡い初恋、 体育祭などさまざまな出来事がよみがえります。

ご来店いただいた皆様が昭和という一時代を通し 会話が弾み楽しい時間をお過ごし頂ければ これでしいのだ うれしい限りです。

