

営業のご案内

月・火・水・木・金・土

17:00~24:00 (ラストオーダー23:30)

日

17:00~23:00 (ラストオーダー10:30)

ご予約人数

2名様~30名様

Tel 0246-35-6677

串焼ダイニング 庵

いおり

ドリンクメニュー

価格はすべて税込み価格とさせていただきます

ビール

アサヒスーパードライ

グラス

四三二円

生

五四〇円

中瓶

六二六円

ノンアルコール

ノンアルコールビール



ドライゼロ

四一五円

ノンアルコール

カクテル

各四八六円

カシスウーロン

ピーチウーロン

カシスオレンジ

ピーチオレンジ

カシスソーダ

ピーチソーダ

シャルドネスパークリング

ジントニック

まるで梅酒なノンアルコール

四三二円

ハイボール

角ハイボール

四二二円

アップルワイン

ハイボール

五〇八円



まろやかな甘さ、
深い余韻のあるりんごの味わい

酎ハイ

生レモン

五一八円

生オレンジ

五一八円

生グレープ

フルーツ

五一八円

カルピス

四一〇円

カシス

四一〇円

ウーロンハイ

四一〇円

緑茶割り

四一〇円

梅干し

四六四円

(水割り・お湯割り・ソーダ割り)

グラスワイン

サン・ヴァンサン

(赤・白)

四一〇円

かちわりワイン

(赤・白)

四一〇円

果実酒

(ロック・水割り・ソーダ割り)

梅酒

五一八円

ゆず酒

五一八円

巨峰酒

五一八円



ドリンクメニュー

日本酒

磐梯山の名水仕込み

栄川 (福島・会津)

辛口 四三二円

純米 五一八円

純米吟醸 五九四円

いわき自慢の地酒

又兵衛 (福島・いわき)

原酒 六二六円

ふくみ 七五六円

会津の地酒

会津娘 (福島・会津)

本醸造 六四八円

焼き鳥にはこれが合う

一ノ蔵 (宮城)

超辛口 六四八円

すっきりとした辛口

越の景虎 (新潟)

超辛口 七〇二円

焼酎 (グラス)

(ロック・水割り・お湯割り)

甲類

三重 ホッピーにもおすすめ

キンミヤ 四三二円

麦

東京 マイルドな味わい

一番札 四三二円

熊本 麦の旨みが凝縮

寿福絹子 四三二円

鹿児島 上品な口当たり

蔵の師魂 四三二円

芋

鹿児島 澄み渡る、うまさ

さつま司 四三二円

鹿児島 飲みやすく軽快

一番雫 四三二円

鹿児島 なめらかで優しい

小さな蔵 四三二円

屋久島 すっきりとしたのみ口

三岳 四三二円



焼酎 (ボトル)

甲類

キンミヤ 600ml 一五二二円

麦

一番札 720ml 二五九二円

寿福絹子 720ml 三二四〇円

蔵の師魂 720ml 三〇二四円

芋

さつま司 720ml 二七〇〇円

一番雫 720ml 二七〇〇円

小さな蔵 720ml 三〇二四円

三岳 900ml 三二四〇円

ボトルセット

梅干し・レモン 各一〇八円

ソフトドリンク

ウーロン茶 各三〇〇円

コーラ・ジンジャーエール

オレンジ・カルピス・ソーダ

ご宴会のコース料理

花コース 三〇〇〇円 (三二四〇円)

(小鉢・刺身・焼き鳥・串揚げ・一品・食事・デザート)

彩りコース 三五〇〇円 (三七八〇円)

(前菜・刺身・焼き鳥・サラダ・串揚げ・一品・食事・デザート)

四季コース 四〇〇〇円 (四三二〇円)

(前菜・刺身・焼き鳥・ステーキ・一品・串揚げ・食事・デザート)

※コース料理は、二名様よりご予約承ります。

オードブル 二八〇〇円 (三〇二四円)

(サラダ・刺身盛り合わせ・オードブル・焼き鳥・食事)

※オードブルは、四名様よりご予約にて承ります。

飲み放題

二時間 一五〇〇円 (一六二〇円)

生ビール・瓶ビール・焼酎・サワー・ハイボール
日本酒・グラスワイン・ソフトドリンク

串焼きダイニング いおりの

飲み放題 メニュー

当店イチ推し!

やっぱり
ビールが一番!!

樽生

ビール



●生ビール

アサヒスーパードライ(中)

●瓶ビール

アサヒスーパードライ(中)

ハイボール・

ウイスキー



ハイボール

ワイン



グラスワイン(赤/白)

かちわりワイン(赤/白)

サワー・酎ハイ



レモンハイ

グレープフルーツハイ

カシスハイ

ライムハイ

カルピスハイ

ウーロンハイ

日本酒



栄川(冷酒)

栄川(熱燗)

焼酎



焼酎

(ロック/水割り/お湯割り)

ノンアルコール



ドライゼロ

(びん334ml/アルコール0.00%)

ソフトドリンク



コーラ

オレンジジュース

カルピス

ウーロン茶

ジンジャーエール

※グラス交換でのドリンクご提供となります。

酒肴

鯛の塩から	三九九円
ほやのこのわた	四二〇円
枝豆	三七八円
まぐろ山かけ	五〇四円
ねぎたこ	四七二円
博多明太子つまみ	四三二円
冷奴	二九四円
お新香	三六七円
白菜キムチ	三四五円
山芋たたき	三一五円
梅きゅう	二九四円
きゅうり一本漬け	二九四円

サラダ

野菜サラダ	四〇九円
豚バラの しゃぶしゃぶサラダ	五八三円
海鮮サラダ	六〇九円
温玉のせシーザー サラダ	四七二円
アボカドとトマトの グリーンサラダ	五一四円

豆腐サラダ	四六四円
冷やしトマト	二九四円
温玉のせオニオン スライス	三六七円
オニオンスライス	二六二円
アボカド刺身	三一五円

税込み価格です

お刺身一品

まぐろ刺身

八六四円

（季）かつを刺身

七五六円

（季）あじ刺身

四七二円

（季）あじたたき

五〇四円

（季）あじなめろう

五七七円

会津産馬刺

一一八八円

イカ刺身

五〇四円

たこ刺身

六九九円

ほたて刺身

七一四円

ほっき貝刺身

六八九円

おまかせ刺身盛り合わせ

一人盛り（三種盛り） 一二九六円

磯盛り（五種盛り） 一九四四円

荒磯盛り（七種盛り） 二九一六円

税込み価格です

※仕入れ状況により品切れの場合は、ご了承ください。

焼き物一品

銀だら西京焼き

七五六円

博多明太子炙り

七三四円

イカー一夜干し焼き

五七七円

めひかり焼き

六〇九円

ぶりカマ焼き

六九一円

ホタテ貝バター焼き

七〇二円

ほつき貝焼き

六七五円

銀ムツカマ焼き

七八七円

じゃがバターの鉄板焼き

三六七円

牛ロースステーキ
一二〇〇円

牛タンあぶり
七二四円

三元豚の生姜焼き
六八九円

厚焼き玉子
三六七円

税込み価格です

変わり串焼き

野菜焼き

おまかせ野菜串焼き五本

五〇四円

アスパラ 一本

一〇五円

ネギ 一本

一〇五円

シイタケ 一本

一二六円

エリンギ 一本

一〇五円

厚揚げ 一本

一四九円

ピーマン 一本

一〇五円

アスパラベーコン巻き 一本 一四七円

アスパラの豚バラ巻き 一本 一六八円

ネギの豚バラ巻き 一本 一四七円

税込み価格です

串 焼 き

牛

豚

牛	牛	白	タ	か	豚
タ	ロース	モ	ン	じ	バ
ン	ス	ツ		ろ	ラ
一本	一本	一本	一本	一本	一本
三九九円	四四九円	一二六円	一二六円	一二六円	一六八円

たれ・塩、お好みでご注文下さい。

税込み価格です

串 焼 き 鳥

鳥もも	一本	一三六円
ねぎま	一本	一三六円
手羽先	一本	一三六円
つくね	一本	一四七円
レバー	一本	一二六円
鳥かわ	一本	一二六円
鴨ねぎ(塩)	一本	一六八円
ハツ(心臓)	一本	一六八円
ササミわさび焼き	一本	一六八円
ササミチーズ焼き	一本	一六八円

おまかせ串焼き盛り合わせ

五本

六〇九円

たれ・塩お好みでご注文して下さい。

税込み価格です

変わり串揚げ

野菜

カマンベールチーズ一本	一四九円
豚ヒレと玉ネギ	二五二円
豚バラとネギ	一九九円
ササミチーズ巻き	一八八円
海老とアスパラ	二一〇円
おまかせ野菜串揚げ	
アスパラ一本	一〇八円
なす一本	八四円
ねぎ一本	八四円
玉ねぎ	一本 八四円
じゃがいも	一本 八四円
アボカド	一本 一三九円
五本 五〇四円	

税込み価格です

串揚げ

海老	一本	一八六円
ホタテ	一本	一八六円
イカ	一本	一四七円
白身魚	一本	一四七円
たこ	一本	一四七円
豚バラ	一本	一七二円
豚ヒレ	一本	一九八円
ササミ	一本	一四七円

おまかせ串揚げ盛り合わせ

五本

七一四円

税込み価格です

揚げ物一品

カニクリームコロッケ（二個）

四三二円

アジフライ

三九九円

モチ入り揚げ出し豆腐

四七二円

めひかり唐揚げ

六〇九円

イカげそ唐揚げ

三九九円

若鳥の唐揚げ

四二〇円

なんこつ唐揚げ

三九九円

ごぼー唐揚げ

三三六円

茄子の揚げ出し

三六七円

ポテトフライ

二九四円

税込み価格です

煮・汁

もつ煮込み	四二〇円
豚角煮	五〇四円
あさりバター	四七二円
ぶりカマ煮	六九一円
銀ムツカマ煮	七八七円
あさり汁	三九九円
なめこ汁	二九四円
あおさ汁	二六二円

食事

三二海鮮丼	四七二円
三二焼き鳥丼	四二〇円
明太子のせご飯	三六七円
焼きおにぎり	二九四円
焼きおにぎり 茶漬け	三一五円
鶏雑炊	四七二円
海鮮雑炊	五七七円
明太茶漬け	三九九円
梅茶漬け	三三六円
のり茶漬け	三一五円
ご飯	二六二円
ざるそば(うどん)	五〇四円

税込み価格です