



## 小松菜と ジャコの サラダ

開店当時のベストセラー  
いつも変わらぬおいしさ

¥ 580

# FOOD



・ジャコやっこ



・大人のガツ葱

## ■ 小皿 ALL ¥ 480

- ・砂肝ガーリックソテー
- ・カリカリジャコきゅうり
- ・いぶりがっこチーズ

## ■ 焼きもの

・鶏皮とピーマンの  
甘辛タレ焼き ¥ 580

・厚揚げ焼き ¥ 480  
(納豆のせ +50)



・国立ノイフランク  
焼きソーセージ ¥ 980



・牛タンつくね  
串焼き ¥ 480

## ■ お食事

＼沖縄ソウルフード／

・タコライス ¥ 880

・豚肉と小松菜のオイルパスタ ¥ 880

・懐かしドライカレー ¥ 780

・納豆とジャコの  
和風パスタ ¥ 880

・チーズたっぷり  
ミックスピザ ¥ 880

・やみつき  
ナポリタン! ¥ 880

・沖縄スパム  
おむすび ¥ 380



- ・スモークチーズの  
盛り合わせ ￥580



長時間熟成

- ・自家製  
ベーコンステーキ  
￥580

## ■ 自家燻製

- ・自家製ベーコン &  
エッグ ￥680
- ・スモーク  
ミックスナッツ  
￥480



## ■ 中皿

- ・厚揚げピーマンのバター醤油炒め ￥580
- ・ジャコとネギの玉子焼き ￥580
- ・ふんわりトマトと玉子炒め物 ￥580
- ・スパムオムレツ ￥680
- ・うちの定番ニラ玉 ￥580
- ・鶏肉と玉葱のマスタード炒め ￥680
- ・ジャーマンポテト \ホクホク!/ ￥680
- ・肉豆腐（玉子付き） ￥680
- ・ポーク玉子 沖縄定番人気メニュー ￥680
- ・オイルサーディンのオープン焼き ￥780



- ・ニラと豆腐の  
チャンプルー ￥680



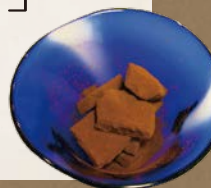
- ・長芋とネギの  
チーズ焼き ￥680

## ■ おつまみ

- ・ピーナツ・柿ピー・さきいか 各 ￥380
- ・ラッキョウ（甘酢または塩） ￥380
- ・コーンバター ￥380
- ・カマンベールチーズ ￥480

## ■ デザート

- ・自家製焼酎生チョコ  
￥480
- ・森永ピノ ￥380





# DRINK



## BEER

ビール



生 一番搾り生 ￥550

瓶ビール

・クラシックラガー ￥600

・ハートランド ￥600

・ドラフト ギネス ￥800

ノンアルコール

・麒麟 零 ICHI ￥600

## SHERRY シェリー酒

・ティオ ペペ ￥600

### 自家製 果実酒

・梅酒 ￥600

無農薬の梅を  
漬け込みました。  
甘さひかえめです。



## WINE ワイン

・コノスル オーガニック  
(チリ/ミディアムボディ)

<赤>カベルネ&カルメネール  
<白>シャルドネ

グラス ￥600 デカンタ ￥1800

ボトル ￥3500

・スパークリングワイン  
(ボトルのみ) ￥4000~



## SPRITS スピリッツ



ジン ・ボンベイサファイア ￥600  
・タンカレー ￥600

ウオッカ ・アブソルート 40° ￥600

テキーラ ・オルメカ ゴールド ￥800

ラム ・バカルディ ￥600  
・マイヤーズ ￥600

ブランデー ・カミュ VSOP ￥1000

ヴェルモット ・チンザノ ドライ ￥700

# WISKY ウイスキー

樽薫る、森薫るひととき。

ハイボール  
+ ¥100

## 🇯🇵 日本

- ・ニッカ竹鶴 ¥800
- ・サントリー山崎 ¥1300

## 🇮🇪 アイルランド

- ・ジェムソンスタンダード ¥700 〆 ¥5500
- ・タラモアデュー ¥700 〆 ¥6000

## 🇺🇸 アメリカ

- ・フォアローゼス ¥600 〆 ¥5000
- ・ジャックダニエルズ ¥700 〆 ¥7000
- ・IW ハーパー ¥700 〆 ¥7000
- ・ワイルドターキー8年 ¥800 〆 ¥8000
- ・メーカーズマーク赤 ¥800 〆 ¥8000

## 🇨🇦 カナダ

- ・カナディアンクラブ12年 ¥700 〆 ¥6500

## 🇬🇧 スコットランド

- ・バランタインファイネスト ¥600 〆 ¥5000
- ・ティーチャーズ ¥600 〆 ¥5000
- ・シーバスリーガル12年 ¥800 〆 ¥8000
- ・グレンリヴェット12年 ¥900 〆 ¥9500
- ・マッカラン 12年 ¥1400 〆 ¥15000
- ・タリスカー 10年 ¥1000

## アイラ島

- ・アードベッグ 10年 ¥1200
- ・ラガヴリン 16年 ¥1500
- ・ラフロイグ 10年 ¥1200
- ・カリラ 12年 ¥1300
- ・ボウモア 12年 ¥1000 〆 ¥10000

一緒に  
おすすめ

・スモークチーズの  
盛り合わせ  
¥580

・自家製  
焼酎生チョコ  
¥480

## 🍷 ボトルキープ について

- ・氷、湯、水、料金お一人さま  
400円頂きます。炭酸+300円
- ・ボトルの有効期間は6ヶ月と  
させていただきます。各種カード  
使えます。





# 焼酎

## 芋



- ・千鶴 白麹 [鹿児島/神酒造/25度] ￥600 〆 ￥3500
- ・明るい農村 [鹿児島/霧島町蒸溜所/25度] ￥700
- ・さつま島美人 [鹿児島/長島研醸/25度] ￥550 〆 ￥3500
- ・薩摩茶屋 [鹿児島/村尾酒造/25度] ￥800
- ・鶴見 [鹿児島/大石酒造/25度] ￥600
- ・なかむら [鹿児島/中村酒造場/25度] ￥800
- ・玉露 [鹿児島/中村酒造場/25度] ￥700
- ・さつま寿 [鹿児島/尾込商店/25度] ￥700
- ・三岳 [屋久島/三岳酒造/25度] ￥600 〆 ￥3800

とにかく  
うまい

## 麦

- ・吾空 [福岡/喜多屋/25度]  
JAL 国際線ビジネスクラス振る舞い酒 ￥800 〆 ￥4500
- ・兼八 [大分/四ッ谷酒造/25度]  
JAL 国際線ファーストクラス振る舞い酒 ￥800
- ・特蒸泰明 [大分/藤居醸造/25度] ￥700 〆 ￥4000



## 黒糖

- ・里の曙 [奄美大島/町田酒造/25度] ￥600 〆 ￥3800
- ・龍宮 [奄美大島/富田酒造/30度] ￥800
- ・朝日 [喜界島/朝日酒造/25度] ￥700
- ・昇龍5年貯蔵 [沖永良部島/原田酒造/30度] ￥800



## ホッピー

- ・セット ￥600
- ・中=甲類焼酎 金宮 ￥400
- ・外=ホッピー ￥300



「オヤジ@赤提灯」  
居酒屋探訪記やってます



# 泡盛



- ・残波 黒 [沖縄/比嘉酒造/30度] ￥600
- ・春雨 ゴールド [沖縄/宮里酒造所/30度] ￥850
- ・春雨 カリー [沖縄/宮里酒造所/30度] ￥700
- ・久米島の久米仙 [久米島/久米島の久米仙/30度] ￥600
- ・菊之露 [宮古島/菊之露酒造/30度] ￥600 1 ￥3500
- ・菊之露 VIP 8年古酒 [宮古島/菊之露酒造/30度] ￥1000 1 ￥6800
- ・白百合 [石垣島/池原酒造所/30度] 超個性的 ￥600
- ・泡波 [波照間島/波照間酒造所/30度] 100cc 日本最南端酒造 ￥1300



- ・ヤッチー ￥700  
[泡盛とシークワサーの炭酸割り]

- ・ソーダ割り 各+ ￥100
- ・ウーロン割り

- ・からくち浦霞 本醸造 [宮城/佐浦/日本酒度+5~6] ￥600
- ・獺祭 純米大吟醸 50 [山口/旭酒造/日本酒度+3] ￥900
- ・八海山 本醸造 [新潟/八海醸造/日本酒度+4] ￥700
- ・八海山 普通酒 [新潟/八海醸造/日本酒度+5] 熱燗でどうぞ ￥600

# 日本酒



ボトルキープ  
について

ボトルのお客さま、氷、湯、水、料金お一人様 400 円頂きます  
有効期間は 6ヶ月とさせていただきます







# COCKTAIL

## カクテル



### ジンベース

- ・オレンジブロッサム
- ・ジンフィズ
- ・ジングレープフルーツ
- ・ジンリッキー
- ・ジントニック
- ・ジンバック

### ウォッカベース

- ・スクリュードライバー
- ・ウォッカフィズ
- ・ブルドッグ
- ・ブラッディメアリー
- ・ウォッカソーダ
- ・ウォッカトニック
- ・モスコミュール

### テキーラベース

- ・テキーラサンライズ
- ・フィエスタ
- ・ストローハット
- ・スターダスト
- ・テキーラトニック
- ・テキーラジンジャー

### ラムベース

- ・マイヤーズオレンジ
- ・マイヤーズソーダ
- ・マイヤーズトニック
- ・セントマイヤーズ
- ・ラムコーク

### カシスベース

- ・カシスオレンジ
- ・カシスグレープフルーツ
- ・カシスソーダ
- ・カシスウーロン

### ライチベース

- ・パライソオレンジ
- ・パライソグレープフルーツ
- ・チャイナキッス
- ・パライソトニック

### カンパリベース

- ・カンパリオレンジ
- ・カンパリグレープフルーツ
- ・カンパリソーダ
- ・カンパリトニック
- ・カンパリビア

### ビールベース

- ・パナシェ
- ・グレープフルーツビアカクテル
- ・レッドアイ
- ・シンシナチ
- ・ビアトニック

カクテル ALL ¥ 750



|                  |       |
|------------------|-------|
| ・コーヒー            | ¥ 600 |
| ・紅茶              | ¥ 600 |
| ・ウーロン茶           | ¥ 600 |
| ・オレンジジュース        | ¥ 600 |
| ・グレープフルーツジュース    | ¥ 600 |
| ・コーラ             | ¥ 600 |
| ・ウィルキンソン ジンジャエール | ¥ 600 |
| ・谷保の梅ソーダ         | ¥ 700 |

## SOFT DRINK

ソフトドリンク



## TAKE OUT

テイクアウト

お持ち帰り用にご用意できます。  
お申し付けください。

※少々お時間をいただく場合があります。

・自家製スモーク  
ミックスナッツ  
¥ 470

・沖縄スパム  
おにぎり  
¥ 370



・自家製焼酎  
生チョコ  
¥ 470



## NOTRUNKS

【定休日】  
火曜

【営業時間】

平 日 18:00 - 25:00  
日・祝 18:00 - 24:00

TEL : 042-576-6268  
〒186-0004  
東京都国立市中 1-10-5・5F

＜各種カード使えます＞  
＜ラストオーダー＞

ご食事は24時まで、お飲み物は24:30までになります。  
深夜24時以降のご来店の方はテーブルチャージ300円を  
いただきます。



instagram アカウント @notrunks  
facebook ページもあります。

◀◀ライブ情報発信中 <https://notrunks.jp>

