

## 日本酒

冷 風よ水よ人よ 純米吟醸 <石川>	ショット	850円
冷 三谷藤夫 純米吟醸 <兵庫・灘>		650円
冷 黒龍 純米吟醸 <福井>		1,200円

	1合	2合
烟 松竹梅「豪快」 <京都>	550円	1,000円

## 芋焼酎

黒甕 <鹿児島>	ショット	550円	ボトル	3,900円
一刻者(いっこもん) <鹿児島>		600円		4,500円
黒一刻 <鹿児島>		600円		4,500円
富乃宝山 <鹿児島>		600円		5,500円
吉兆宝山 <鹿児島>		550円		
薩摩の風 <鹿児島>		550円		

## 米焼酎

巖窟王(がんくつおう) <宮崎>	ショット	550円
------------------	------	------

## 麦焼酎

熟(麦) <宮崎>	ショット	600円	ボトル	4,500円
-----------	------	------	-----	--------

## 赤ワイン

ルイ・シャテル・カベルネ・ソーヴィイヨン <フランス>ミディアムボディ	グラス	600円	ボトル	2,800円
ヴィタ・オーガニカ・カベルネ・ソーヴァニオン(オーガニックワイン) <フランス>ミディアムボディ		3,900円		
オーパスワン <カリフォルニア>		43,000円		~

## 白ワイン

ルイ・シャテル・シャルドネ <フランス>辛口	グラス	600円	ボトル	2,800円
ヴィタ・オーガニカ・シャルドネ(オーガニックワイン)		3,900円		

## シャンパン

ローランペリエLP	ボトル	9,500円
-----------	-----	--------

## ビール

サッポロ黒ラベル(中)	560円
サッポロ黒ラベル(小)	520円
ギネス	790円
レッドアイ	630円 <ビール+トマトジュース>
シャンディーガフ	630円 <ビール+ジンジャーエール>
イエローアイ	630円 <ビール+グレープフルーツ>

## 果実酒

和三盆梅酒	600円
ゆず小町	700円
うさがみそーれ	600円
もものくちどけ	600円
梅酒各種	600円~

## カクテル

カシスソーダ	カシスオレンジ
カシスグレープ	カシスウーロン
以上700円	
ファジーネーブル	ピーチウーロン
ディタオレンジ	ディタグレープ
ディタソーダ	モスコミュール
以上650円	

## ソフトドリンク

烏龍茶	350円
ジンジャーエール	オレンジジュース
グレープフルーツジュース	トマトジュース
トニックウォーター	パインジュース
グランベリージュース	コーラ
以上450円	

## ボトルキープ

ボトルキープ(3ヶ月)	
セット(氷・水) <お一人様>	500円
ソーダ・ジンジャーエール・コーラ	400円
烏龍茶(カラフェ)	500円
梅干(1個)	80円
レモン(1皿)	300円

■木屋町店 TEL.075-371-8800

■祇園八坂別邸 TEL.075-541-8800

〒600-8018京都市下京区西木屋町仏光寺上ル市之町260-2

〒605-0062京都市東山区祇園新橋東大路西入林下町434-2

mail:info@coco-ya.com URL:http://www.coco-ya.com

※ワイン・シャンパン・焼酎はメニュー以外にもたくさんございます。STAFFにお尋ねください。



京野菜と京都のもの  
おぼんざい

木屋町店

地鶏ダイニング

祇園八坂別邸

さつまいもモモタタキ



さつまいももものぶつ切りユッケ



蛸とゆず風味梅肉サラダ

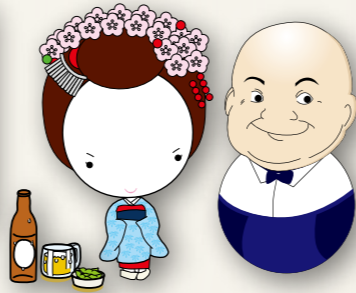


### みず菜

シャキシャキとした、  
くせのない味わい。  
ビタミンCを多く含みます。  
美肌効果、風邪予防に良い  
野菜です。  
油揚げとの煮物、サラダ、  
からし和えなど...

シャキシャキが美味しい!!!

京都四条の  
居酒屋  
ココ家  
木屋町店  
京野菜と  
京都のもの  
おばんざいに  
おいしい  
お酒のお店



## おすすめ メニュー

ココ家  
木屋町本店



■ココ家携帯サイト  
http://www.coco-ya.com/m/  
携帯ページへはこちら！ブログも更新中  
ですので、最新情報をGet！  
お気に入り登録して下さい！

◎お通し御一人様300円頂戴いたします。  
◎メニュー表記はすべて税込み価格です。  
◎棚の上の焼酎を取る際にご迷惑をお掛け  
しますがご協力下さい。

### サラダ

- おぼろ豆腐のゴマ風味サラダ 650円
- 蛸のゆず風味梅肉サラダ 700円
- トマトとカマンベールのサラダ 700円  
(玉ねぎドレッシング)
- きまぐれサラダ 700円～

### 京風

- 近喜さんのおぼろ豆腐 500円
- 生湯葉のお造り 800円
- 京生麩の田楽 600円
- おからのチーズコロケ 500円

### お酒のあて特集

- おばんざい各種 300円～
- たこ酢 500円
- 山芋(たんざく、又はとろろ) 400円
- トマトスライス 400円
- カマンベールチーズ 500円
- お漬物 500円
- 定番** ささみ明太子マヨチーズ焼き 750円
- さつまいもモモ炒め 850円
- さつまいも鶏のちよっとかたいもも焼き 850円

### 地鶏

- さつまいもモモタタキ 900円
- ささみのお造り 700円
- ささみと地鶏のユッケ 750円
- ささみの梅肉ソース和え 750円
- ささみとキムチのタルタル 750円
- さつまいも鶏のもものぶつ切りユッケ 950円

### 揚げもん

- 皮からあげ 500円
- なんこつからあげ 600円
- ももからあげ 700円
- 蛸からあげ 600円
- ささみ天ぷら 700円

### ごはんもん

- 自家製じゃこごはん 400円
- 新鮮ささみのトロ口丼 800円
- あったかおにぎり(2ヶ) 500円
- 湯葉うどん 700円

### デザート

- アイスクリーム 300円



月代わりおばんざい



### 大条ねぎ

葉の内部のぬめりが、ねぎ  
本来の甘味と柔らかさの  
秘密です。  
カロチンやビタミンBを  
含みます。  
香りが良く薬味、煮物、  
揚げ物に適します。



ささみ明太子マヨチーズ焼き



### 賀茂なす

肉質がちみつきで煮炊きして  
も形が崩れません。  
ビタミンCを多く含みます。  
美肌効果、風邪予防に良い  
野菜です。  
田楽が親しまれています。  
揚げ物にも適しています。

季節もの等は別メニューをご覧ください。