



Welcome to Aso Uchinomaki

SYUBO TAKENKO

酒房 筍ん子

We offer Aso's regional cuisine at reasonable price in our small and humble restaurant, located at the end of exotic street. Most of the dishes are homemade using local ingredients. We hope all the visitors will enjoy our dish and local alcoholic beverages and hopefully our restaurant will be a part of your memorable trip.

“目立たない店、地味な価格、ふしぎな通りの先に阿蘇のあじわい”
主に地元食材を手造りにて提供しております。食を楽しみ酒を楽しく、旅の思い出に残れる様な店を目指しております。



Sashimi (sliced raw fish) platter 1 plate
お造り盛り合わせ 1皿 ¥1,650



Choice lean horse sashimi 1 plate
特撰赤身上馬刺し 1皿 ¥1,540



Tempura platter 1 plate
天ぷら盛り合わせ 1皿 ¥1,100



Akaushi (Aso-o) beefsteak on hot stone plate 1 plate
あか牛 (阿蘇王) 溶岩焼 1皿 時価

Use ingredients:meat



Beef
牛肉



Pork
豚肉



Fish
魚



Chicken
鶏肉



Horse meat
馬肉



Yogan-yaki (Stone plate) set,
Order from 2 persons Portion for 1 person
溶岩焼セット
2人前より 1人前 ¥1,650



Rice fried with chopped hunger steak for 1 person
牛サガリビーフライス
1人前 ¥990



Fried rice with Aso Takana
(leaf mustard) Portion for 1 person
阿蘇高菜チャーハン
1人前 ¥770



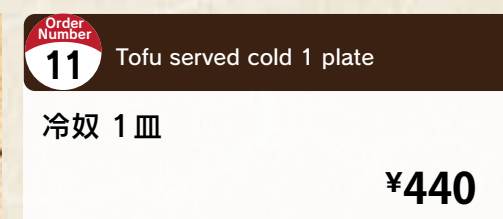
Fish cake topped with Wasabi horseradish
1 plate
板わさ 1皿 ¥440



Omelet 1 plate
たまごやき 1皿 ¥770



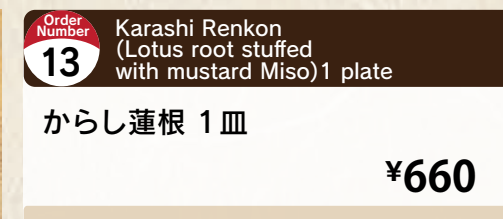
Local chicken sautéed with black pepper
1 plate
地鶏黒胡椒炒め 1皿 ¥880



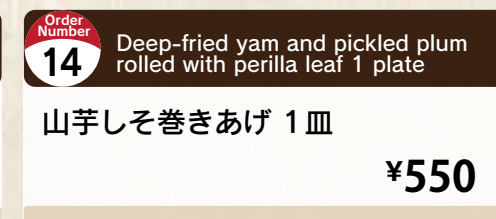
Tofu served cold 1 plate
冷奴 1皿 ¥440
Cold tofu topped with chopped leek and
grated ginger.
冷たい豆腐の上にネギ・しょうが等を
のせたもの。



French fries 1 plate
フライドポテト 1皿 ¥550
Deep fried unskinned potato.
皮のついたじゃがいもを揚げたもの。



Karashi Renkon
(Lotus root stuffed
with mustard Miso) 1 plate
からし蓮根 1皿 ¥660
Local cuisine of Kumamoto. Deep-fried lotus root
whose holes are stuffed with mustard Miso
paste.
熊本の郷土料理。蓮根の穴に辛子を詰めて
衣をつけて揚げたもの。



Deep-fried yam and pickled plum
rolled with perilla leaf 1 plate
山芋しそ巻きあげ 1皿 ¥550
Slices of yam sandwiching pickled plumpaste
are rolled with perilla leaf, and then deep fried.
山芋をスライスした中に梅肉を
はさみシソで巻いて揚げたもの。



Fresh vegetables
salad 1 plate
生野菜サラダ 1皿 ¥770
Salad with seasonal
vegetables.
季節の野菜を使った
サラダ。



Fried chicken
1 plate
鶏からあげ 1皿 ¥660
Deep-fried well-seasoned
chicken.
鶏に下味をつけ衣をつけて
揚げたもの。



Bite-sized
beef cutlet 1 plate
一口ビーフカツ 1皿 ¥880
Bite-size beef cutlet.
一口サイズに切った牛肉に
衣をつけて揚げたもの。

Alcohol&Drink menu



Asahi Super Dry
アサヒ スーパードライ 1 glass
1杯 ¥550

Rice Shochu (1 bottle: 2,200JPY~)
焼酎 米 (ボトル 2,200 円~) 1 glass
1杯 ¥440

Shochu (Japanese Spirits)
(Sweet potato) (3,630JPY~ for one bottle)
焼酎 芋 (ボトル 3,630 円~) 1 glass
1杯 ¥770~

Sake
日本酒 1 glass
1杯 ¥770~

Soft drinks
(Oolong tea/Carbonated Water/Coke)
ソフトドリンク
(ウーロン茶・炭酸水・コーラ) 1 glass
1杯 ¥220

★ 写真の内容は、変更になる場合があります。
★ The dish may change without notice.

Tax Incl. 掲載メニューは全て税込価格です。



KOMEYA STREET
Aso Uchinomaki hot spring
Opening Hours 18:00 ~ 23:00

SYUBO
TAKENKO
Every Tuesday Holiday

酒房 筍ん子

How to use
hashi
(chopsticks)
properly

