



Welcome to Aso Uchinomaki

IZAKAYA YORIMICHI



居酒屋 よりみち

地元で生産している食材を手づくりでお出ししております。全室個室でごゆっくりして頂き家庭的な雰囲気です。大小宴会もご予約承っております。

提供使用当地産食材手製の菜肴。店内都是单间，您可以在家庭氛围的空间里放松进餐。可预订大小宴会。

이 지역에서 생산되는 식재료를 이용해 손수 만들어 요리를 제공하고 있습니다. 전부 그룹별 개인실로 되어 있어, 편안히 가정적인 분위기로 즐길수 있는 가게입니다. 대, 소 연회 예약도 받습니다.

Nous offrons des plats fait-maison utilisant des ingrédients locaux. Nous avons des salles privées afin de vous fournir une ambiance relaxante comme chez vous. Nous prenons les réservations pour tous types de banquets et de fêtes!

01 串揚げ 9本・1皿
 (海老・豚チーズ・うすら・いか・アスパラベーコン・豚・さきみチーズ・蓮根の肉詰め・ホスのしそ巻き)
 炸串 9个・1盘
 (虾・猪肉片卷奶酪・鳗鱼・乌贼・芦笋培根卷・猪肉・鸡胸脯加奶酪・莲藕塞肉・白丁鱼卷紫苏卷)
 꼬리 튀김 9개・1접시
 (새우 채리고기 치즈 배추김치 오징어 아스파라 베이컨 돼지고기 닭가슴살 치즈 고기도 채운 연근 보리멸 생선 시소말이)
 Brochette frite
 (crevette, fromage envelopé de porc, osuf de caille, calamars, asperge enveloppée de lardon, risome de lotus garnie de viande hachée, Sillaginidae envelopé de shiso)
 9 pièce • 1 assiette **¥1,000**

02 山いもステーキ 1人前
 煎山芋餅 1人份
 찜마 스테이크 1인분
 Steak d'igname Pour 1 personne **¥500**

03 馬レバ刺し 1人前
 生马肝片 1人份
 말고기 간 회 1인분
 Sashimi de cheval Pour 1 personne **¥800**

Use ingredients:meat

牛肉 牛 소 Bœuf
 豚肉 猪 돼지 Porc
 魚 魚 생선 Poissons
 鶏肉 鸡 닭 Poulet
 馬肉 馬 말 Cheval

04 とりたたき 1人前
 拍松鸡肉 1人份
 닭고기 회 1인분
 Tartare de poulet Pour 1 personne **¥600**

05 おこのみ焼 1人前
 杂粮煎饼 1人份
 오크노미야키 1인분
 Okonomiyaki, galette japonaise Pour 1 personne **¥500**

06 揚げ出し豆腐 (ナス・モチ有) 1人前
 油炸豆腐 (其它 有茄子・年糕) 1人份
 튀김 두부에 다져물결들인것 (그외 가지, 떡으로도 가능) 1인분
 Tofu frit baigné dans son bouillon (aubergine, mochi au choix) Pour 1 personne **¥400**

07 車エビの塩焼 1人前
 烤对虾 1人份
 보리 새우 소금구이 1인분
 Crevette grillée Pour 1 personne **¥600**

08 とり皮ぎょうざ 1人前
 鸡皮饺子 1人份
 닭 껍질 만두 1인분
 Ravioli chinois à la peau de poulet Pour 1 personne **¥550**

09 焼そば 1人前 (卵入り 500円)
 炒面 1人份 (加鸡蛋 500日元)
 야키소바 (계란포함 500엔) 1인분
 Nouilles sautées (supplément œuf 500 yens) Pour 1 personne **¥450**

10 お刺身盛り合わせ 2人前 (4点盛)
 生鱼片拼盘 两人份 (四种拼盘)
 생선회 모듬 2인분 (4종류)
 Assortiment de sashimi 2 personnes (assortiment de 4 sortes) **¥1,900**

11 骨付鶏炭火焼 1皿
 炭烤带骨肉鸡 1碟
 뼈있는 닭 숯불 구이 1접시
 Cuisses de poulet grillées au charbon de bois 1 assiette **¥1,200**

12 馬刺し 1人前
 生马肉片 1人份
 말고기 육회 1인분
 Sashimi de cheval Pour 1 personne **¥800**

熊本名物です。ぜひご賞味ください。
 是熊本的名品。您一定要品尝。
 쿠마모토의 명물입니다. 꼭 한번 맛보세요.
 Nous vous recommandons cette spécialité de Kumamoto.

13 親子丼 1人前
 母子盖饭 1人份
 오야코동 (닭고기 계란 덮밥) 1인분
 Bol de riz avec poulet et œuf Pour 1 personne **¥550**

他カツ丼あり(豚)
 其它有炸肉排(猪肉)
 그의 돈까스 덮밥 있음 (돼지고기)
 Autres katsudon (porc pané et œuf sur le bol du riz)

14 ホルモン煮込み 1人前
 炖杂碎 1人份
 곱창 조림 1인분
 Ragoût d'abats Pour 1 personne **¥400**

じっくり煮らかくなるまでホルモンを煮込みました。
 把内脏熬煮到非常软嫩。
 무드려워질때까지 장시간 곱창을 끓였습니다.
 Abats mijotés pour qu'ils soient tendres.

15 ホッケ 1尾・1皿
 线鱼 1尾・1盘
 인연수어 1마리・1접시
 Maquereau Atka 1 poisson • 1 assiette **¥500**

魚を干して焼いた物。おつまみにどうぞ。
 把晒干的鱼烤制而成。很好的下酒菜。
 생선을 말려 구운 것. 안주로 드세요.
 Poisson séché et grillé qui va bien avec l'alcool.

16 焼サンマ 1尾・1皿
 烤秋刀鱼 1尾・1盘
 꽂치구이 1마리・1접시
 Samma (poisson scombré socidé) grillé 1 poisson • 1 assiette **¥400**

今の時期しか食べられません。脂のつてます!
 只有这个季节才能吃得到。非常油嫩!
 지금 이 시기에 밖에 드시지 못합니다. 맛있게 기름이 올랐습니다!
 Vous ne pouvez manger qu'en cette saison, c'est délicieux!

17 カレイの唐揚 1尾・1皿
 干炸鱈鱼 1尾・1盘
 가자미 튀김 1마리・1접시
 Turbot frit 1 poisson • 1 assiette **¥650**

カラッと揚がったカレイはお酒のおつまみにピッタリ。
 油炸得香脆的鱈鱼，是最好的下酒菜。
 바삭하게 튀긴 가자미는 술안주에 딱.
 Turbot frit croustillant qui va bien avec l'alcool.

18 豚トロ 1人前
 猪脂肪肉 1人份
 돼지 목살 1인분
 Grillades de porc Pour 1 personne **¥500**

旨みと甘味のある豚肉が味わえます。
 可品尝到香醇甘美的猪肉。
 달고 맛있는 돼지고기를 드실수 있습니다.
 Dégustez la viande de porc délicieuse.

19 三銃士 (とり唐揚・ポテトフライ・チーズポテト) 1皿
 三枪手 (干炸鸡肉・炸土豆条・奶酪土豆) 1碟
 삼총사 (닭튀김·포테이토 후라이·치즈포테이토) 1접시
 Trois Mousquetaires (poulet frit, frites, pomme de terre grillée avec fromage) 1 assiette **¥500**

おつまみメニューに迷ったらコレでまちがちなし!
 如果不知道应该点什么小吃，点这道菜准没错!
 안주로 고민중이시라면 이걸로 선택!
 Si vous hésitez votre mise-en-bouche, nous vous conseillons cela!

★ 写真の内容は、変更になる場合があります。 ★ 照片的内容，随时有更换的可能。
 ★ 사진의 내용은 변경되는 경우가 있습니다。 ★ Le contenu de la photo peut changer.



掲載メニューは全て税抜価格です。 登載の菜单的价格皆为不含税的价格。
 계제된 메뉴는 전부 세금 별도 가격입니다。 Les tarifs sur la carte sont en HT.

How to use hashi (chopsticks) properly

- Place a chopstick at the root of the thumb and the index finger.
- Hold and stabilize the other chopstick with the tips of the thumb and the index finger so that the two sticks are parallel.
- Make a "V-shape" with the two sticks. Pick up food with the tips of the sticks.



Welcome to Aso Uchinomaki

IZAKAYA

YORIMICHI 居酒屋 よりみち



★写真の内容は、変更になる場合があります。
★照片的内容，随时有更换的可能。
★사진의 내용은 변경되는 경우가 있습니다.
★Le contenu de la photo peut changer.

Attention Water is free

Use ingredients:meat



Order Number 20



あか牛ステーキ 1人前
红牛牛排 1人份
와규(아카우시) 스테이크 1인분
Steak de boeuf d'Aso Akaushi
Pour 1 personne

¥2,000

Order Number 21



コーンサラダ 1皿
玉米沙拉 1碟
콘 샐러드 1접시
Salade de maïs 1 assiette

¥450

Order Number 22



子牛の牛タン 1人前
子牛舌 1人份
송아지 혀 1인분
Langue de veau Pour 1 personne

¥850

Order Number 23



焼き鳥 1人前 (バラ・ズリ・モモ・ねむろ・皮)
烤串 1人份 (五花肉・鸡柳・鸡大腿・惠卷・皮)
꼬치 구이 (삼겹살·닭집·회백지살·과와 닭고기·닭집집) 1인분
Brochettes de poulet (poitrine de porc, gésier, cuisse, cuisse avec pootreaux, peau) Pour 1 personne

¥500

Order Number 25

焼ホルモン 1人前
烤内脏 1人份
곱창 구이 1인분
Abats grillés Pour 1 personne

¥700

コリコリ食感がいいおつまみです。
很有嚼头的下酒菜。
쫄깃 쫄깃한 식감이 있는 좋은 안주 입니다.
Amuse-gueule croustillant.

Order Number 27

お茶づけ(サケ・梅) 1人前
茶泡饭(其它 鲑鱼・梅果) 1人份
오차즈케(그외, 연어·매실) 1인분
Ochazuke (bol de riz accompagné de son bouillon au thé vert; saumon fumé ou prune japonaise) Pour 1 personne

¥400

最後のシメにはやっぱりコレ!
主食非它莫属!
마지막 안주는 역시 이것!
Recommandé pour terminer son repas!

Order Number 29

豚キムチ 1人前
辣白菜炒猪肉 1人份
돼지고기 김치 볶음 1인분
Porc sauté au Kimchi Pour 1 personne

¥450

しっかり味だから、お酒にもご飯にも合います。
味道很浓，很适合搭配酒和米饭。
확실한 맛이라 술에도 밥에도 잘 맞습니다.
ils sont bien assaisonnés et vont bien avec l'alcool et du riz.

Order Number 24

カキフライ 1人前
炸牡蛎 1人份
굴 튀김 1인분
Huîtres frites Pour 1 personne

¥700

カキに衣をつけて揚げたもの。
用面衣裹上牡蛎，油炸而成。
굴에 옷을 입혀 튀긴것.
Huîtres panées.

Order Number 26

カツカレー 1人前
炸肉排咖喱 1人份
돈가스 카레 1인분
Curry avec porc pané Pour 1 personne

¥650

サクサクのカツでボリュームたっぷり!
香脆的炸肉排分量十足!
바삭바삭한 돈카스로 볼륨 만점!
Porc pané croustillant et volumineux!

Order Number 28

ピリから野菜炒め 1人前
辣炒蔬菜 1人份
매운 야채볶음 1인분
Légumes sautés épicés Pour 1 personne

¥500

新鮮野菜がたっぷり食べられます。
可吃到很多新鲜的蔬菜。
신선한 야채를 많이 드실수 있습니다.
Vous pouvez déguster beaucoup de légumes frais.

Order Number 30

カツ玉とじ 1人前
鸡蛋液浇肉排 1人份
돈카스에 다시물과 계란을 섞어 덮은것 1인분
Port pané avec œuf Pour 1 personne

¥550

ボリューム満点のカツを卵でとじました。
分量十足的炸肉排上浇上了鸡蛋汁。
볼륨 만점인 돈카스를 계란을 풀어 덮었습니다.
Porc pané et œuf (gros volume).

Alcohol & Drink menu

Beer



Order Number 31

生ビール・アサヒエクストラコールド・アサヒスーパードライ・サントリーモルツ 1杯
生啤酒・朝日特佳冷牌・朝日舒波乐干・三得利高级麦芽 1杯
생맥주·아사히 엑스트라콜드·아사히 슈퍼드라이·선트리 모르츠 1잔
Bière pression - Asahi Extra Cold - Asahi Super Dry - Santory Malt 1 verre

¥500

Sake/ Other



Order Number 32

蘇望・瀧空 各300ml
苏望・瀧空 各300ml
S o b o Y o k u (술의 상품명입니다.) 각300ml
Sabô - Yoku (300ml)

1本 1瓶 1병 1 bouteille de

¥900

Order Number 33

日本酒
日本酒
니혼슈
Sake

1杯 1杯 1잔 1 verre

¥450

Order Number 34

れいざん・あその冷酒 各300ml
灵山 阿苏的冷酒 各300ml
레이잔, 아소의 레이쥬 各300ml
Reizan (Saké froid d'Aso) (300ml)

1本 1瓶 1병 1 bouteille de

¥800

Whiskey

Order Number 35

ウイスキー ロック
威士忌 不加水
위스키 얼음만 섞은것
Whisky avec glaçon

1杯 1杯 1잔 1 verre

¥500

Order Number 36

ウイスキー 水割
威士忌 加水
위스키 얼음과 물 섞은것
Whisky à l'eau

1杯 1杯 1잔 1 verre

¥400

Order Number 37

ウイスキー ハイボール
威士忌 汽水威士忌
위스키 하이볼
Whisky avec soda

1杯 1杯 1잔 1 verre

¥450

Shochu(Japanese Spirits)

Order Number 38

焼酎 ロック
烧酒 不加水
소주 얼음만 섞은것
Shochu avec glaçon

1杯 1杯 1잔 1 verre

¥500

Order Number 39

焼酎 水割
烧酒 加水
소주 얼음과 물 섞은것
Shochu à l'eau

1杯 1杯 1잔 1 verre

¥400

Order Number 40

焼酎 ボトル
烧酒 瓶装
소주 한병
Shochu bouteille

1本 1瓶 1병 1 bouteille

¥2,000~
¥2,800