

おしながき

居酒屋 流石
SASUGA

刺身

新鮮な魚や馬肉、鶏を毎日仕入れております。



魚

刺盛 一人前 1,580

※単品は日替わりメニューをご覧ください。

馬肉

赤身 980

霜降り 1,500

フタエゴ 780

串焼

串焼は、流石の人気メニューです。
盛り合わせ、単品でご用意しております。

串盛り合わせ 1,080

串焼の5本セットです。

豚バラ 220

ねぎま 220

砂ずり 220

手羽先 220

ささみ 220

ささみは、うめ・わさび・チーズから
お選びください。

ウインナー 220

刺身におすすめ

白岳しろ

熊本・米焼酎

グラス 450円

米の旨味と甘味は、刺身や馬刺しとの相性抜群です。



串盛り合わせ ※写真はイメージです。

煮物

流石で長年愛されている煮物メニューです。

ホルモン煮込み 780

小 500

豚しゃぶ茄子みぞれ煮 680

馬すじごぼう煮込み 780



馬すじごぼう煮込み

串焼におすすめ

出羽桜

山形・日本酒 (純米吟醸)

一杯 550円

吟醸酒と組み合わせることで、
塩味の焼き鳥のおいしさを味わえます。



サラダ

お食事の最初はサラダから。
流石自家製のドレッシングでお楽しみください。
さのことベーコンの
ほうれんそうサラダ

680
小500



さのことベーコンの
ほうれんそうサラダ (小)

旬の野菜サラダ

680
小500

しっとり鶏むね肉の

シーザーサラダ

780

生ハムとアボカドのサラダ

880



しっとり鶏むね肉の
シーザーサラダ

揚げ物

居酒屋の定番メニューから、流石の
オリジナルメニューまで取り揃えております。

流石のから揚げ

680

鶏なんこつから揚げポン酢

580

皮つきポテトフライ

480

モツァレラ春巻き

580

里芋のから揚げ

580

揚げ出し豆腐

580

サクサクごぼう天

580

手作りクリームコロッケ

780

サラダにおすすめ

カルピ・ロッシ 白

アメリカ・ワイン

グラス 450円

サラダのさわやかな味わいには、
フルーティーな白ワインがおすすめです。



流石のから揚げ



モツァレラ春巻き



里芋のから揚げ



揚げ出し豆腐



サクサクごぼう天



クリームコロッケ

焼き物

お酒に合う料理をご用意しております。

地鶏コロコロ鉄板焼き

680

せせり塩焼き

ゆず胡椒ポン酢

680

エイビシ

500

イカー一夜干

680



地鶏コロコロ鉄板焼き



せせり塩焼きゆず胡椒ポン酢

価格は全て税込みです。

お通し代として、おひとり様につき380円頂戴いたします。

一品物

長年お客様に愛されてきた
メニューをご用意しております。

流石特製だし巻き玉子 680

国産豚バラ

豚キムチ温玉のせ 680

ピリ辛丸腸の味噌焼き 980



流石特製だし巻き玉子

山芋

女性にも人気のある山芋の鉄板焼きです。

山芋鉄板焼き 580

山芋めんたい鉄板焼き 680

豚足

癖がなく、食べやすくなっております。

揚げ豚足 650

焼き豚足 650

海老

お酒にも合う自慢の海老料理です。

エビマヨ 880

エビチリ 880

おつまみ

お酒をじっくり楽しみたい方におすすめです。

枝豆 430

たこわさ 480

ひょうたん漬け 440

梅水晶 480

手作りポテトサラダ 480

もろきゅう 380

うめきゅう 380

冷やしトマトスライス 380

冷や奴 380

まぐろ山かけ 580

ガーリックトースト 580

アツアツからしれんこん 580

一品物におすすめ

島美人

鹿児島・芋焼酎

グラス 450円

フルーティかつ濃厚な味わいの芋焼酎は、
しっかりとした味付けのお料理とご一緒に。



山芋鉄板焼き



手作りポテトサラダ

おつまみにおすすめ

プレミアム・モルツ

生ビール

620円

おつまみにはやっぱりビール。
居酒屋定番メニューをビールとご一緒に
お楽しみください。



ピザ

大人数でも楽しめる特製ピザをお楽しみください。

マルゲリータピザ	880
自家製トマトソースの マリナーラピザ	800
流石特製 カマンベール塩ピザ	880



自家製トマトソースのマルゲリータピザ

麺

店主自らが丁寧に手作りいたします。シメにもぴったりです。

めんたいクリームうどん	880
流石特製ちゃんぽん	880
ソース焼きそば温玉のせ	780



めんたいクリームうどん

ごはん

お米は佐賀県伊万里産を使用しています。シメにいかがでしょうか。

流石特製鯛めし	680
鯛めしおにぎり (2個)	680
お茶漬け	500
お茶漬けは、うめ・わさび・めんたいからお選びください。	
塩おにぎり (1個)	250
ごはん	250
みそ汁	250
定食セット	500
ごはん・みそ汁・サラダ・小鉢のセットです。	



鯛めしおにぎり



お茶漬け (梅)

デザート

お食事の最後に甘いものはいかがでしょうか。

ハニートースト	550
きなこ抹茶のわらび餅	
バニラアイス添え	440
バニラアイス	350



ハニートースト

飲み物

飲み放題

飲み放題は、グループ様全員でご注文ください。
コースにつきましても、グループ様にて同一のご注文をお願いいたします。

ビール / 金麦 (120分) 1,980 ビール / プレモル (120分) 2,200

メニューは、飲み放題専用メニューをご覧ください。ラストオーダーは15分前となります。

ビール

神泡のプレミアム・モルツ 630

サントリー九州熊本工場で作られた、
熊本県産のビールです。
※製造の都合上、熊本工場以外で製造した製品もご提供する場合がございます。



金麦<樽詰> 500

麦のうまみを楽しめる「第三のビール」です。



瓶ビール 各660

キリン 麦の苦味と爽やかな味わいが楽しめます。
アサヒ 爽快感と酸味が特徴の辛口ビールです。
コロナビール 独特の飲みやすい味わいがあるビールです。

サワー・ニューハイ

こだわり酒場のレモンサワー 530

厳選したレモンをまるごと漬けて作られた
レモンサワーです。

メガレモンサワー 750



トマトサワー 各570

グレープフルーツサワー

しよっぱい梅サワー

ライム耐ハイ 各570

カルピス耐ハイ

ジャパニーズジン

翠ジンソーダ 500

和素材から生まれた日本のジン。
お食事に合う爽やかなソーダ割り。



翠ジンコーラ 各550

翠ジンジンジャー

ハイボール

角ハイボール 530

愛され続けるおいしさ。飲み飽さない爽やかな味。

メガ角ハイボール 700



角ハイコーラ 各550

角ハイジンジャー

ジムビームハイボール 450

グツとうまい!爽やかなキレ!
New スタンダードハイボール!

メガジムビームハイボール 650



ジムビームコーラ 各500

ジムビームジンジャー

メーカーズクラフト 600

ハイボール

洗練されたプレミアムハイボール。
華やかに香る。やわらかな味がする。



ノンアルコール

ノンアルコールビールテイスト飲料
オールフリー 450

4つの「ゼロ」のノンアルコール
ALC. 0.00% ノンアルコール カロリーゼロ※
糖質ゼロ※ プリン体ゼロ※※
※栄養表示基準による。
※※100mlあたりプリン体0.5mg未満をプリン体0と表示。



ノンアルコール梅酒テイスト飲料
まるで梅酒なノンアルコール 450
(ロック・サワー)



ソフトドリンク

ウーロン茶 270

コーラ ジンジャーエール 各300

カルピス 100% オレンジジュース

100% グレープフルーツジュース

焼酎

ロック・水割り・お湯割りから
お選びください。



<グラス><ボトル>

芋 島美人【鹿児島】 450 2,800

さつまいも本来の深い味わいと、まろやかな甘み

芋 黒霧島【宮崎】 450 2,800

トロッとした甘みと、キリッとした後切れ

芋 三岳【鹿児島】 500 3,300

水とさつまいもにこだわった、まろやかで飲み口の良い芋焼酎

芋 くじらのボトル【鹿児島】

芋の香り豊かでやわらかな口あたり

550 3,100

芋 海【鹿児島】 600 3,100

芋焼酎初心者におすすめの、フルーティーで爽やかな味わい

芋 明るい農村【鹿児島】 600 3,100

伝統のかめ壺でつくりあげた、昔ながらの芋焼酎

芋 やさいも黒瀬【鹿児島】 600 3,100

焼き芋の風味を味わえる、香りと甘さが特徴の焼き芋焼酎

芋 いも麴芋【鹿児島】 550 3,100

さつまいも100%のいも麴を使った、元祖いも麴焼酎

芋 崑六【宮崎】 550 3,100

穀物の優しい甘みや紅茶、強く厚みのある香り

米 白岳しろ【熊本】 450 2,800

熊本を代表する、上品な香りと軽やかな口あたりの米焼酎

米 水鏡無私【熊本】 600 3,100

米本来の香りや旨みを感じられる、すっきりとした味わい

米 萬緑【熊本】 600 3,100

香り高くキレがある吟味クラスの球磨焼酎

麦 中々【宮崎】 550 3,100

香ばしい麦の香りが広がる麦焼酎の逸品

中国酒

桂花陳酒

グラス 490

梅酒

ロック・ソーダ割りから
お選びください。

紀州産 南高梅酒 450

こだわりの紀州の南高梅で作った梅酒



蜂蜜梅酒 緑茶梅酒 各550

赤い梅酒



あらごし梅酒 650

日本酒



以下の2つは熱燗・冷からお選びください。

伝心【福井】 甘口 一合 各400

甘い香りと軽い口あたり、一本義真骨頂のキレ

三千盛【岐阜】 辛口
飽きの来ない、淡麗でさらりとしたキレのある普通酒

冷酒

出羽桜【山形】 純米吟醸 +4 1杯 各550

ジューシーな香りと柔らかな旨味、上品な酸のバランス

泰斗【熊本】 純米吟醸 +3
熊本県産の山田錦が原料米の、すっきり爽やかな日本酒

真澄【長野】 純米吟醸 +4
辛口ながら柔らかさも兼ねそなえた味わい

浦霞【宮城】 純米辛口 +5
心地よい香りと米の旨み、飲み飽きしない後味のキレ

陸奥八仙【青森】 無ろ過吟醸 +5 1杯 各450

華やかな香りと、クリアで芳醇な味わい

八海山【新潟】 本吟醸 +5
柔らかな口あたりと淡麗な味わい

ワイン



カルピス ロッシー(赤・白) グラス 各450

フレッシュでフルーティーな味わい

※ボトルワインはスタッフにお尋ねください。

ワインカクテル

キテイ カリモーチョ 各500

オペレーター スプリッツアア

果実酒

ロック・水割り・ソーダ割りから
お選びください。

ゆず酒 あらごし桃 各660

カクテル

各570

- カシスソーダ
- カンパリオレンジ
- ジントニック
- ピーチカクテル
- モスコミュール
- 桂花ジンジャー
- スクリュードライバー
- カシスオレンジ
- ファジーネーブル
- ジンライム
- カルーアミルク
- スプモーニ
- レモンジンジャー

居酒屋 流石

SASUGA

熊本県熊本市南区江越2丁目2-10

TEL: 096-319-4110

<営業時間>

(月~土) 18時~23時30分 ※オーダーストップ: 23時

(日) 店休日

(ただし、月曜日が祝日の場合は日曜営業)

なお、都合により閉店時間に多少の変更があります。

予めご了承ください。

<ご予約について>

ご予約はお電話により受け付けております。

コース料理は、4,500円・5,000円・5,500円のコースを

ご用意しております。

詳しい営業日や最新情報は
ホームページやSNSで

