



grand menu

日々忙しい中で、家族との時間、友人との時間をあまり取れない現代。

ふと力を抜いて、大切な人との時間を作れる場所「鍋や時」でゆったりとくつろぎの時間をお過ごしください。

【素材へのこだわり】

当店ではお客様の健康を考え、使用する全ての小麦を

徹底して「国産」のものに限定しております。

その他野菜やお肉に関しても、

本当に安全なものを食べて頂きたい想いから

その日の素材の原産地を

メニュー・店内に表示しております。

【自然豊かな環境で育った最上鴨】

鍋や時こだわりの鴨鍋は

自然豊かな山形県大蔵村の美味しいお米で育った

安心安全な国産の最上鴨を使用しております。

その他自家製の一品料理も多数ご用意しております。

お酒とともにゆっくりとお楽しみください。



鴨鍋

k a m o n a b e

自然豊かな山形県大蔵村で育った、安心安全の最上鴨を使用

大蔵村の美味しいお米で育った最上鴨
コクのある豊かな香りがクセになる、
鴨肉の旨味がぎゅっとつまったお鍋です

鴨鍋(一人前)

二〇〇〇円

(税込)

鴨肉(もも肉・むね肉)

ねぎ

春菊

椎茸

しめじ

くずきり

ごはん(雑炊)



※写真は2人前です



※写真は2人前です

キムチ鍋

kimuchinabe

体の中から温まる旨辛の風味
辛さの中にコクのある味わいです

キムチ鍋(一人前) 一八〇〇円

(税込)

豚バラ
キムチ
白菜
ニラ
大根
豆腐
五島うどん

地獄炊き

jigokudaki

(五島うどん)

古くから長崎・五島列島に伝わる家庭料理
刻みネギを加えた本醸造しょうゆ出汁×溶き卵で
茹でたての五島うどんのどごしの良さと
きめ細かな口当たりをご賞味ください

地獄炊き(一人前) 七二〇円

(税込)

五島うどん
本醸造しょうゆ出汁・たまご



※写真は2人前です



※写真は2人前です

一品料理



地鶏のたたき

冷奴	三八〇円(税込)
枝豆	三八〇円(税込)
キムチ	三五〇円(税込)
カリカリきゅうり	四二〇円(税込)
豚タントマト煮込み	三八〇円(税込)
酢もつ	三八〇円(税込)
コリコリなんこつ	三八〇円(税込)
スライストマト	四五〇円(税込)
◇	
だし巻き卵	五八〇円(税込)
卵焼き(明太子・チーズ入り)	六九〇円(税込)
◇	
豆腐サラダ	七八〇円(税込)
シーザーサラダ	七八〇円(税込)

単品料理

地鶏のたたき	一二八〇円(税込)
熊本特産馬刺し	一九八〇円(税込)
◇	
エビバター	八六〇円(税込)
イカバター	七二〇円(税込)
じゃがバター	六八〇円(税込)
◇	
鶏の唐揚(3個) (5個)	四五〇円(税込) 六八〇円(税込)
なんこつ唐揚げ	五五〇円(税込)
ヤゲンなんこつ唐揚げ	六二〇円(税込)
◇	
チーズフライ	五八〇円(税込)
ポテトフライ	五八〇円(税込)
ハムカツ	七二〇円(税込)
もっちりず	四八〇円(税込)
里芋の唐揚げ	九八〇円(税込)
◇	
ロース焼き	一一〇〇円(税込)
スペアリブ	八八〇円(税込)
牛すじ煮込み	五二〇円(税込)
じゃがいものガレット(チーズ)	七六〇円(税込)

ごはん

おにぎり	三八〇円(税込)
茶漬(鮭・梅)	五五〇円(税込)
白米	三〇〇円(税込)

デザート

手作り杏仁豆腐	四八〇円(税込)
オリジナルコーヒージェリー	五八〇円(税込)



じゃがいものガレット



鶏の唐揚げ(5個)



熊本特産馬刺し



だし巻き卵



酢もつ



premium card

NABEYA TOKI 平良 プレミアムカードのご案内

ご来店回数で会員ランクUP!
ランクに応じて特典が豪華になるプレミアムなカードです

シルバー	◆ 計15,000円かつ 3回以上ご利用	・個室予約権利獲得 ・シルバー会員限定メニュー注文可能
ゴールド	◆ 計500,000円かつ 10回以上ご利用	・上記全ての特典 ・ゴールド会員限定メニュー注文可能 ・ポイント付与率を1%→10%にUP
プラチナ	◇ 計1,000,000円以上 ご利用(回数の制限なし)	・上記全ての特典 ・ご来店人数分の乾杯ドリンク無料
ダイヤモンド	◆ 非公開	・上記すべての特典 ・その他非公開特典

●カードは鍋や時プレミアムメンバーであることを証明するためのものです。ご利用の際は必ずカードをご提示ください。カードのご提示ない場合は、特典のご利用はできません。
●カードのご利用は会員様ご本人に限ります。他人への貸与や譲渡はできません。 ●有効期限は最終ご来店日より3ヶ月とさせていただきます。