

居酒屋ちよーちよ

夜のメニュー

16:30~20:00
5月はお休み無しです



ちよーちよのお造り盛り合わせ
一人前 800円 (二人前)

当日予約は平日14時まで金土祝前日は12時までです。
食べたい魚種があれば前もってご相談ください。



ちよーちよのアテ盛り

2000円

3000円

5000円

8000円

12000円

写真は5000円です

ナス揚げ浸し、ポテトサラダ、
雲仙ハムカツ、アスパラ肉巻き、
銀タラ田舎味噌焼き、しらすとお葱の出汁巻き玉子、
ガリトマト、いぶりがっこクリームチーズ、
穴子押し寿司、山葵いなりナド等

当日予約は平日14時まで、
金土祝前日は正午12時までです。
(当日は希望時間に渡せない恐れがありますので、
前日予約がオススメです。)

大人も子供も

手巻き寿司

『家族の時間』

がテーマです

BOONH





本まぐろ、桜ます、活ッ白身
煮穴子、蒸し海老、とろたく
いくら醤油漬、玉子、胡瓜
レタス、大葉、かいわれ、鶏唐
ツナマヨ、カニサラ、ソーセージ
シャリ二合分、別に二合分の寿司酢
いい海苔二十八枚

たまにはご褒美

金沢 のどぐる

刺身四カ
握り四カ
ン一六八〇円

とろけます。

刺身だけ (一四八〇)
握りだけ (一八八〇)
も出来ます

前日までの要予約

ちよーちよのおかず達

単品350均一

3種で980（70円お得） 5種で1580（170円お得）
7種2200（250円お得） 20種5000（2000円お得）

茄子の揚げびたし、ポテトサラダ、旬野菜おひたし、
正しい鶏の唐揚げ、しらたきとザーサイのペペロンチーノ、
春菊とうるいのサラダ、いぶりがっこクリームチーズ、
生かぶ明太マヨ、まるごとじゃこピーマン、鰯の梅煮、
吟醸チーズ豆腐、にしんの切り込み、黒糖そら豆ナドなど等

季節の土鍋ご飯

天然鯛と空豆と
新生姜の土鍋ご飯

A top-down view of a dark-colored clay pot filled with white rice. The rice is topped with several pieces of pale yellow, cubed fresh ginger (shoga), several bright green pea pods (karadama), and a small sprig of fresh green fern (shiso). The ingredients are arranged in the center of the bowl.

一合1000円/二合1900円

※御予約1時間前に要予約

ちようつがひの名物

米沢豚一番育ち

カツサンド

午後二時までにご予約ください

1100円

◎おにぎり
塩むすび おかか 梅/250
すじこ 明太子/350

◎銀シャリ 200

◎銀シャリ 海苔 おかか
+鰹フライとタルタルソース 450

◎夜ご飯用 ちらし寿司 1000

ブラー 2杯分
タンブ 素ソーダ
言酒の炭酸
名言お強
名 十 十

蝶のように舞い…
蜂のように…

チヨーチヨde
オサケ★

酒が人を駄目にする
んじゃない。酒は、
人がいかに駄目かを
教えてくれるものだ。

文庫 読者

1200

お酒の種類

1. 瀬戸田レモンのレモンサワー
2. 徳島すだちのすだちサワー



死ぬこと以外はかすり傷売り切れてます。
再入荷お待ちしております！



小さなことは
気にしない
大きなことは
わからない

小林淳

3. 健康ぶどう酢ビワミンサワー 
4. 愛媛 南高梅梅干しサワー
5. kg37000円の台湾茶葉の烏龍ハイ

お酒とソーダは2杯分です！
グラス選べますが売り切れの場合もございます
ので御了承ください。

女が覚えていてほしい事ほど
忘れてしまうのが男、
男が忘れてほしい事ほど
覚えているのが女。



も知ってる人には
たまらん志尊ガラス

ちよ
○○○○○

1200

大変お得になっております

自家製梅酒

いつもの一杯ぶん 六〇〇

- 
1. 梅酒サングリア
 2. レモンジンジャー梅酒
 3. ベリーベリー梅酒
 4. 桜の梅酒 (季節限定)
 5. デコポンと紅茶の梅酒 (季節限定)

にほんしゅ

100cc×3種で800円

雄町 生原

本酒 生

ROKKA
hankaku
ろっか

橋屋

大吟醸

橋屋

大吟醸

大変お得になっております。
銘柄はお任せとなりますが、お料理に合うものをお出しします。

このお酒は生きております。

純米吟醸 阿部勘×ちよーちよー 活性発泡あらにこり

純米吟醸発泡あらにこり
このお酒は加糖殺菌を行っていない生酒のため、
発酵が活発に発酵しており、その発酵の過程で
アルコールが低くなっています。開栓後は冷蔵保存してください。

【品目】日本酒
【原材料名】米(深川)、米こじ(深川)
【精米歩合】55%【アルコール分】14%
【内容量】500ml
【保存方法】要冷蔵
【製造者】阿部勘酒造株式会社
宮城県塩釜市西町1-1-1

■製造は100%国産米にて
【販売元】有限会社酒造部
宮城県塩釜市西町1-1-1
製造年月 2020年11月

純米吟醸発泡あらにこり
このお酒は加糖殺菌を行っていない生酒のため、
発酵が活発に発酵しており、その発酵の過程で
アルコールが低くなっています。開栓後は冷蔵保存してください。

【品目】日本酒
【原材料名】米(深川)、米こじ(深川)
【精米歩合】55%【アルコール分】14%
【内容量】500ml
【保存方法】要冷蔵
【製造者】阿部勘酒造株式会社
宮城県塩釜市西町1-1-1

■製造は100%国産米にて
【販売元】有限会社酒造部
宮城県塩釜市西町1-1-1
製造年月 2020年11月

世界でここでしか買えません。
通常三〇〇〇円↓二五〇〇円

「赤星」サツポロラガー中瓶



四五〇

夜の部のご注意

- ◎夜は外税となっております。
- ◎アルコール類は税率10%
- ◎刺し盛り、アテ盛り、カツサンドは
日曜～木曜までは当日午後14時最終受付、
金曜、土曜、祝前日は正午12時が最終受付です。
- ◎のどぐろ、手巻き寿司は前日20時までが最終受付です。
- ◎土鍋ご飯はお受け取り1時間前までが最終受付です。
- ◎売り切れは常にありますが、許してください。
- ◎4000円以上で宅配もいたします。車で15分ほど。
遠方の方はご相談ください。