

肴 酒 房

べんがらや

BENGARAYA

タイム
サービス

毎日 16 時～19 時まで

酎ハイ
ライムサワー
ウメサワー
レモンサワー
トリスハイボール
タカラ焼酎ハイボール
ストレート梅酒

1杯 一五〇円



口取り 二二〇円

※当店ではおひとり様につき一品、
お口取りをご提供させて頂いています。
ご了承ください。



ギョーザ八個

三九〇円

ビールのお供といえばギョーザ!手軽につまめるところが、男女問わず人気の一品です。



べんがらや サラダ

六九〇円(三〜三人前)
四八〇円(小)

豆の食感がくせになる、このお店オリジナルのべんがらやサラダ。食物繊維もたっぷりで、最初の1品にぴったりのサラダです。



アボカドサーモン カルパッチョ

五〇〇円

サーモンの鮮やかなピンクと、アボカドのグリーンの色合いが食欲をそそり、その相性はもちろん抜群!女性の方に人気です。



穴子天ふらネギまみれ

三九〇円

サクサクの衣の下には、ふわふわの穴子。たっぷりのネギが穴子の旨みを引き立て、お酒もすすみます。

肴 酒 房

べんがらや

BENGARAYA

当店の
おすすめ



脂の乗った牛バラカルビを、前日からタレに漬け込みました。焼きたてをぜひお召し上がりください。

牛バラカルビ網焼き

四九〇円



ニンニクの香ばしい香りと、コリコリの砂肝がタッグを組んだパンチのある一品。ビールや焼酎と合いますよ。

砂肝ニンニク スタミナ炒め

四八〇円



おつまみの定番イカゲソを、ふっくら甘辛く焼き上げました。ピリリときいた七味がアクセントとなり、食欲をそそります。

イカゲソ七味焼き

五四〇円



鮮度にこだわったカニの身を巻き寿司で。さっぱりとした酢飯がカニの甘みを引き立てます。

かに太巻寿司(ハーフ)

四六〇円



旨味がぎゅぎゅっと詰まった自慢の一品。鶏肉のジューシーな旨さと、炭で焼いた香ばしさが味わえます。

自家製つくね串焼き

三七〇円



衣はサクサク、中は肉厚ジューシー!べんがらや特製の味付けをした、食べごたえのあるボリュームミーな一品です。

べんがらや特製ビック チキンカツ

五〇〇円



和風ローストビーフ
五六〇円



べんがらやサラダ四八〇円(小)
六九〇円(二~三人前)



アボカドサーモンカルパッチョ
五〇〇円



マグロとアボカドの
なめたけあえ 四八〇円



厚焼きたまご 三九〇円

水菜とジャコのサラダ	二八〇円
大根のサラダ	三九〇円
豆腐の胡麻ダレサラダ	三九〇円
海老とブロッコリーサラダ	四〇〇円
べんがらやサラダ(小)	四八〇円
べんがらやサラダ(二~三人前)	六九〇円
シーザーサラダ	四九〇円
生ハムモツアレ	五〇〇円
和風ローストビーフ	五六〇円



サラダ

— Salad

冷奴	二八〇円
オニオンライス	二八〇円
ピリ辛キュウリ	二九〇円
枝豆	二〇〇円
塩ダレキャベツ	三〇〇円
タコわさび	三一〇円
冷やしトマト	三九〇円
厚焼きたまご	三九〇円
合鴨ねぎポン酢	三九〇円
カニみそ	三九〇円
マグロとアボカドのなめたけあえ	四八〇円
アボカドサーモンカルパッチョ	五〇〇円



とりあえず

— For the time being



油揚げネギ味噌焼 二八〇円



鶏せせりワサビ焼 五四〇円



牛バラカルビ網焼 四九〇円



骨付もも山賊焼 四七〇円



子持ちニシン丸干し 七三〇円



焼き物

Combustion dish

【魚】

- 子持ちししやも……………三六〇円
- サバ塩焼……………三九〇円
- イカ丸焼……………四七〇円
- イカゲソ七味焼……………五四〇円
- エイヒレ一夜干し……………六〇〇円
- ホッケ開き……………六〇〇円
- 子持ちニシン丸干し……………七三〇円

【肉】

- 合鴨あぶり焼……………三九〇円
- 骨付もも山賊焼……………四七〇円
- 牛バラカルビ網焼……………四九〇円
- 鶏せせりワサビ焼……………五四〇円

【菜】

- 油揚げネギ味噌焼……………二八〇円
- ニンニク丸焼……………二八〇円

【ピザ】

- ねぎネギピザ……………八〇〇円
- (ハーフ)……………五二〇円
- ガーリックピザ……………八〇〇円
- (ハーフ)……………五二〇円
- べんがらや特製ミックスピザ……………九二〇円
- (ハーフ)……………五七〇円



たこの唐揚げ 四五〇円



ミニフライ盛り 三九〇円

穴子天ぷらネギまみれ
三九〇円

チーズフライ 三九〇円



揚げ春巻 二八〇円

新
メニュー

揚げ物

— Fried dish

【菜】

揚げ春巻	二八〇円
豆腐みそ串カツ	二八〇円
ポテトフライ(塩・スパイシー)	三六〇円
ピリ辛ごぼう	三七〇円
チーズフライ	三九〇円
オニオンリング	三九〇円
チーズポテトフライ	四二〇円

【肉】

串かつ(ソース・みそ)	三三〇円
軟骨唐揚げ	三六〇円
小エビ唐揚げ	三八〇円
鶏の唐揚げ(塩ダレ)	四七〇円
鶏の唐揚げ(しょうゆダレ)	四八〇円
手羽先唐揚げ	四九〇円
べんがらや特製ビックチキンカツ	五〇〇円
チキン南蛮タルタルソース	五二〇円

【天】

ちくわ天ぷら	二九〇円
イカげそ天ぷら	三三〇円
穴子天ぷらネギまみれ	三九〇円
ミニフライ盛り(デソ・ポテト・小エビ)	三九〇円
たこの唐揚げ	四五〇円
キスと野菜の天ぷら	四七〇円
おまかせフライ盛り合わせ(三〜四人前)	一、五〇〇円



串焼き盛り合わせ
六九〇円(五本)



鶏むね皮巻き串焼き
(塩・ポン酢) 三八〇円



自家製つくね串焼き 三七〇円



手羽先串焼き 二八〇円

串焼き(二本) — Spit burns (two)

焼き鳥……………二八〇円

手羽先串焼き……………二八〇円

ささみ梅しそ串焼き……………二九〇円

豚ねぎま……………二八〇円

鶏皮……………二一〇円

鶏レバー……………二六〇円

自家製つくね串焼き……………三七〇円

鶏むね皮巻き串焼き(塩・ポン酢) 三八〇円

鶏砂肝……………二三〇円

赤ウインナー……………二二〇円

もちベーコン串焼き(二本)……………三九〇円

ねぎ……………二一〇円

串焼き盛り合わせ(五本)……………六九〇円

串揚げ — Spit fryde

串揚げ盛り合わせ(六本)……………六二〇円

串揚げ盛り合わせ(十二本)……………一一九〇円



ソーセージとジャガ芋の
粒マスタード炒め 四八〇円



砂肝ニンニクスタミナ炒め
四八〇円

新
メニュー



厚切りベーコンステーキ
五八〇円

新
メニュー



豚ロース網焼 五八〇円

新
メニュー



豆腐にんにくバターステーキ
三八〇円

鉄板焼

— Roasting on a hot plate

コーンバター	二八〇円
豆腐にんにくバターステーキ	三八〇円
じゃが芋カレー炒め	二八〇円
長芋バター鉄板焼	三九〇円
ホルモンと野菜の鉄板焼	五〇〇円
明太チーズトロ口焼き	五五〇円
自家製お好み焼き	五六〇円
豚ロース網焼	五八〇円
厚切りベーコンステーキ	五八〇円

炒め物

— Stir-fry

にらもやし	三六〇円
豚肉野菜みそ炒め	四八〇円
ソーセージとジャガ芋の 粒マスタード炒め	四八〇円
砂肝ニンニクスタミナ炒め	四八〇円
ゴーヤチャンプルー	四八〇円

もう一品

— Another goods

えびせんべい	二七〇円
じゃがバター	二八〇円
揚げ出し豆腐	三三〇円
どて煮	三九〇円
焼きギョーザ	三九〇円
とんぺい焼き	四七〇円
あさり酒蒸し	五〇〇円



新
メニュー

鯛茶漬 五八〇円



鉄板ナポリタン 六九〇円



ざるそば・うどん・ラーメン
四五〇円



新
メニュー

おかかとキャベツの焼うどん
三八〇円



お食事 — Food

【麺】

おかかとキャベツの焼うどん……………三八〇円
ざるそば・うどん・ラーメン……………四五〇円
焼そば(ソース・塩)……………四五〇円
あんかけパスタ……………五七〇円
鉄板ナポリタン……………六九〇円

【飯】

五目チャーハン……………五五〇円
高菜チャーハン……………五五〇円

【×】

おにぎり(一個)(鮭・梅・昆布)……………二二〇円
焼きおにぎり(二個)……………三八〇円
お茶漬(鮭・梅・昆布)……………三九〇円
鯛茶漬……………五八〇円
天むす……………四九〇円
ご飯……………二四〇円
味噌汁……………一五〇円
貝汁……………二八〇円



漬け物 — Pickles

キュウリ一本漬……………二七〇円
ナス一本漬……………二七〇円
漬け物盛り合わせ……………四六〇円



ソフトアイス 各四二〇円

 デザート — Dessert

ゆずのシャーベット……………三九〇円
ソフトアイス……………各四二〇円

(バニラ・抹茶・イチゴバニラ)

 名古屋名物 — NAGOYA Special product

あんかけパスタ……………五七〇円
えびフライ……………四五〇円
串かつ(ソース・みそ)……………三三〇円
天むす……………四九〇円
どて煮……………三九〇円
手羽先唐揚げ……………四九〇円
鉄板ナポリタン……………六九〇円



『べんがらや』の由来

元来『べんがら』とは

インドのBengal(ベンガル地方)に

天然の酸化鉄が産出し、黄土を焼いて作った
赤色顔料のことをいいます。

この赤色顔料を使用した品物が日本に舶載され、
高級輸入品の『べんがら』ものの元とされたという、
地方添加説が有力とされています。

一説には地方の方言なのか

『べにがら』とも呼ばれています。

私ども『べんがらや』は、

高級輸入品ではございませんが、
国産の新鮮素材をふんだんに使用した
最高の真心料理をリーズナブルに
ご提供していくことをモットーにしています。

どうぞごころゆくまで

『べんがらや』の美しい料理と美酒に
酔いしれてみてください。

