

とりあえず

茹で上げ枝豆
350円



酢もつ 380円
歯ごたえパッチリのガツを
特製ポン酢で



きゅうりの一本漬け 350円



長芋醤油漬け 420円



うまかポテトサラダ
420円
もちろん自家製! 店長おすすめ



山盛りきゃべせん 350円
キャベツの千切りを塩ゴマ油ドレッシングで、箸休めにちょうど良い感じ



冷奴 290円

定番



鶏のから揚げ 1ヶ 130円
ジューシー唐揚げ! 当店おすすめNo.1



由丸焼き餃子 480円
由丸全店ダントツの1番人気!



ニラ玉 410円

鶏ハラミの柚子胡椒炒め
420円
鶏のハラミをシンプルに
柚子胡椒で炒めた
パンチの効いた
一品です。



ハムカツ 450円
ハムのカツレット



肉野菜炒め
420円



ガリポテ ガーリックの風味が
クセになるポテトフライ
S 300円/M 450円/L 550円

ホルモン炒め 480円
味噌だれとホルモンの相性が
自慢の一品



あご出汁豆腐 420円
揚げ出汁のダシが飛び魚です

すきちゃんぽん

夜の一品メニュー

おすすめ



もつ鍋 650円
国産厳選牛の1人もつ鍋



牛すじ煮込み 490円
由丸自慢のタレで煮込みました
これは美味しい!

長崎・九州料理



ごまさば 620円
真さばの刺身の特製ごまだれで
食べる博多の名物!



ハトシロール 410円
すり身を食パンに挟んで
揚げる卓袱料理のコース
には必ず登場します。



“平戸産”炙りあご 1本 260円
平戸産のあご(飛魚)の一夜干しを
軽く炙って旨みを凝縮しました。



長崎でかまぼこと
いえば式見かまぼこ。
味に深みがあります。

式見かまぼこ
490円



きびなごフライ 460円
淡泊なお魚だけど何故か止まらない。

鯨ベーコン
920円



“めめ”のちゃんぽん
550円



最後のめめに
ちょっと、食べたい方におすすめ!

めめにぴったり
ハーフサイズ

ちゃんぽん

由丸自慢の豚骨スープに
あさりやホタテと野菜の味を
凝縮させたスープと
自家製ちゃんぽん麺が良く絡む!



ちゃんぽん 940円



辛ちゃんぽん 1050円
「辛さ選べます」※大辛は30円増し
小辛 中辛 大辛



柚子塩ちゃんぽん 1020円

皿うどん

由丸の皿うどんは九州独特の
甘みを残しつつたっぷり野菜の
あんかけ皿うどんです。
しかも、麺はバリバリの超極細麺!



太皿うどん
1020円



皿うどん 960円



辛皿うどん
1070円

+60円で太麺に変更できます
「辛さが選べます」※大辛は30円増し
小辛 中辛 大辛

焼ちゃんぽん

長崎では裏メニュー的存在の
焼ちゃんぽんはスープも具財も
ちゃんぽんとほぼ一緒。
しかし、焼いたらびっくり旨みが凝縮
とんでもなくうまい!



焼ちゃんぽん
1050円

野菜増し 140円 大盛り 100円増し 小ライス 100円
温泉玉子 100円 小盛り 50円引き

ちゃんぽん
由丸

お品書き



ハッピー
ハイボール
250円

アツワビ
日本橋店
17時〜20時

麒麟
生ビール
〈中ジョッキ〉
350円

ちゃんぽん由丸

ドリンクメニュー

◆キリン一番搾り【生】ビール

中ジョッキ

520円

大ジョッキ

750円

キリン二番搾り瓶ビール(中瓶)

600円

◆サワー

チューハイ

330円

レモンサワー

390円

生レモンサワー

480円

氷結無糖サワー

420円

ウーロン割り

380円

緑茶割り

380円

◆ハイボール

ホワイトホースハイボール

420円

コーラハイボール

480円

ジンジャーハイボール

480円

おかわりウイスキー

220円

◆焼酎

黒霧島(芋)

470円

三岳(芋)

550円

赤兎馬(芋)

700円

白水(麦・米)

460円

喜界島(黒糖)

430円

◆日本酒

沢の鶴

530円

◆おすすめ

ホッピー(白・黒)

480円

おかわり焼酎(なか)

220円

梅酒

460円

◆ソフトドリンク

コカ・コーラ

260円

ジンジャーエール

260円

ウーロン茶

260円

緑茶

260円