



おしながき



あぼ太郎

ほぼ〜

○ほぼマグロをクラフト醤油で	280円
○ほぼあんキモ	280円
○ほぼレバ刺し	280円

冷たいお皿

○あぼたろうサラダ (↑キャベツ千切り+ちぎったのりと塩昆布をアボカドと温玉)	380円
イタリア風冷やしトマト	380円
イタリア風韓国のり	380円
激辛カキの種キャロライナリーパー	280円
自家製ラムレーズンバター	280円
もやしパルメザン?	280円
○アボチャンクリ (↑アボカドとチャンジャとクリームチーズの素敵なマリージュ)	380円
○アボカドと卵黄の味噌づけ	380円
○アボカドと山芋の明太子和え	380円
○アボカドオクラ納豆をクラフト醤油で	380円
○アボカドとバルサミコキャベツのチーズ和え	380円
アボマスターディップ	480円
トルティーヤチップス追加	200円



- ・○印のメニューはアボカドを使用しております。
- ・チャージ、お通し代はございません。
- ・お会計はすべて先払いとなります。(現金 or クレジットカード)

マグロとアボカド

○トリュフネギトロとアボカドのタルタル ガーリックトースト	580円
ガーリックトースト追加4枚	200円
○アボカドとマグロのユッケスタイル	580円
ガーリックトースト追加4枚	200円

エビとアボカド

○エビとアボカドの自家製タルタル和え	480円
○エビとアボカドのチーズ春巻き	380円
エビとアボカドのアヒージョ	580円
ガーリックトースト追加4枚	200円
○エビとアボカドのチーズグラタン	580円
ガーリックトースト追加4枚	200円

生春巻き

○温泉卵とアボカドの生春巻	480円
○アボカドとスモークサーモンの生春巻き	480円



おしながき



卵料理

- ツナとアボカドのトロトロバターオムレツ 480円
 - 極太ベーコンエッグ 480円
 - アボメンオムレツ卵 MAX 腹違い外伝 580円
- ↑アボカドと明太子とろとろオムレツにさらに温玉入れちゃうよ！

温かいお皿

- スパム温玉 テリヤキソースかクラフト醤油で選んでね 380円 (あぼ+100円)
- ビーンズナチョス 480円トルティーヤチップス追加 200円
- ナスのグリーンカレー和え 380円 (あぼ+100円)
- スーパー booソーセージ3本 380円
- セセリのアヒージョ 380円 ガーリックトースト追加 4枚 200円
- ガーリックブロッコリーのマッサマンカレーソース 380円 (あぼ+100円)

クラフト醤油について



アボカドにかけて一番美味しい調味料、それはやはり醤油！
 ということで私たちは日本中の色々な醤油を扱う専門店
 「職人醤油」さんとコラボレーション！
 いくつかおススメの醤油をご用意しました。
 あなたのお気に入りを見つけてください。

揚げ物

- フライドポテト 280円
- メキシカン春巻き 1本 380円
- チキン南蛮自家製タルタル 380円 (タルタルソース→アボタルソース+100円)
- ヤンニョムチキン (韓国風甘辛チキン) 380円 (あぼ+100円)
- あぼナスと餅の揚げ浸し 380円
- あぼ天ぷら 380円
- アボキムチェゲー串揚げ 1本 280円
- アボカドモツァレラ串揚げ 280円
- あぼ味噌磯辺揚げ 1本 280円



- 専門店ができるほどうまいトムヤム冷麺 880円 (あぼ+100円)
- アボマスター丼 580円
- 牛モモとアボカドの握り寿司 1艦 220円

甘いもの

- ココナッツアフォガート 280円

私たちは #今夜はアボカドで飲む！ という時代が来ると信じて居酒屋あぼ太郎というお店を育てて行きたいと思います。
 焼き鳥屋さん、焼肉屋さん、バル いろいろなお店で飲むときのローテーションの中に私達のお店を入れていただけるように努力して参ります。
 居酒屋あぼ太郎 佐藤俊介。