即菜 とりあえず

大和芋の醤油漬け　420円

濃厚な大和芋を出汁の効いたお醤油に
漬け込みました。

きゅうりの一本漬け　320円

**ばーちゃんの
がばい漬け　190円**

唐津市場のばーちゃんから
秘伝のレシピを授かりました。

長崎サラダ　590円

パリパリ揚げ麺の上にたっぷり
サラダをのせた長崎ご当地グルメ。

**茗荷の酢漬け
400円**

山盛りきゃべせん　330円

千切りキャベツを塩ゴマ油ドレッシングで
箸休めに丁度良い感じ。

枝豆　320円

**九州仕込み
ポテトサラダ　390円**

味の決め手は… 高菜です。

梅水晶　490円

サメの軟骨、鶏のヤゲン軟骨を
梅肉で和えました。酒の肴にぴったり。

柚子いか明太　390円

細切りのいかと明太子の和えもの
いかの甘みと明太子の辛みは相性抜群。

キムチ　350円

長崎・九州料理

長崎おでん盛り（2～3人前）　990円

長崎のおでんは竜眼（ゆで卵）だしはあごだし、
柚子胡椒で食べるのが基本です。

ギョロッケ　290円

魚のすり身をパン粉で揚げた
いわゆるお魚のメンチカツ。

東坡煮（とうばに）　530円

卓袱料理の代表的な
料理。豚の角煮。

ハトシロール　400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。

ちゃんぽん天　480円

長崎名物2つ（ちゃんぽん、かまぼこ）を
あわせた、長崎らしい揚げかまぼこ。

式見かまぼこ　480円

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。

きびなごフライ　460円

淡白なお魚だけどなぜか止まらない。

エイヒレ 450円

しっとり柔らかな歯ごたえと食感。
コラーゲンたっぷりです。

「平戸産」炙りあご　500円

平戸産のあご（飛魚）の一夜干しを軽く
炙り旨みを凝縮しました。

長崎・九州料理

鯨ベーコン　850円

長崎サラダ　590円
パリパリ揚げ麺の上にたっぷりサラダを
のせた長崎ご当地グルメ。

ごま鯵　630円
長崎のアジを特製のごまダレで
和えました

佐世保名物

レモンステーキ　880円
佐世保の薄切りステーキ。
特製レモンだれで
どうぞ

海老の
長崎アヒージョ
620円
長崎県南串山地方のカタクチイワシの
塩漬けを使用した具だくさんアヒージョ。

チーズ豆腐　500円
チーズなの? 豆腐なの?? チーズ豆腐です

博多屋台味

とろとろニラ玉　390円
長崎より博多の方が有名な気がします。

肉団子の黒酢あん　420円
手仕込み肉団子を黒酢あんと絡めた一品。
長崎では紹興酒と一緒によく食べられます。

人気の定番

牛すじ煮込み　450円
牛すじを由丸自慢のタレでじっくり煮込みました。これは美味い！

よだれ鶏　530円
ヨダレが出るほどおいしい。低温調理で仕上げました。

鶏唐“一枚揚げ”　550円
鶏もも肉を豪快に一枚揚げしました。
ジンジャーソースとの相性は最高です。

ガリポテ　420円
ガーリックの風味がクセになる
ポテトフライ

セセリ南蛮　470円
鶏の首部肉で希少部位

【おすすめ】熊本名物馬肉料理

馬刺し　890円
鮮やかな桜色で
ほんのりとした甘味の
ある馬刺しです。

桜ユッケ 850円
注目度ナンバー1！
高タンパク、低カロリー馬肉のユッケ

馬肉たたき　890円
新鮮な馬肉をたたきでお楽しみください

焼き物・炒め物

砂ずり焼き　430円
関東では〝砂肝〟、九州では〝砂ずり〟、
コリコリとした歯ごたえがたまりません。

鶏ハラミの柚子胡椒炒め　400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。

由丸焼餃子　480円
不動の由丸定番のおすすめ餃子

牛ホルモン炒め　700円
プリップリの牛もつをたっぷりの野菜と
炒めました。

にんにく青菜炒め　480円

回鍋肉　500円

〆にぴったりのハーフサイズ

◆島原素麺
冷・温または地獄炊き（2名様より）各450円

“〆め”のちゃんぽん　530円
“〆め”の皿うどん　530円

ちゃんぽん

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！

特製ちゃんぽん　1250円
自家製の肉団子、イカボール、イイダコ、海老など
が入った具沢山の特製ちゃんぽん

麺大盛り	100円
温泉卵	50円
野菜増し	120円
肉団子	150円
小ごはん	100円

店長おすすめ

柚子塩ちゃんぽん　970円
あえて魚介のタレを使わずに塩ダレと
柚子の風味で旨みを演出しています。

辛ちゃんぽん　950円
韓国産の粉唐辛子と干し海老が
旨さの秘訣、温玉がとても合います。

「辛さが選べます」　大辛は30円増し
辛　中辛　大辛

ちゃんぽん　890円

皿うどん

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。
麺はパリパリの超極細麺
ウスターソースが合います！

特製皿うどん　1250円

自家製の肉団子、イカボール、イイダコ、
海老などが入った具沢山の特製皿うどん。

＊+50円で太麺に変更できます

皿うどん　890円

辛皿うどん　950円

辛さと甘さが程よく合う。
じわじわ来る辛さがやみつきになります。

+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

辛 🔥　中辛 🔥🔥　大辛 🔥🔥🔥

太皿うどん　950円

香ばしく焼いたちゃんぽん麺に
特製のあんの旨みをたっぷりと！

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材も
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！
由丸ちゃんぽん第3の刺客！
後半はウスターソースでどうぞ。

焼ちゃんぽん　920円

【当店の焼酎はたっぷり満足】

◆店長のおすすめ焼酎

軍艦島（芋） 520
原料の黄金千貫は長崎市産。黒麹の持つ独特の深いコクに加え、蒸し芋のような甘味を感じさせます。

九州魂（くすだま）（赤芋） 470
九州産の紅芋を使用の甕壺仕込み。芋のしっかりした甘みが活きた香りと濃厚かつキレのある味わい。

九州魂（くすだま）（麦） 420
原料麦は諫早産ニシノホシを使用。フルーティーな香りと麦の香りがバランス良く、麦の甘さを感じる味わいです。

■芋焼酎

魔王 950
麹に日本酒に使用する黄麹を使用。まるで日本酒でいう吟醸香のような熟成されたフルーティーな香りが特徴。

佐藤（白） 880
口当たり柔らかで、しっかりとしたコク、白麹のやわらかい酒質に、黄金千貫の甘さを表現。

佐藤（黒） 880
ハッキリとした芋の甘みと黒麹仕込みによる芋のどっしりとした力強いボディのある味わいです。

伊佐美 700
口当たり良く、滑らかな喉ごしを楽しめますがあえて洗練され過ぎていない骨太な味わいも感じさせます。

赤兎馬（せきとば） 670
数ある芋焼酎で“芋の甘味”が上品に味わえる濱田酒造会心のプレミアム焼酎

赤兎馬（紫） 650
赤兎馬の華やかな香りはそのままで紫芋らしいフルティーな香りとやわらかな甘みが特徴。

富乃宝山 630
芋焼酎でありながら脱芋焼酎として作られたフルーティな味わい。

川越 620
ＡＮＡファーストクラスでサービスされるほど有名な焼酎で、芋と米をブレンドした焼酎です。

晴耕雨読 520
鉱物的な香り、穏やかな土を想わす落ち着きのある香りは甕貯蔵由来のフレーバーを感じさせます。

茜霧島 520
13年の開発期間を経て生まれたオレンジ芋「タマアカネ」と「芋の花酵母」を使用することで、華やかな香りが造られました。

赤霧島 510
後を引く甘味と、気品高い香りが特徴の〝ムラサキマサリ〟を使った限定製造品です。

黒霧島 450
黒麹の醸すうまさはトロッとしたあまみ、キリッとした後切れにあります。迷ったらこれ。

三岳（みたけ） 500
爽やかで澄み切った味わいを楽しめ、飲みやすいので芋焼酎が苦手な方でも、これなら飲める人が多いです。

■麦焼酎

佐藤 690
無濾過で作られているので、香りや味わいがしっかりしていて麦の風味をより感じることができます。

村正 420
四百年の歴史を持つ壱岐焼酎の中でも人気があり、低温発酵による蒸溜過程で美味しいところだけ抜き取った贅沢な焼酎です。

一粒の麦 430
ベースの香りに麦の香ばしさが感じ、芋焼酎に肩を並べるほど濃厚でコクのある逸品です。

壱岐（いき） 430
麦の香ばしい香りと、麦１００％の麦焼酎にはない米麹の天然の甘味が特徴です。

■米焼酎

鳥飼（とりかい） 690
口中で豊かな含み香として広がりほのかに米の甘味を感じさせる上品で柔らかな味わい。

七田（しちだ） 500
清酒さながらの柔らかな香りを持ちながら、焼酎特有のすっきりした切れ味が特徴の辛口純米焼酎。

白岳（はくたけ）しろ 420
フルーティで上品な米の香りと軽やかな口当たりで女性に人気がある米焼酎。

■黒糖焼酎

高倉 500
三年以上熟成させた原酒をさらに樫樽で琥珀色に熟成させて、深い甘みとふくよかな味わいが特徴。

喜界島（きかいじま） 400
「くろちゅう」の名で親しまれている喜界島酒造の定番。熟成されているため、喉越しは極めてまろやかでほんのりとした甘みがあります。

■泡盛

瑞泉（ずいせん）青龍（せいりゅう） 500
3年以上の古酒を仕次ぎした泡盛を用いて杜氏独自のブレンドで造られました。国内外問わず評価の高い、折り紙つきの美味しさです。

残波（ざんぱ） 460
透明感のあるクセのない澄み切った味わいが特徴の泡盛。

◆ビール

生ビール（ハートランド）	450
瓶ビール（ハートランド）	550
ノンアルコールビール（キリン零ICHI）	400

◆サワー

チューハイ	300
ウーロンハイ	350
緑茶ハイ	350
巨峰サワー	420
白桃サワー	420
生レモンサワー	450
生グレープフルーツサワー	450

◆ホッピー

白ホッピーセット	420
黒ホッピーセット	420
おかわり焼酎（なか）	200

◆ハイボール

ジョニグリハイボール（ジョニーウォーカーグリーンラベル）	600
オークマスターハイボール	390
ジンジャーハイボール	420
コカ・コーラハイボール	420

◆日本酒

福田 純米 山田錦 一回火入れ 長崎 ■日本酒度 +1 ■酸度 1.7 ■精米歩合 65% ■アルコール度数 15度	90㎖	400
	180㎖	790
七田（しちだ） 七割五分 無濾過純米 佐賀 ■日本酒度 +2.3 ■酸度 2.3 ■精米歩合 75% ■アルコール度数 17度	90㎖	360
	180㎖	720
旭菊（あさひきく） 純米 生酛 クラシック 福岡 ■日本酒度 +5 ■酸度 1.7 ■精米歩合 65% ■アルコール度数 15度	90㎖	370
	180㎖	740
月の桂 本醸造 中汲みにごり酒 京都 ■日本酒度 -1～+1 ■酸度 1.5 ■精米歩合 60% ■アルコール度数 17度	90㎖	440
	180㎖	880
沢の鶴 上撰	180㎖	520

◆梅酒

小正（こまさ）の梅酒	440
鍛高譚（たんたかたん）の梅酒	480
あらごし梅酒	540
赤兎馬（せきとば）梅酒	590

◆ソフトドリンク

コカ・コーラ	280
ジンジャーエール	280
烏龍茶	250
緑茶	250