



Our store specializes in "mizutaki", offering one-pot dishes with rich soup made by simmering cooked rice for more than 10 hours



1-9-12 Ebisunishi, Shibuya-ku, Tokyo



- 2 minutes on foot from JR Ebisu Station West Exit
- 2 minutes on foot from Subway Hibiya Line Ebisu Station



MON~THU 17:00 ~ 23:30 (L.O.23:00)  
 FRI/SAT/before holidays 17:00 ~ 24:00 (L.O.23:00)  
 SUN/Holidays 17:00 ~ 23:00 (L.O.22:00)



03-5728-3322



Average price ¥4,500

SAKAEYA  
Ebisu main store





# FOOD MENU

画像はイメージです。実際の商品と異なる場合があります。 ※ Picture may differ from actual food and drink.  
 メニューの金額に消費税(8%)は含まれていません。別途サービス料(5%)を頂戴します。  
 Consumption tax(8%) is not included in the menu. We charge an extra fee for the service (5%).



- |   |   |  |
|---|---|--|
| <b>1</b> さかえやの水炊き(2人前)<br>Sakaeya's Japanese Hot Pot (for 2) ¥3,980                                 | <b>10</b> 串焼き盛り合わせ<br>Variety of Yakitori ¥1,200  | <b>19</b> 特製鶏塩酢モツ<br>Special chicken salted vinegar mochi ¥590   |
| <b>2</b> つくば鶏の前菜盛り合わせ<br>Assortment of Tsukuba chicken appetizers ¥2,100                            | <b>11</b> 濃厚鶏ガラスープの赤炊き餃子<br>Rich chicken glasspea red cooked dumplings ¥890                     | <b>20</b> 茄子の炭火焼き～生姜醤油～<br>Charcoal grilling of eggplant ~ Ginger soy sauce ~ ¥590                       |
| <b>3</b> つくば鶏 塩漬け胸肉のたたき<br>Lightly Roasted Sliced Salted Tsukuba Akanedori Chicken Breast Meat ¥890 | <b>12</b> 12種類の彩りサラダ～すりおろし玉ねぎドレッシング～<br>12 kinds of vegetables salad with onion dressing ¥790   | <b>21</b> 生姜コロッケ<br>Ginger flavor croquette ¥590   |
| <b>4</b> つくば鶏むね肉の塩檸檬焼き<br>Grilled Tsukuba chicken breast with salty lemon pickle ¥1,100             | <b>13</b> 鶏皮と水菜のほりほりサラダ<br>Chicken skin and milda salted salad ¥790                             | <b>22</b> 大分県産龍のたまごの出汁巻き<br>Japanese omelet of Oita "Dragon egg" ¥790                                    |
| <b>5</b> つくば鶏もも肉の塩檸檬焼き<br>Grilled Tsukuba chicken thigh with salty lemon pickle ¥1,500              | <b>14</b> 九条ネギとつくねのポテトサラダ<br>Tsukune's (minced chicken) potato salad with Kujo green onion ¥590 | <b>23</b> 鶏とろ味噌漬け焼き<br>Grilled chicken with miso sauce ¥800  |
| <b>6</b> “低温調理”つくば鶏しっとり湯引き<br>'Low-temperature Cooking' Parboiled Moist Tsukuba Chicken ¥690        | <b>15</b> 季節の彩り野菜鶏コラーゲン寄せ<br>Seasonal coloring vegetables Chicken Collagen ¥650                 | <b>24</b> つくば鶏と梅酢大根の棒寿司<br>Pressed Rod Shaped Sushi of Tsukuba Chicken and Radish with Plum Vinegar ¥850 |
| <b>7</b> つくば鶏チキン南蛮<br>Tsukuba chicken chicken with a barbarian ¥800                                 | <b>16</b> 鶏そぼろと胡瓜のピリ辛麻辣豆腐<br>Chicken rags and cucumber pepper tofu ¥650                         | <b>25</b> 極みの親子丼<br>Supreme chicken and egg rice bowl ¥990   |
| <b>8</b> つくば鶏もも肉のバリジュワ!唐揚げ<br>Tsukuba chicken thigh meat Parisiwa! Fried chicken ¥890               | <b>17</b> 味噌漬けチーズと酒肴の盛り合わせ<br>Assorted miso pickled cheese and liquorice ¥990                   | <b>26</b> 名物!ガラスープご飯<br>Specialty! Glass of rice ¥590  |
| <b>9</b> つくば鶏手羽元の辛味揚げ<br>Deep-fried spicy Tsukuba chicken wing sticks ¥890                          | <b>18</b> 自家製ぬか漬けの盛り合わせ<br>Assorted homemade ricebran pickles ¥550                              |  |



# DESSERT MENU

画像はイメージです。実際の商品と異なる場合があります。 ※ Picture may differ from actual food and drink.  
 メニューの金額に消費税(8%)は含まれていません。別途サービス料(5%)を頂戴します。  
 Consumption tax(8%) is not included in the menu. We charge an extra fee for the service (5%).



- 27** 大分県産 龍のたまごのプリン  
Custard pudding made of a Oita "Dragon egg" ¥650
- 28** ほうじ茶のブランマンジェ  
Brannamer of Hojicha ¥550
- 29** 抹茶のティラミス  
Matcha green tea tiramisu ¥650

# DRINK MENU

画像はイメージです。実際の商品と異なる場合があります。 ※ Picture may differ from actual food and drink.  
 メニューの金額に消費税(8%)は含まれていません。別途サービス料(5%)を頂戴します。  
 Consumption tax(8%) is not included in the menu. We charge an extra fee for the service (5%).

- 1** 生ビール  
draught beer ¥600
- 2** エクストラコールド  
Extracold ¥650
- 3** アサヒスーパードライ 中瓶  
Asahi Super dry bottle ¥790
- 4** 竹鶴ハイボール  
Taketsuru highball ¥690
- 5** アップルワイン  
Apple wine ¥550
- 6** 生ピンクグレープフルーツサワー  
Fresh pink grapefruit sour ¥550
- 7** 梅干しサワー  
Pickled plum sour ¥500
- 8** ラムネサワー  
Ramune Sawa ¥530
- 9** ジントニック  
Gin and tonic ¥530
- 10** モスコミュール  
Moscow mule ¥530

- 11** グラスワイン(赤・白)  
Glass of wine (red · white) ¥690
- 12** 赤ワインボトル  
Bottle of red wine ¥2,400~
- 13** 白ワインボトル  
Bottle of white wine ¥1,800~
- 14** 会津ほまれ 純米大吟醸「極」  
Aizu Homare Net Rice Daiginjo "Poles" ¥1,000
- 15** 阿櫻純米旨辛 +10  
AZAKURA Pure rice sake +10 ¥900
- 16** セニョリオ・デマレステ・ブリュット  
Senorio De Mareste Brut (Sparkling wine/Spain) ¥1,800
- 17** 富乃宝山  
Tominohouzan ¥690
- 18** 生ゆずスカッシュ  
Live Yuzu squash ¥450
- 19** シークワサーサースカッシュ  
Sequencer Squash ¥450

