

料理長おすすめ

数量限定

松阪牛牛カツ

三、五〇〇円



数量限定

松阪牛入り

出し巻き玉子

一、七〇〇円



料理長おすすめ

野あそび膳

三、三〇〇円



季節の土鍋炊き込みごはん (一、二名用)
あさりめし 一、五〇〇円



※ご注文いただいたから二十分後、炊きたてをお楽しみいただけます。

一の重 季節の地魚 出し巻き玉子 小鉢

二の重

豚の角煮 (志SPホーク使用)
伊勢どり米粉揚げ

揚げ物 季節の野菜の天ぷら

御食事 土鍋かまど炊きごはん

汁物 季節の汁もの

水物 季節の物

貝汁

五〇〇円



※全ての季節の汁ものを、追加料金で変更できます。

一汁三菜

〈数量限定〉とんぼまぐろ使用

てこね伊勢うどん膳

一、三〇〇円



アフターコーヒー 二〇〇円

一汁三菜

〈数量限定〉

伊勢赤どりの柳川

二〇〇〇円



アフターコーヒー 二〇〇円

料理長おすすめ

松阪牛桶めし

季節の汁もの、漬物付き

三三〇〇円

お好みで、タレ 真珠塩、すだち、有馬山椒、
わさびでお召し上がりください。



一汁一菜

土鍋かまど炊きごはん
季節の汁もの
漬物

八〇〇円



アフターコーヒー ニ〇〇円

(小学生以下限定)

わらべ

- ・ おむすび (塩、鮭)
- ・ 季節の汁もの

九五〇円



一汁三菜

数量限定

松阪牛入り 出汁巻き玉子

- ・土鍋かまど炊きごはん
- ・季節の汁もの
- ・副菜
- ・漬物

一七〇〇円



アフターコーヒー 二〇〇円

松阪牛二種重

・ 季節の汁もの

・ 漬物

二、五〇〇円



松阪牛すき煮丼

・ 季節の汁もの

・ 漬物

一、六〇〇円



一汁三菜

豚の角煮

三重県産ブランド豚

一志SP^{スペシャル}ポーク使用

- ・土鍋かまど炊きごはん
- ・季節の汁もの
- ・副菜
- ・漬物

1,300円



アフターコーヒー 200円

一汁三菜

伊勢どり米粉揚げ

- ・土鍋かまど炊きごはん
- ・季節の汁もの
- ・副菜
- ・漬物

一、四〇〇円



アフターコーヒー 二〇〇円

一汁三菜

出汁巻き玉子

- ・土鍋かまど炊きごぼん
- ・季節の汁もの
- ・副菜
- ・漬物

1,000円



アフターコーヒーニ〇〇円

一汁三菜

野菜と 海老の天ぷら

- ・土鍋かまど炊きごはん
- ・季節の汁もの
- ・副菜
- ・漬物

一八〇〇円



アフターコーヒー 二〇〇円

一汁三菜

野菜の天ぷら盛り

- ・土鍋かまど炊きごはん
- ・季節の汁もの
- ・副菜
- ・漬物

1,300円



アフターコーヒー 200円

汁物

季節の味噌汁
二〇〇円

※季節の汁ものを追加料金で変更していただけます。



貝汁

五〇〇円



とん汁

四〇〇円

おむすび



牡蠣しぐれ	いくら	松阪牛焼肉	しらす青菜	めはり	鮭	梅	塩
・	・	・	・	・	・	・	・
・	・	・	・	・	・	・	・
・	・	・	・	・	・	・	・
・	・	・	・	・	・	・	・
・	・	・	・	・	・	・	・
・	・	・	・	・	・	・	・
・	・	・	・	・	・	・	・
・	・	・	・	・	・	・	・
三〇〇円	三八〇円	三〇〇円	二三〇円	二三〇円	一九〇円	一九〇円	一三〇円

单品

(三重県産ブランド豚一志SPホーク使用)

豚の角煮

九〇〇円

出汁巻き玉子

六〇〇円

野菜の天ぷら盛り

九〇〇円

伊勢どりの米粉揚げ

一〇〇〇円

自家製お漬物

いろいろ盛

五〇〇円

ごはんのお供

本日のごはんのお供

二五〇円

いくらの
しょうゆ漬

四〇〇円

松阪牛
焼肉しぐれ

一〇〇〇円

お飲物

生ビール・・・・・・・・六二〇円

瓶ビール・・・・・・・・六二〇円

ノンアルコールビール 三九〇円

冷酒
にごり梅・・・・・・・・三二〇円

清酒
吟醸おかげさま 一合九〇〇円

清酒
老緑 おいみどり・・・・・・・・一合四四〇円
・・・・・・・・二合七八〇円

焼酎
光年 〈水割・湯割〉 シングル 四五〇円

珈琲 〈冷・温〉・・・・・・・・四五〇円

紅茶 〈冷・温〉・・・・・・・・四三〇円

レモン・ミルク・ストレート

横丁サイダー・・・・・・・・三六〇円

おれんじジュース・・・・・・・・三六〇円