



Light mea



選べる「メイン料理」ランチミニコース

<ランチ限定メニュー 11:00~14:00>

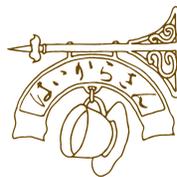
前菜3種、本日のスープ、ミニサラダ、メイン料理、
デザート、ドリンク

¥2,500



※メイン料理は、「なつかしの洋食」「パスタ」「ピザ」の★が付いたメニューから好きなメニューをお選びください。(●松阪牛ステーキパスタは追加 300円)

※ドリンクは、ホットコーヒー、水出しアイスコーヒー、カフェオレ、オレンジジュース(100%)、横丁サイダーから好きなものをお選びください。





Light meal



～なつかしの洋食～

<文明開化の頃に一早く日本に定着した、はいからさん開店時から続くメニュー>



★はいからさんオムライス
¥950



★純白のオムライス
～明太子クリーム～ ¥1,250



★はいからさんハンバーグ
(ライス、スープ付) ¥1,480



★はいからさんハヤシライス
¥1,000



★はいからさんカレー
¥980



おこさまプレート ※小学生以下限定
¥800

本日のサラダ ¥500 ミニサラダ ¥250

～三重の逸品～

<伊勢路の名産を一皿にしました。>



伊勢志摩のカルパッチョ
¥850



一志SPポーク自家製ハム
¥800



一志SPポーク自家製カツレツ
¥1,200

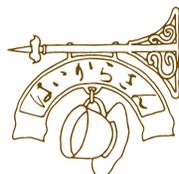


松阪牛のたたき
¥1,500



松阪牛ステーキ
¥2,000

※当店のお米は山形庄内産の
特別栽培米「つや姫」を使用しております。





Light meal



～ピザ～

※テイクアウトできます。
※季節によって具材を変更する場合があります。

<直径約21cm (1～2人前サイズ)の“もちもち食感”の石窯ピザ>



★フレッシュトマトのマルゲリータ
¥1,200

白・赤・緑の具で彩るピザの代表格。
赤のトマトのおいしさにこだわっています。



★シーフード
¥1,500

三重県産しらすと季節の魚介をたっぷりのせています。



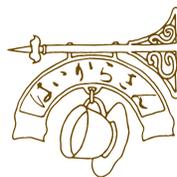
★コーンクリームマヨ
¥1,000

濃厚なコーンクリームとマヨネーズの相性の良さが人気の理由です。



★地酒「作」の酒粕クアトロフォルマッジ
¥1,500

三重の名酒の酒粕と4種のチーズが作り出す濃厚な風味をお楽しみください。





Light meal



～パスタ～

<三重県産の生パスタ。卵不使用のホエイを使用。>



★松阪牛ミートパスタ

¥1,350

松阪牛ミートのおいしさを、半熟たまごとチーズが一体感のある味わいを作りながら引き立てています。



★海老のクリームパスタ

¥1,350

三重県産うたせ海老の風味豊かなソースをお楽しみください。



★生唐辛子 青のペペロンチーノ

¥880

三重県産生唐辛子を使用した、フレッシュ感いっぱいの味わいです。



★ナポリタン

¥880

トマト風味がさわやかなソースがしっかり染み込んだ、懐かしい味わいです。



★純白のカルボナーラ

¥1,300

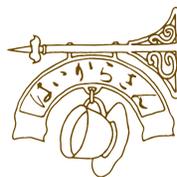
お米が産んだ貴重な白い卵。卵のやわらかい甘みと黒コショウが効いた味わいです。



●松阪牛ステーキパスタ

¥1,850

松阪牛のステーキを使用した和風パスタです。





Light mea

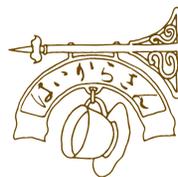


魚介とジェノベーゼの冷製パスタ

<夏期限定メニュー>

ジェノベーゼの爽やかさとアツパ貝や海老などの魚介の旨味がつまった冷製パスタです。

¥1,450





Light meal



～横丁の逸品～

<おかげ横丁内の各店で扱うこだわりの逸品を取り揃えました。お好みのお飲物とお楽しみください。>

| | |
|------|--------|
| 3種盛り | ¥600 |
| 6種盛り | ¥1,000 |

- ① 伊勢肉 牛しぐれ煮(豚捨)、伊勢たくあん(傳兵衛)、さめのたれ(ひらき屋)
- ② 酒粕クリームチーズ(味匠館)、あけがらし(味匠館)、いか醤油漬(味匠館)
- ③ かりもり漬(伊勢路名産味の館)、黒豚ジャーキー(味匠館)、昆布の元株(酒徳昆布)



3種盛り 写真はイメージです

- Aセット ①+②
- Bセット ①+③
- Cセット ②+③



6種盛り 写真はイメージです

単品 ¥500

9品の中からお好みの逸品をお選びください。





Drink



～ビール～

| | |
|--------------------------|-------------|
| ノンアルコールビール | ¥390 |
| サッポロラガー（中瓶） | ¥620 |
| サッポロエビス（中瓶） | ¥670 |
| ①クラフト 生ビール〈イセカドヤ ペールエール〉 | ワイングラス ¥500 |
| ②クラフト 生ビール〈After dark〉 | ワイングラス ¥500 |
| ③クラフト 生ビール〈豊潤 496〉 | ワイングラス ¥500 |
| ④クラフト 生ビール〈イセカドヤ ヒメホワイト〉 | ワイングラス ¥500 |
| ①～④ 4種飲み比べ | ¥750 |

～三重の地酒～

| | |
|--|--------|
| ①おかげさま 生貯蔵原酒（おかげ横丁伊勢萬内宮前酒造場） | ¥600 |
| ②るみこの酒 RM 三重限定特純 伊勢錦（三重県伊賀市 森喜酒造） | ¥600 |
| ③作 ZAKU ISE-SHIMA 純米吟醸（三重県鈴鹿市 清水清三郎商店） | ¥600 |
| ④半蔵 純米辛口 伊勢志摩ラベル（三重県伊賀市 大田酒造） | ¥600 |
| ⑤田光 純米吟醸 伊勢志摩ラベル（三重県菰野町 早川酒造） | ¥600 |
| ①～⑤ 3種飲み比べ ※お好みの銘柄をお選びください。 | ¥900 |
| ①～⑤ 5種飲み比べ | ¥1,200 |





～日本ワイン・セレクトワイン～

- ①赤玉スイートワイン〈赤・白〉 グラス ¥450
100年以上続く日本のモダンワイン
- ②信州コンコルド〈赤〉酸化防止剤無添加 グラス ¥500
信州産コンコルド種使用。果実香ある飲みやすいワイン
- ③ミュゼドゥヴァン 松本平ブラッククイーン〈赤〉 グラス ¥500
濃紫色の深い色合い、凝縮された果実味と適度な渋み
- ④グランポレール エスプリドヴァンジャポネ 絢 グラス ¥500
伊勢志摩サミット使用。－AYA－〈赤〉（マスカットベリーA他）
華やかな香りと上品な酸味、程よい熟成感
- ⑤グランポレール エスプリドヴァンジャポネ 泉 グラス ¥500
伊勢志摩サミット使用。－SEN－〈白〉（甲州他）
爽やかな香りとほのかな渋み
- ⑥契約農家の有機ワイン〈白〉酸化防止剤無添加 ナイアガラ種 グラス ¥500
有機契約農場で栽培されたナイアガラぶどう 100% 使用
- ⑦カカオフルーツワイン（福岡県 カカオ研究所） グラス ¥800
カカオフルーツから作ったワイン

～三重のワイン～

- ⑧野生ぶどう 2019〈赤〉（三重県伊賀市 スタイルワイナリー） グラス ¥750
貴重な三重のワイン
- ⑨南伊勢ワイン 甲州 2019〈白〉（三重県南伊勢町） グラス ¥750
貴重な三重のワイン
- ⑩ほおずきワイン 無濾過にごり仕立て（三重県紀北町 デアルケ） ボトル ¥9,000
世界初の食用ほおずきワイン

～ブランデー～

- 電気ブラン〈ストレート・ロック・ソーダ割り〉 ¥450

～ウイスキー～

- サンピースウイスキー EXゴールド〈ストレート・ロック・ハイボール〉 ¥500
三重県産地ウイスキー
- デュワーズ〈ストレート・ロック・ハイボール〉 ¥500
- 角〈ストレート・ロック・ハイボール〉 ¥500





Drink



～ソフトドリンク～

| | |
|-----------------------------|------|
| オレンジジュース (100%) | ¥460 |
| クリームソーダー | ¥490 |
| カルピス | ¥450 |
| ミルク 〈HOT・ICE〉 | ¥430 |
| ホットコーヒー | ¥460 |
| 水出しアイスコーヒー | ¥510 |
| ウインナーコーヒー | ¥540 |
| カフェオレ | ¥540 |
| アイスオーレ | ¥540 |
| 琉球紅茶セイロンティー 〈ストレート HOT・ICE〉 | ¥550 |
| 〃 〈ミルクティー HOT・ICE〉 | ¥630 |
| 横丁サイダー | ¥340 |
| イセカルダモンコーラ | ¥550 |
| きとうゆずサイダー | ¥400 |
| 伊勢茶和紅茶 〈ストレート HOT〉 | ¥550 |





Sweets



～ケーキ～

※テイクアウトできます。

<各作り手による自慢の品>



チーズケーキ

¥450



伊勢茶のババロア

¥450



ガトーショコラ

¥490



フランボワーズショコラ

¥470



真珠塩のキャラメルロールケーキ

¥420



はいからさんプリン

¥300

アイスクリーム (バニラ)

¥380

※本日のケーキはショーケースをご覧ください。

