(三重県産ブランド豚一志 SPボーク使用

豚の角者

三〇〇円



伊勢どり米粉揚げ

回〇〇円



〈小学生以下限定〉 わらべ

けもの (塩、鮭)

九五〇円



单品

お飲物

豚の角者

野菜の天ぶら

九 00円

九〇〇円

紀ビール

生ビール

六二〇

円

六二〇円

伊勢どり米粉揚げ 000円

自家製お漬物いろいろ盛り 五〇 0円

にごり梅

ノンアルコー

ルビ

ール

三九〇

円

ニニ・

円

ごは h のお供

本日のごは んのお供 二五〇円

いくらのし ょう ゆ漬け VI 00円

老绿彩

◇水割り.

湯割り〉

ル

0

0 0 吟醸おかげさま

合

0

0

松阪牛烧肉 0,0 00円

计

物

とん汁

VI 0 0 円

季節の汁もの

= 0 0 円

※全ての膳の

it

ものを追加料金で変更できます

紅茶 动地 排 冷· 个冷· 温》 温》 勿 VI = 0 五 0

横丁サイダ 三五 0

円

円

円

おれんじジュース・ 三六〇 円

松阪牛桶め 三、三〇〇円



わさびでお召し上がりください。お好みで、タレ、真珠塩、すだち、有馬山椒、

松阪牛二種重

二、五〇〇円





松阪牛すき煮井 、六〇〇円



野菜と海老の天ぶら 八〇〇円



松阪牛牛カツ数量限定 五〇〇円



料理長おすずめ 野あそび膳

三、五 00円

二の重

季節の野菜の天ぶら 伊勢どり米粉揚げ豚の角煮のある

物 季節の汁もの

计

水

物

季節の物

御食事

土鍋かまど炊きごはん

揚げ物

の重

季節の地魚

小鉢 出し巻き玉子

(一)二名用)一、五〇〇円

変更できます。※全ての季節の汁ものを 追加料金で

五〇〇円

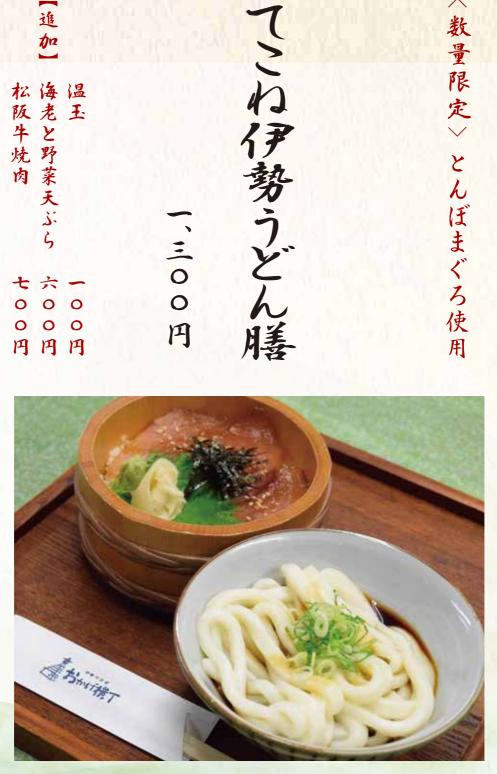
〈数量限定〉とんぼまぐろ使用

[追加]

松阪牛焼肉温玉

七 O O O 円 円

一、三00円



アフターコ ヒ ニ 0 円

伊勢うどん

八〇〇円

松阪牛焼肉海老と野菜天ぶら温玉 七 O O O P P

進加





