

(三重県産ブランド豚一志SPボーク使用)

豚の角煮

一、三〇〇円



伊勢どり米粉揚げ

一、四〇〇円



(小学生以下限定)

わらべ

おむすび(塩、鮭)
汁もの

九五〇円



単品

(三重県産ブランド豚一志SPボーク使用)

豚の角煮

九〇〇円

野菜の天ぷら

九〇〇円

伊勢どり米粉揚げ

一、〇〇〇円

自家製お漬物いろいろ盛り

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け

四〇〇円

松阪牛焼肉しぐれ

一、〇〇〇円

汁物

とん汁

四〇〇円

季節の汁もの

二〇〇円

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
にがり梅・・・・・・・・・・三二〇円

清酒
吟醸おかげさま・・・・・・・・一合九〇〇円

清酒
老緑・・・・・・・・・・一合四四〇円
・・・・・・・・・・二合七八〇円

焼酎
光年(水割り・湯割り)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・・・・・・・・三五〇円

おれんじジュース・・・・・・・・三六〇円

※全ての膳の汁ものを追加料金で変更できます。

野あそび棚

松阪牛桶めし

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。

松阪牛二種重

二、五〇〇円



数量限定

松阪牛牛カツ

三、五〇〇円



松阪牛すき煮丼

一、六〇〇円



野菜と海老の天ぷら

一、八〇〇円



※追加料金で季節の汁ものや豚汁に変更できます。

料理長おすすめ

野あそび膳

三、五〇〇円



一の重

季節の地魚
出し巻き玉子

小鉢

二の重

豚の角煮 (一志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

季節の土鍋炊き込みごはん

あさりめし (二名用) 一、五〇〇円



※ご注文いただいたから二十分て、
炊きたてとお楽しみいただけます。

貝汁

五〇〇円



※全ての季節の汁ものと追加料金で
変更できます。

〈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

【追加】

温玉	一〇〇円
海老と野菜天ぷら	六〇〇円
松阪牛焼肉	七〇〇円



アフターコーヒー 二〇〇円

伊勢うどん

八〇〇円

【追加】

温玉

一〇〇円

海老と野菜天ぷら

六〇〇円

松阪牛焼肉

七〇〇円

〈ヴィーガン対応メニュー〉

椎茸と昆布でとったお出汁。
動物性たんぱく質不使用。
ネギ抜きにも出来ます。

