

料理長おすすめ

冬の二段重膳

三、三〇〇円



季節の土鍋炊き込みごはん

かきめし(二〜三名用)一、五〇〇円



※ごはんをいただいてから二十分後、炊きたてをお楽しみいただけます。

一の重 季節の旬菜

二の重 かきフライ

温物 鯛とかぶらの煮物

御食事 かき御飯

香物 二種盛り

御椀 季節の汁もの

果物 二種盛り

鯛のうしお汁

五〇〇円



※生姜のタルタルでお召し上がりください。



かきフライ

一、八〇〇円



伊勢ねぎと

松阪牛のねぎま鍋

二、三〇〇円



鯛とかぶらの煮物

一、五〇〇円



彩り野菜

のっぺい

一、五〇〇円

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 二一〇円

(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



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 210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 二一〇円

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 二一〇円

一汁三菜

伊勢いもと 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 二一〇円

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

一、三〇〇円



アフターコーヒー 二一〇円

おむすび

いくら	松阪牛焼肉	牡蠣しぐれ	しらす青菜	めはり	鮭	梅	塩
・	・	・	・	・	・	・	・
・	・	・	・	・	・	・	・
・	・	・	・	・	・	・	・
・	・	・	・	・	・	・	・
・	・	・	・	・	・	・	・
・	・	・	・	・	・	・	・
・	・	・	・	・	・	・	・
三 八 〇 円	三 〇 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

汁物



とん汁

四〇〇円

季節の味噌汁

二〇〇円

単品

(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

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

お飲物

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

老緑 おいんどり
・・・・・・・・一合四四〇円
・・・・・・・・二合七八〇円

ステラ(水割り・湯割り)・シングル四五〇円

珈琲(冷・温)・・・・・・・・四三〇円

紅茶(冷・温)・・・・・・・・四三〇円
レモン・ミルク・ストレート

抹茶・・・・・・・・四三〇円

横丁サイダー・・・・・・・・三四〇円

おれんじジュース(一〇〇%) 三六〇円