



季節の土鍋炊き込みごはん  
**伊勢どり**と  
**きのこのこの五目めし**  
 (一〜二名用) 一、三〇〇円

※ご注文を頂いてからお作りしますので、炊きたてをお楽しみいただけます。  
 (20分て炊き上げて、あとの10分のむらし時間はお好みでどうぞ。)



料理長おすすめ  
**秋籠膳** 二、八〇〇円

秋の旬をあつめた一品です。



秋の味覚  
**きのこの汁**  
 四〇〇円

きのこの風味をお楽しみください。

おむすびは、左記から  
 二個お選びいただけます。

- ・ 塩
- ・ 梅
- ・ 鮭
- ・ めはり
- ・ しらす青菜
- ・ 松阪牛焼肉
- ・ いくら

清流宮川

伊勢うなぎ重

二、五〇〇円



三重県産ブランド豚  
一志SPポーク使用

とんてき

一、八〇〇円



伊勢うなぎ  
う巻き

一、八〇〇円



三重県産ブランド豚  
一志SPポーク使用

塩麴とんてき

一、八〇〇円



秋の野菜二枚膳

一、三〇〇円



いなだ  
鯰竜田揚げ

一、五〇〇円



しば漬けのタルタルで  
お召し上がり下さい。  
※いなだとはブリの幼魚です。

※汁物を変更できます。スタッフにおたずねください。

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 二一〇円

# 一汁三菜

## 豚の角煮

三重県産ブランド豚

一志SP<sup>スペシャル</sup>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

- ・ 土鍋かまど炊きごはん
- ・ 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

## 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	しらす青菜	めはり	鮭	梅	塩
・	・	・	・	・	・	・
・	・	・	・	・	・	・
・	・	・	・	・	・	・
・	・	・	・	・	・	・
・	・	・	・	・	・	・
・	・	・	・	・	・	・
・	・	・	・	・	・	・
・	・	・	・	・	・	・
・	・	・	・	・	・	・
・	・	・	・	・	・	・
・	・	・	・	・	・	・
・	・	・	・	・	・	・
・	・	・	・	・	・	・
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



# 汁物

季節の味噌汁  
二〇〇円



きのこ汁 四〇〇円



とん汁 四〇〇円

# 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