

野あそび棚

数量限定

松阪牛牛カツ

三、五〇〇円



数量限定

松阪牛入り

出し巻き玉子

一、八〇〇円



松阪牛桶めし

三、三〇〇円



松阪牛すき煮丼

一、八〇〇円



松阪牛二種重

二、五〇〇円



豚の角煮

三重県産ブランド豚一志SPポーク

一、五〇〇円



地魚と海老の

天ぷら

二、〇〇〇円



野菜と海老の

天ぷら

一、八〇〇円



伊勢どり米粉揚げ

一、五〇〇円



九五〇四



おむすび

いくら	松阪牛焼肉	しらす青菜	めはり	鮭	梅	塩
.
.
.
.
.
.
.
.
五〇〇円	五〇〇円	三五〇円	三五〇円	三二〇円	三〇〇円	二五〇円



上段 左から…松阪牛焼肉、いくら、鮭、梅
下段 左から…めはり、しらす青菜、塩

汁物

鯛かぶらの

白味噌仕立て

七五〇円



とん汁

四〇四

季節の汁もの

二〇四

※全ての膳の汁ものを追加料金で変更できます。

單品

(三重県産ブランド豚一志SPボーク使用)

豚の角煮

野菜の天ぷら盛り

伊勢どり米粉揚げ

お漬物いろいろ盛り

へヴィーガン対応メニュー

伊勢うどん

トツピング

温玉	一〇〇円
海老と野菜の天ぷら	六〇〇円
松阪牛	七〇〇円

ごはんのお供

本日のごはんのお供

いくらのしゅう漬け

松阪牛焼肉しぐれ

一〇〇四

お飲物

生ビール・・・・・・・・六二〇円

瓶ビール・・・・・・・・六二〇円

ノシアルコールビール・・・・三九〇円

冷酒
にぎり梅
・
・
・
・
・
・
・
・
三二〇円

吟醸 おかげさま。一合 九〇〇円

清酒
おいんどり
老緑
一合
四四〇円

光年焼耐〈水割り・湯割り〉・・・・四五〇円

咖啡〈冷・温〉・・・・・四五〇円

レモン・ミルク・ストレート
紅茶〈冷・温〉
・ ・ ・ ・ ・
四三〇円

横丁サイダー・・・・・・・・三六〇円

おれんじジュース・・・・・・・・三六〇円

〈数量限定〉とんぼまぐろ使用

てこね伊勢うどん膳

一、五〇〇円

温玉	一〇〇円
【トッピング】海老と野菜天ぷら	六〇〇円
松阪牛焼肉	七〇〇円



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。



月替わり

季節の土鍋炊き込みご飯

(一名く二名用)

月替わりになりますので

係にお尋ねください。

※ご注文をいただいてから二十分
で炊き立てをお楽しみいただけます。



※写真はイメージです。