



野あそび膳

料理長おすすめ

三、三〇〇円



松阪牛桶めし

三、三〇〇円



とん汁

四〇〇円



季節の土鍋炊き込みごはん
たこめし

(二〜二名用) 一、三〇〇円

※ごはんいただいてから二十分で、
炊きたてをお楽しみいただけます。



※季節の汁ものと、追加料金でとん汁に変更できます。



なす田楽

1,300円



鮎と季節野菜の天ぷら

1,800円



鮎塩焼き

1,300円



鮎魚田(鮎の田楽)

1,300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

一、三〇〇円



アフターコーヒー 二一〇円

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



牡蠣しぐれ	いくら	松阪牛焼肉	しらす青菜	めはり	鮭	梅	塩
・	・	・	・	・	・	・	・
・	・	・	・	・	・	・	・
・	・	・	・	・	・	・	・
・	・	・	・	・	・	・	・
・	・	・	・	・	・	・	・
・	・	・	・	・	・	・	・
・	・	・	・	・	・	・	・
三〇〇円	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

季節の汁もの
二〇〇円

冷や汁

四〇〇円



とん汁

四〇〇円



※季節の汁ものと追加料金で変更していただけます。

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

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
にごり梅・・・・・・・・三二〇円

清酒
吟醸おかげさま・一合九〇〇円

清酒
老緑 おいみどり
・・・・・・・・一合四四〇円
・・・・・・・・二合七八〇円

焼酎
ステラ（水割・湯割） 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

横丁サイダー・・・・・・・・三六〇円

おれんじジュース（一〇〇％） 三六〇円