



伊勢どりのワイン蒸し
 サラダ仕立て
 一、五〇〇円



数量限定
 松阪牛入り
 出し巻き玉子
 一、七〇〇円



数量限定
 松阪牛カツ
 三、五〇〇円



まるなすの
 伊勢茶めん
 一、四〇〇円



鮎の塩焼き
 一、三〇〇円



鱧の柳川
 二、〇〇〇円

※全ての季節の汁ものを、追加料金で変更できます。



料理長おすすめ
野あそび膳

三、五〇〇円



季節の土鍋炊き込みごはん
たこめし

(二人用)
一、五〇〇円

季節の野菜と一緒に炊き込みました。
※ご注文いただいたから二十分て、
炊きたてをお楽しみいただけます。

冷や吸い

五〇〇円



※全ての季節の汁ものを、
追加料金で変更できます。

〈数量限定〉とんぼまぐる使用

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

料理長おすすめ

松阪牛桶めし

季節の汁もの、漬物付き

三三〇〇円

お好みで、タレ 真珠塩、すだち、青馬山椒、
わさびでお召し上がりください。



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 二〇〇円

(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 200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 二〇〇円

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



アフターコーヒーニ〇〇円

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 二〇〇円

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

1,300円



アフターコーヒー 200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

〈ベジ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。



汁物

季節の味噌汁
二〇〇円



冷や吸い
五〇〇円



とん汁
四〇〇円

※季節の汁ものを追加料金で変更していただけます。

单品

(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

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

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
光年 〈水割・湯割〉 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・・・・・・・・三六〇円

おれんじジュース・・・・・・・・三六〇円