

## 季節の土鍋炊き込みごはん（一～二名用）



※写真はイメージです。

三、五〇〇円



料理長おすすめ  
野あそび膳

月替わりになりますので係にお尋ねください。  
※ご注文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。

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。

鯉の柳川

二、〇〇〇円



松阪牛牛カツ  
数量限定  
三、五〇〇円



まろなすの  
伊勢茶めん  
一、四〇〇円



鮎の塩焼き  
一、三〇〇円



松阪牛入り出し巻き玉子  
一、七〇〇円

△数量限定△ とんぼまぐろ使用

# てこね伊勢うどん膳

一、三〇〇円

温玉

海老と野菜天ぷら

一〇〇円  
六〇〇円

松阪牛焼肉

七〇〇円  
七〇〇円



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、有馬山椒、  
わさびでお召し上がりください。



# 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

三重県産ブランド豚

一志S.P. ポーク使用

スペシャル

## 豚の角煮

- ・土鍋がまど炊きごはん
- ・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

# 野菜と 海老の天ぷら

- ・土鍋がまど炊きごはん
- ・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

・漬物

・副菜

- ・土鍋がまど炊きごはん
- ・季節の汁もの

一、三〇〇円



アフターコーヒー 二〇〇円

# 一汁三菜

## 伊勢どり米粉揚げ

- ・土鍋がまど炊きごはん
- ・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

・土鍋がまど炊きごはん

・季節の汁もの

・副菜

・漬物

1,000円



アフターコーヒー 200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



# 伊勢うどん

八〇〇円

【追加】

温玉

一〇〇円  
六〇〇円

海老と野菜天ぶら  
松阪牛焼肉

七〇〇円  
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。  
不ぎ抜きにも出来ます。



## 単品

(三重県産ブランド豚一志SP ポーク使用)

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  
しおゆ漬け 四〇〇円

松阪牛  
焼肉しぐれ 一、〇〇〇円

# おむすび



塩梅	二〇〇円
鮭	二五〇円
めはり	三〇〇円
しらす青菜	三〇〇円
松阪牛焼肉	五百〇円
いくら	五〇〇円

## 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。

# 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

にごり梅 . . . . . 三二〇円

吟醸おかげさま . . . . . 一合 九〇〇円

老緑 清酒  
おりどり . . . . . 一合 四四〇円  
. . . . . 二合 七八〇円

光年 焼酎  
くわう 〈氷割り・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

伊勢志摩サイダー . . . . . 四〇〇円

あれんじジュース . . . . . 三六〇円