

ひつまぶし膳
四、三〇〇円



うなぎ定食
三、二〇〇円



うなぎ丼
二、五〇〇円



数量限定

松阪牛
牛カツ

三、五〇〇円



料理長おすすめ

松阪牛
桶めし

三、三〇〇円



松阪牛
二種重

二、五〇〇円



数量限定

松阪牛入り
出し巻き
玉子

一、七〇〇円



松阪牛
すき煮丼

一、六〇〇円



豚の角煮

一、三〇〇円



三重県産ブランド豚
一志SPホーク使用

野菜と

海老の
天ぷら

一、八〇〇円



伊勢どり
米粉揚げ

一、四〇〇円



わらべ

九五〇円



小学生以下限定

お飲物

生ビール・・・・・・・・・・六二〇円

瓶ビール・・・・・・・・・・六二〇円

ノンアルコルビール・・・・・・・・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 おいんどり・・・・・・・・一合 四四〇円
・・・・・・・・二合 七八〇円

光年〈水割り・湯割り〉シングル 四五〇円

此時
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

汁物

冷や吸い 〈季節限定〉 五〇〇円

とん汁 四〇〇円

季節の汁もの 二〇〇円

※全ての膳の汁ものを追加料金で変更できます。

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

野菜の天ぷら盛り 九〇〇円

伊勢どり米粉揚げ 一、〇〇〇円

出し巻き玉子 六〇〇円

自家製お漬物いろいろ盛り 五〇〇円

おむすび

塩・・・・・・・・二〇〇円

梅・・・・・・・・二五〇円

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・・・・・・・・五〇〇円

いくら・・・・・・・・五〇〇円



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

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

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程度
炊き立てをお楽しみいただけます。



※写真はイメージです。

〈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

【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

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。





大内山牛乳使用

みるく氷

600円

三重県の地元民のあいだでなじみのある「大内山牛乳」のシロップを使用。しつこくない甘味でスツキリとした味わいです。



数量限定
野あそび棚のかき氷



お食事後でも
お召し上がりいただける
サイズ感です！

めろん氷

練乳めろん氷

800円

900円

さっぱりとした甘味と香りの青肉メロンを使用した一杯です。練乳をトッピングし、甘さを追加するのもおすすめ。