三〇〇円



うなぎ定食



三、二〇〇円



二、五〇

0円

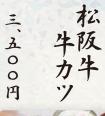


豚の角煮

料理長おすすめ



数量限定





三、三〇〇円



二五〇〇円





一、七〇〇円

一、六〇〇円





九五〇円

一、八〇〇円



小学生以下限定



お飲物

※全ての膳の十ものと近四件金で変更できます。 二字節の汁もの	とんけ	吸い〈季節限定〉	计物		自家製お漬物いらいら盛り	伊勢どり米粉揚げー、〇	野菜の天ぶら盛り	豚の角者 九(三重県産ブランド版一志 SPボーク使用)	单品	
00円	o o 円	O O 円			五〇〇円	000円	九00円	九00円		
おれんじジュース・・・・・・三六〇円	横丁サイダー・・・・・・三六〇円	紅茶〈冷・温〉・・・・・四三〇円	珈琲〈冷·温〉·····四五〇円	光年〈水割り・湯割り〉シングル 四五〇円	老緑。如此一、、、、、、、二合七八〇円	吟醸おかけさま・・・・一合九〇〇円	にごり梅・・・・・・・三二〇円冷値	ノンアルコールビール・・・・三九〇円	紀ビール・・・・・・・六二〇円	生ビール・・・・・・・六二〇円

〈数量限定〉かき水

	練乳めろん氷	めろん氷・
-	•	
Š	•	•
	•	•
Ŗ.	•	
	九	1
	0	0
	0	0
6	円	円

どはんのお供

松阪牛焼肉しぐれ

一、000円

いくらのしょうゆ漬け

本日のごはんのお供

二五〇円

回00円



みらく水・・・・六〇〇円



季節の土鍋炊き込みご飯

外き立てをお楽しみいただけます。然ごは文をいただいてから二十分で祭にお尋ねください。



※字真はイメージです。

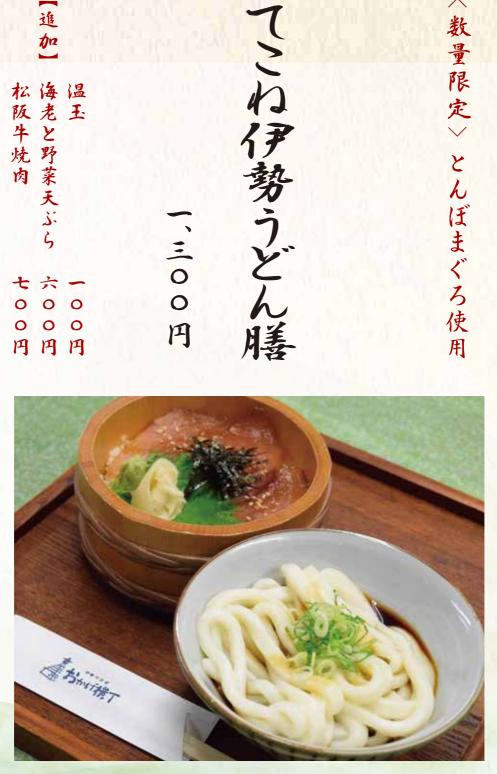
〈数量限定〉とんぼまぐろ使用

[追加]

松阪牛焼肉温玉

七 O O O 円 円

一、三00円



アフターコ ヒ ニ 0 円

伊勢うどん

八〇〇円

松阪牛焼肉海老と野菜天ぶら温玉 七 O O O P P

進加









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ッキリとした味わいです。



野あそび棚の





めろん氷練乳めろん氷

800_B

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。