



松阪牛の朴葉焼き

ほおば
二、五〇〇円



鱈のバターしょうゆ焼き

一、九〇〇円



豚ときのこの豆乳鍋

一、九〇〇円



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ポーク使用

地魚と

海老の
天ぷら

二、〇〇〇円



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



〈小学生以下限定〉

わらべ 九五〇円



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

汁物

〈季節限定〉
名残鱧と
松茸の
吸い物

一〇〇〇円



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

自家製お漬物いろいろ盛り

五〇〇円

〈ウエイガン対応メニュー〉

伊勢うどん

八〇〇円

トッピング

温玉	一〇〇円
海老と野菜の天ぷら	六〇〇円
松阪牛	七〇〇円

ごはんのお供

本日のごはんのお供

二五〇円

いぐらのしょうゆ漬け

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 一合 四四〇円

焼酎 光年 〈水割り・湯割り〉 四五〇円

珈琲 〈冷・温〉 四五〇円

レモン・ミルク・ストレート 紅茶 〈冷・温〉 四三〇円

横丁サイダー 三六〇円

おれんじジュース 三六〇円



料理長おすすめ

野あそび膳

三、五〇〇円

魚は旬のものを仕入れておりますので
日によって異なります。
詳しくは係までお尋ねください。



アフターコーヒー ニ〇〇円

〈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

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。





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。



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

800円

練乳めろん氷

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。