

本年も招福茶屋を

宜しくお願ひ

申し上げます。



温
七福にゅうめん

一、五〇〇円



縁起のいい食材を組み合わせました。
食して福をお持ち帰りください。

伊勢そうめん使用



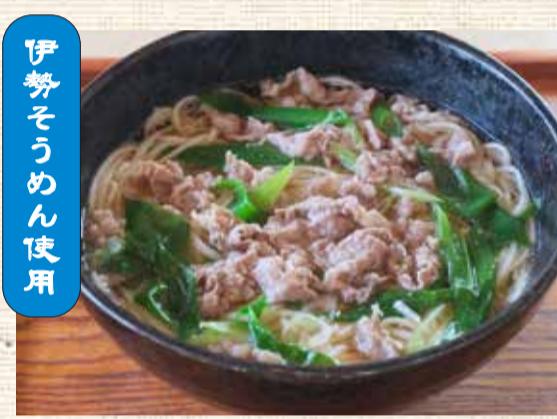
伊勢そうめん使用

温

信田にゅうめん

一、〇〇〇円

あげを卵でとじたシンプルな味わいです。



伊勢そうめん使用

温
松阪牛肉にゅうめん

一、四五〇円

ブランド松阪牛肉を使用した
ちょうびり贅沢な味わいです。

冷
伊勢そうめん 八〇〇円

神くちどけ

伊勢そうめんの長さは、約八〇センチ。
手延べ麺作りの真摯でもあるハタに守るした長い麺の趣を残し、
枝を切らないとの願いが込められています。
また、白く細い形を寄せや喜びが細く長く続くようにと見立て
延命長寿、家運長命の縁起担ぎとしました。

冷
三重の糸 七〇〇円

口当たりの良さと穏やかな味わいです。



温
素にゅうめん

七〇〇円

招福茶屋の
おいたりさん

二個 三〇〇円



麺大盛 二〇〇円
肉倍盛 五〇〇円

1月は いちご

六〇〇円

月替わり笑福チーズケーキ



ドリンクセット 九五〇円
单品 六〇〇円

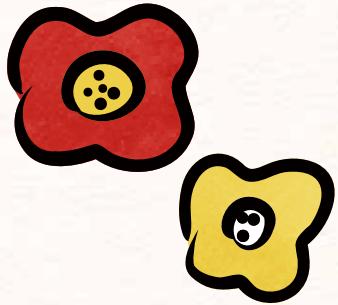
ドリンクは裏面をご覧ください。

どっしりと濃厚でリッチな風味と
クリーミーでなめらかな口当たり。

1,000円



力
ちから
にゆうめいし



三重の地酒

伊勢

おかげさま

一合 九〇〇円



伊勢神宮内宮を流れる五十鈴川の
伏流水を使って仕込み、精米歩合は
50%と大吟醸並みにお米を磨き、
華やかな香りと味わいのバランスの
とれた逸品に仕上がっています。

鈴鹿

作 穂乃智

一合 九八〇円



口中で甘いフルーツの香りを感じますが、
喉越しも良く後味はすっきりとキレが
良い純米酒です。

大台

八兵衛 七〇〇円

さっぱりとしたキレの良い味わい。
お刺身から鍋料理まで
お互いを引き立てあう純米酒。



特別純米酒

一合

名張

瀧自慢 滂水流 はせ

一合 七五〇円

伊勢志摩サミットで
飲食として選ばれたお酒です。

伊勢

老緑

四五〇円

清酒



創釀は元禄十五年（一七〇二年）
名の由来は、伊勢物語にも
登場する「業平松」と呼ばれる
大きな松です。

（熱燗あります）



おかげさまにごり梅

半合 三二〇円



「おかげさま」の吟醸香と
南高梅の香りを大切にした、
飲みやすくてまろやかな梅酒です。

おつまみ一品

珈琲（ホット） 五〇〇円
和紅茶（ホット） 五〇〇円

横丁サイダー 三六〇円
レモネード 三七〇円
アサヒドライゼロ 三九〇円
(ノンアルコール)
みかんじゅーす 三六〇円

その他お飲み物



じゃこっぺ天（海老入りはんぺん）
三二〇円



松阪牛肉 みそきゅうり
三二〇円