

本年も招福茶屋を

宜しくお願い

申し上げます。

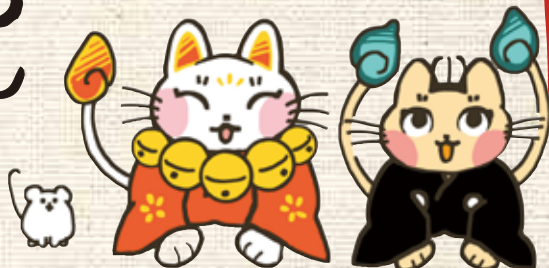
## 温 七福にゅうめん

一、五〇〇円

伊勢そうめん使用



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。



## 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  
ちよっぴり贅沢な味わいです。



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  
味わいのにゅうめんです。



伊勢そうめん使用

## 冷 伊勢そうめん

八〇〇円

伊勢そうめんの長さは、約八〇センチ。  
手延へ麺作りの痕跡でもあるハタに吊るした長い麺の趣を残し、  
縁を切らないなどの願いが込められています。  
また、白く、細い形を幸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

口当たりの良さと雑味のないすっきりとした味わい



## 温 素にゅうめん

七〇〇円



三重冷麦使用



招福茶屋の  
おいなりさん

二個 三〇〇円

神くちどけ

## 笑福チーズケーキ

ドリンクセット

九五〇円

単品

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。



月替わり笑福チーズケーキ

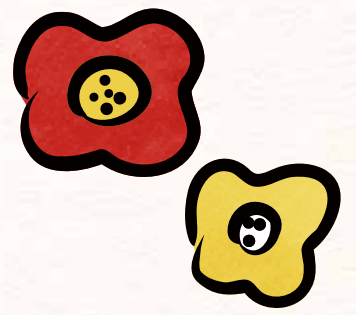
六〇〇円

1月はいちご

麺大盛 二〇〇円  
肉倍盛 五〇〇円



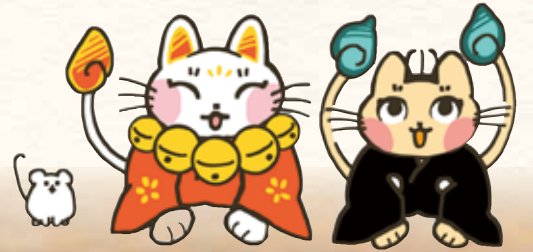




力

ちから

にゅうめん

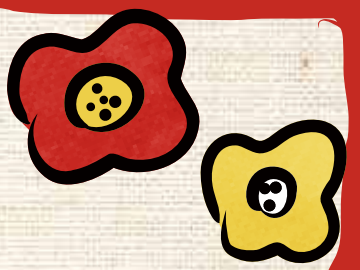


1000-



伊勢町支所





# 三重の地酒



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、喉越しが良く後味はすっきりとキレが良い純米酒です。



特別純米酒

大台 八兵衛 一合 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。



辛口純米酒

名張 瀧自慢 滝水流 はやせ 一合 七五〇円

伊勢志摩サミットで、食中酒として選ばれたお酒です。

軽い口当たりと爽やかな味わいの中に、お米の旨味がゆっくりと口中に広がります。



伊勢

吟醸 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80%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。



おかげさま にごり梅

半合 三三〇円

「おかげさま」の吟醸香と南高梅の香りを大切にしたり、飲みやすくしてまるやかな梅酒です。



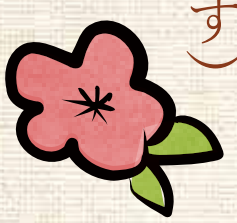
伊勢

清酒 老緑 一合 四五〇円

創醸は元禄十五年（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。軽い飲み口で海鮮料理と相性がよい。



（熱燗あります）



その他お飲み物

- 瓶ビール（アサヒ） 六二〇円
- 瓶ビール（エビス） 六七〇円
- アサヒドライゼロ 三九〇円
- （ノンアルコール）
- レモネード 三七〇円
- 横丁サイダー 三六〇円
- みかんじゅーず 三六〇円
- 珈琲（ホット） 五〇〇円
- 和紅茶（ホット） 五〇〇円

おつまみ一品



松阪牛肉 みそきゅうり 三二〇円



じゃこっぺ天（海老入りはんぺん） 三二〇円