

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

お漬物いろいろ盛り

八〇〇円

〈ヴェ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

汁物

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。

ごはんのお供

本日のごはんのお供

二五〇円

いくらしょうゆ漬

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

紅茶〈冷・温〉・・・四三〇円

レモン・ミルク・ストリート

横丁サイダー・・・三六〇円

おれんじジュース・・・三六〇円

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



松阪牛 すき煮丼

一、八〇〇円



野菜と

海老の 天ぷら

一、八〇〇円



三重県産ブランド豚
一志SPポーク使用

豚の角煮

一、五〇〇円



伊勢どり 米粉揚げ

一、五〇〇円



〈小学生以下限定〉

わらべ

九五〇円



季節のおすすめ

松阪牛と

旬の野菜の

天ぷら

二、五〇〇円



〈数量限定〉とんぼまぐる使用

てこね伊勢うどん膳

一、五〇〇円

温玉

一〇〇円

【トッピング】

海老と野菜天ぷら

六〇〇円

松阪牛焼肉

七〇〇円



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

〈ベジタリアン対応メニュー〉

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。



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。

※ご注文をいただいたから二十分て炊き立てをお楽しみいただけます。



※写真はイメージです。