

数量限定

季節の土鍋

炊き込み

ごはん

(一、二名用)

月替わりになりますので
係にお尋ねください。

※ごはんは文いただいてから二十分て炊きたてをお楽しみいただけます。



※写真はイメージです。

ごはんのお供

本日のごはんのお供

いくらのしょうゆ漬け

松阪牛焼肉しぐれ

汁物

とん汁

季節の汁もの

二五〇円

四〇〇円

一、〇〇〇円

四〇〇円

二〇〇円

単品

豚の角煮

野菜の天ぷら盛り

伊勢どり米粉揚げ

お漬物いろいろ盛り

出汁巻き玉子

九〇〇円

九〇〇円

一、〇〇〇円

五〇〇円

六〇〇円

〈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

海老と野菜の天ぷら

松阪牛

一〇〇円

六〇〇円

七〇〇円

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

にがり梅．．．．．三二〇円

吟醸おかげさま．．．．一合九〇〇円

老緑．．．．．一合四四〇円

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

横丁サイダー．．．．三六〇円

おれんじジュース．．．．四〇〇円

野あそび棚

松阪牛二種重

二、五〇〇円



野菜と海老の天ぷら

一、八〇〇円



伊勢どり米粉揚げ

一、五〇〇円



料理長おすすめ

松阪牛桶めし

三、三〇〇円



数量限定

松阪牛と

旬の野菜の天ぷら

二、五〇〇円



松阪牛すき煮丼

一、八〇〇円



豚の角煮

一、五〇〇円



三重県産ブランド豚
一志SPホーク使用

〈小学生以下限定〉
わらべ

九五〇円



夏季限定

ひつまぶし

ひつまぶし膳

四、三〇〇円



うな丼 二、五〇〇円



うな重 三、二〇〇円





大内山牛乳使用

みるく氷

700 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ツキリとした味わいです。



数量限定
野あそび棚の
かき氷



めろん氷

練乳めろん氷

900 円

1,050 円

国産メロンをたっぷり使用しています。甘味と香りをお楽しみください。練乳をトッピングし、甘さを追加するのもおすすめ。

〈数量限定〉とんぼまぐろ使用

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

〈ヴィ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。

