

〈小学生以下限定〉

わらべ

九五〇円



数量限定

季節の土鍋

炊き込み

ごはん

(一人二名用)

月替わりになりますので
係にお尋ねください。



※写真はイメージです。

※ご注文いただいたから二十分て炊きたてとお楽しみいただけます。

おむすび

塩 二五〇円

梅 三〇〇円

鮭 三二〇円

めはり 三五〇円

しらす青菜 三五〇円

松阪牛焼肉 五〇〇円

いくら 五〇〇円

汁物

とん汁 四〇〇円

季節の汁もの 二〇〇円

単品

(三重県産ブランド豚一志SPポーク使用)

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

お漬物いろいろ盛り

五〇〇円

出汁巻き玉子

六〇〇円

〈ゲ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
にがり梅 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・ストリート
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 四〇〇円

野あそび棚

数量限定

松阪牛牛カツ

三、五〇〇円



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



料理長おすすめ

松阪牛桶めし

三、三〇〇円



松阪牛すき煮丼

一、八〇〇円



伊勢どり米粉揚げ

一、五〇〇円



数量限定

松阪牛と

旬の野菜の天ぷら

二、五〇〇円



松阪牛入り

出汁巻き玉子

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ポーク使用



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。

とんぼまぐら使用

てこね寿し

数量限定

メニュー

てこね寿しとは

カツオやマグロなどの赤身魚を
醤油ベースのタレに漬け込み
酢飯と混ぜ合わせたもので
三重県伊勢志摩地方を代表する
郷土料理です

冷

てこね寿しと冷やし麺

二、二〇〇円



温

てこね伊勢うどん膳

一、五〇〇円



冷

てこね寿しと

松阪牛の冷しゃぶ

二、八〇〇円



伊勢うどん
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

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。

