



畏沙門天夏の
お心る
はん

昼の膳

夏のおごちそう
なでしこ御膳

女性に人気

お刺身や、天麩羅、四季折々の佳品を詰め込んだ御膳です。



1,380 円

(税込 1,518 円)

ドリンクバー付

好きな和スイーツ付

1,580 円

下の4品よりお選びください。

(税込 1,738 円)

【先付け】

ミニトマトのジューレ仕立て
叩き胡瓜かぼす胡椒味噌
鴨、おくら、バジルソース

【造里】

間八

【天ぷら】

旬の天ぷら 夏模様

【涼風】

焼き茄子のどろろがけ

【強肴】

蒸し鶏のネギソース

【御飯】

ごはん

季節野菜の味噌汁

香の物

茶碗蒸し

【甘味】

抹茶葛餅と蕨餅

和スイーツ

WA-SWEETS



キャラメルプリン

200 円 [税込 220 円]



雪見大福 わらび餅添え

280 円 [税込 308 円]

昆沙門天
松花堂

至福の贅沢

柚子しゃぶ、鰻ごほん、
夏の松花堂とずし懐石

1,930 円
(税込 2,123 円)

ドリンクバー付

好きな
和スイーツ付

2,130 円

下の 4 品より
お選びください。

(税込 2,343 円)

● 仕入により、内容が変わる場合がございます。



【先付け】

ミニトマトのジュレ仕立て

叩き胡瓜かぼす胡椒味噌

鴨、おくら、バジルソース

【造里】

間八、烏賊

【天ぷら】

旬の天ぷら 夏模様

【強肴】

馬刺しの薄造里 カルパッチョ風

ひと口ロブロースステーキ

【小鍋】

柚子塩だしの豚しゃぶ鍋

【御飯】

うなぎ御飯

季節野菜の味噌汁

香の物

【甘味】

抹茶葛餅と蕨餅



ソフトクリーム

200 円 [税込 220 円]



柚子シャーベット

280 円 [税込 308 円]

ランチの膳には、
ドリンクバーが
付いています。

毘沙門天の釜めし

厳選したお米、特製のだし、
そしてたくさんの具の入った、
一人分の釜を、卓上のコンロで、
ぐつぐつと炊き上げます。
炊き立ての美味しさを、
是非、お楽しみください。

[炊き上がるまで20分、蒸らしに5分ほどかかります。]

おごちそう釜めし

冬化粧

鴨、牛蒡、葱 大地の釜めし

この時季は、滋味深い鴨だしの
釜飯。牛蒡が香りも豊かです。



釜めしステーキ御膳

1,480円 [税別]

炊き上がり 20分
蒸らし 5分

炊き立て釜めし / ステーキ /
茶碗蒸し / 味噌汁 / 香の物 / 一口甘味

ステーキは、“かぼすを搾ったそばつゆポン酢”と、
“うに醤油”の2種のたれでお楽しみください。

 ドリンクバー付



季節釜めしの贅沢和膳

1,780 円 [税別]

炊き上がり 20分
蒸らし 5分

季節の釜めし / 刺身 3 種盛り /
天ぷら盛り合わせ / 茶碗蒸し / 味噌汁 /
香の物 / 一口甘味

 ドリンクバー付



釜めしとり天御膳

1,200 円 [税別]

炊き上がり 20分
蒸らし 5分

季節の釜めし / 特製とり天 /
茶碗蒸し / 味噌汁 / 香の物 / 一口甘味

とり天は、“かぼすを搾ったそばつゆポン酢”、
“ゆず胡椒タルタル”、“しそ昆布塩”の
3種のたれでお楽しみください。

 ドリンクバー付





うな重 [味噌汁・香の物付] **1,750**円
[税込 1,925 円]
🍷ドリンクバー付

今年も、肉厚の鰻、入荷しました。



うなぎ天ぷら御膳 **2,150**円
[税込 2,365 円]
🍷ドリンクバー付

鰻蒲焼 / 旬菜天ぷら盛り / ごはん / 香の物 /
味噌汁 / 茶碗蒸し / 一口甘味

和スイーツ

WA-SWEETS



キャラメルプリン
200 円 [税込 220 円]



雪見大福 わらび餅添え
280 円 [税込 308 円]



柚子シャーベット
280 円 [税込 308 円]



ソフトクリーム
200 円 [税込 220 円]



生ビール 500 円 [税込 550 円]

ノンアルコール 400 円 [税込 440 円]

ハイボール 480 円 [税込 528 円]



えだまめ
280 円 [税込 308 円]

もう一品で、ちょっと贅沢に!!



天ぷら盛り合わせ
500 円 [税込 550 円]



復刻! とり天
500 円 [税込 550 円]

●創業時のレシピを忠実に再現した、
香ばしい「とり天」です。



チキン南蛮
500 円 [税込 550 円]



フライドポテト
280 円 [税込 308 円]



明太子おにぎり
130 円 [税込 143 円]



ざるそば (小)
400 円 [税込 440 円]



かけそば (小)
400 円 [税込 440 円]



茶碗蒸し
200 円 [税込 220 円]

平日限定 食べ放題ランチ

- 食べ放題のご注文は、グループみなさま統一となります。
- ご注文ごとに作っておりますので、お時間がかかる場合がございます。
- 食べ残しのないよう、ご注文ください。(別料金をいただく場合がございます。)

100分
お席の時間
ご注文可能時間
70分

豚しゃぶ満喫コース
[食べ放題のみのコース]
1,580円(税込 1,738円)

小学生 1,000円(税込 1,100円)
幼児 600円(税込 660円)
3才以下 無料

さらに
+ 600円
(税込 660円)
で!!



名物『たんしゃぶ』も、
食べ放題!!!

120分
お席の時間
ご注文可能時間
90分

飲放付満喫コース
[スタンダード飲み放題付のコース]
2,819円(税込 3,100円)

ソフトドリンク 1,819円(税込 2,000円)
小学生 1,182円(税込 1,300円)
幼児 637円(税込 700円)
3才以下 無料

小学生 + 400円
(税込 440円)
幼児 + 200円
(税込 220円)

プラス 273円(税込 300円)でプレミアム飲み放題。

2種のだしでいただく 垂涎のしゃぶしゃぶ

まずは、【3つの選べるだし】から、1つお選びください。

3つの選べるだし



【基本のだし】
伊藤久右衛門
のほうじ茶



【選べるだし】①
すき焼きだし



【選べるだし】②
キムチチゲだし



【選べるだし】③
ゆず塩だし

京都宇治の茶屋「伊藤久右衛門」。その芳香なほうじ茶にくぐらせて、**特製のそばつゆ**で。

鰹、昆布の旨味をブレンドしたやさしい甘味のすき焼きだし。

濃厚スープに、味噌、にんにくを加え、2種の唐辛子を使用しました。

地鶏と昆布のだしに、ほのかな柚子の香りを加えた、さっぱりした味わい。



【しゃぶしゃぶの具材】

- 豚バラ
- ハリハリ水菜
- 甘み白菜
- 県産椎茸
- 県産もやし
- 昆沙門ねぎ
- トック [韓国餅]
- ソーセージ
- もちもち水餃子
- 豆富
- うどん
- マロニー
- ごはん

【基本のだし】ほうじ茶をさっとくぐらせていただく豚しゃぶは、**特製のそばつゆ**でお召上がりいただけます。鰹だしのきいたつゆは、豚肉のおいしさを、さらに引き立てる自慢の品。お好みで**ゆず胡椒**を加えれば、また、新しいおいしさが生まれます。



「伊藤久右衛門」…京都宇治に、天保三年創業の茶屋。ほうじ茶の香りは、ただただ芳しく、豊かです。

寿司！一品料理！大満足 食べ放題ランチ

- 食べ放題のご注文は、グループみなさま統一となります。
- ご注文ごとに作っておりますので、お時間がかかる場合がございます。
- 食べ残しのないよう、ご注文ください。(別料金をいただく場合がございます。)

100分
お席の時間
ご注文可能時間
70分

かぜ
風コース
[食べ放題のみのコース]
1,980円(税込 2,178円)

炊き立て
釜めし付

小学生 1,200円(税込 1,320円)
幼児 600円(税込 660円)
3才以下 無料

さらに
+ 600円
(税込 660円)
で!!



名物『たんしゃぶ』も、
食べ放題!!!

120分
お席の時間
ご注文可能時間
90分

かぜはな
風花コース
[スタンダード飲み放題付のコース]
3,273円(税込 3,600円)

炊き立て
釜めし付

ソフトドリンク 2,273円(税込 2,500円)
小学生 1,364円(税込 1,500円)
幼児 637円(税込 700円)
3才以下 無料

小学生 + 400円
(税込 440円)
幼児 + 200円
(税込 220円)

プラス 273円(税込 300円)でプレミアム飲み放題。

2種のだしでいただく 垂涎のしゃぶしゃぶ

まずは、【3つの選べるだし】から、1つお選びください。

3つの選べるだし



【基本のだし】
伊藤久右衛門
のほうじ茶



【選べるだし】①
すき焼きだし



【選べるだし】②
キムチチゲだし



【選べるだし】③
ゆず塩だし

京都宇治の茶屋「伊藤久右衛門」。
その芳香なほうじ茶にくぐらせて、
特製のそばつゆで。

鰹、昆布の旨味をブレンドした
やさしい甘味のすき焼きだし。

濃厚スープに、味噌、にんにくを
加え、2種の唐辛子を使用しました。

地鶏と昆布のだしに、ほのかな柚子の
香りを加えた、さっぱりした味わい。



【しゃぶしゃぶの具材】

豚バラ
ハリハリ水菜
甘み白菜
県産椎茸
県産もやし
毘沙門ねぎ
トック【韓国餅】
ソーセージ
もちもち水餃子
豆腐
うどん
マロニー



【にぎり寿司】

まぐろ
いか
えび
ほたて
えんがわ
サーモン
馬しゃぶ刺し
たまご
あぶり穴子
寿司5カン盛り

- 2カン単位でお持ちします。
- すべてサビ抜きです。ワサビは、テーブルにご用意しております。



【一品料理】

老舗のチキン南蛮
復刻！とり天
柚子香る揚げ出し豆腐
玉子焼き
ぽてとフライ
鶏の唐揚げ
帆立フライ タルタルソース
冷ややっこ 五種の薬味
和風シーザーサラダ
冷やしトマト
たたききゅうり
釜茹で枝豆
ごはん
味噌汁