



●ごはんと味噌汁は、お替り自由です。

BISYAMONTEN

昼
の
膳

春のおごちそう
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

お好きな
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】

浅利志くれ煮

菜花と筍の胡麻和え

小松菜ナムル

【刺身】

桜鯛、若布

【変身】

白身魚のフリット 梅黒酢

【天ぷら】

旬の天ぷら 春爛漫

【煮物】

筍土佐煮

【御飯】

ごはん

季節野菜の味噌汁

茶碗蒸し

【甘味】

一口ケーキ

●ごはんと味噌汁は、お替り自由です。

WA
SWEETS

WA-SWEETS



キャラメルプリン

200 円 [税込 220 円]



とろふわ杏仁

280 円 [税込 308 円]



至福の贅沢

桜鯛すきしゃぶと

春の松花堂くずし懐石

1,930 円

(税込 2,123 円)

ドリンクバー付

【先付け】

菜花と筍の胡麻和え

小松菜ナムル

さつま赤鶏のたたき葱塩

【造里】

間八、鰯

【天ぷら】

旬の天ぷら 海苔塩

【強肴】

鰯の西京焼

【煮もの】

筍土佐煮

【小鍋】

桜鯛と若竹のすきしゃぶ

【御飯】

浅利志ぐれと小海老のごはん

季節野菜の味噌汁

【甘味】

一口ケーキ

好きな
和スイーツ付

下の 4 品より
お選びください。

2,130 円

(税込 2,343 円)

●仕入により、内容が変わる場合がございます。

●味噌汁は、お替り自由です。白ごはんも無料でご用意します。



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。



寿司天ぷら御膳

1,280 円
[税込 1,408 円]

にぎり鮭 8 カン / 旬菜天ぷら盛り /
味噌汁 / 茶碗蒸し / 一口甘味

ドリンクバー付

キッズメニュー

● 小学生以下のお客様の限定メニューです。



お子様御膳

ドリンクバー付

600 円
[税込 660 円]

鶏の唐揚げ / フライドポテト / エビフライ /
ウインナー / 茶碗蒸し / おにぎり / プリン /



お子様うどん

ドリンクバー付

350 円
[税込 385 円]



天蕎麦御膳 1,280円 [税込 1,408円]

 ドリンクバー付

ざるそば / にぎり鮭3カン /
旬菜天ぷら盛り / 茶碗蒸し /
一口甘味



自家製タルタルの チキン南蛮御膳 1,000円 [税込 1,100円]

 ドリンクバー付

チキン南蛮 / サラダ / ごはん / 味噌汁 / 香の物
茶碗蒸し / 一口甘味

●ごはんと味噌汁は、お替り自由です。



復刻！とり天御膳 1,000円 [税込 1,100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。

 ドリンクバー付

復刻！とり天 / サラダ / ごはん / 味噌汁 / 香の物
茶碗蒸し / 一口甘味

●ごはんと味噌汁は、お替り自由です。



桜鯛のすきしゃぶと天ぷら御膳 1,480 円

[税込 1,628 円]

 ドリンクバー付

桜鯛のすきしゃぶ鍋 / 季節の天ぷら盛り合わせ
/ ごはん / 味噌汁 / 香の物 / 茶碗蒸し / 一口甘味
●ごはん和味噌汁は、お替り自由です。



サーロインステーキ御膳 1,480 円

[税込 1,628 円]

 ドリンクバー付

●" 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。

サーロインステーキ 150g/ ごはん / 味噌汁
/ 香の物 / 茶碗蒸し / 一口甘味

●ごはん和味噌汁は、お替り自由です。



WA-SWEETS



キャラメルプリン

280 円 [税込 308 円]



雪見大福 わらび餅添え

320 円 [税込 352 円]



柚子シャーベット

280 円 [税込 308 円]



ソフトクリーム

280 円 [税込 308 円]



生ビール

500 円 [税込 550 円]

ノンアルビール

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!!



特製レモンだれでいただく、名物たんしゃぶも、食べ放題!!!
タンには、酵素成分が含まれており、特に薄切りの場合、新鮮なものでも、独特の粘り、糸引きが発生する場合がございますが、品質には、まったく問題ございませんので、安心して、お召し上がりください。

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。



【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**でお召し上がりいただいております。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。

【しゃぶしゃぶの具材】

限定登場、豚ロース【脂少なめ、あっさり】

厳選!! 豚バラ【脂ののった濃厚系】

九州産はりはり水菜

甘み白菜

大分県産しいたけ

大分県産もやし

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

ごはん

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）

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!!



特製レモンだれでいただく、
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）

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〕

限定登場、豚ロース〔脂少なめ、あっさり〕
厳選!! 豚バラ〔脂ののった濃厚系〕
九州産はりはり水菜
甘み白菜
大分県産しいたけ
大分県産もやし
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
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
北海道バターコーン
冷ややっこ 五種の薬味
和風シーザーサラダ
くにさき奥松農園の塩トマト
たたききゅうり
釜茹で枝豆
ごはん
味噌汁