



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】

うぐいす豆富 鯛だし餡
あさりの時雨煮 雲和え
筒土佐煮 木の芽

【造里】

桜鯛、若布

【天ぷら】

旬の天ぷら 春爛漫

【強肴】

帆立と莖花の京味噌

グラタン仕立て

【変り鉢】

海老と春野菜の餡かけ 梅黒酢

【御飯】

桜海老ごはん

季節野菜の味噌汁

香の物

茶碗蒸し

【甘味】

桜餅と蕨餅

和スイーツ

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]

毘沙門天
松花堂

至福の贅沢

桜鯛しゃぶと
春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】

うぐいす豆腐、鯛だし餡

あさりの時雨煮、唐墨添え

筍土佐煮、木の芽、生ハム

【造里】

桜鯛、サーモン、若布

【天ぷら】

旬の天ぷら 春爛漫

【強肴】

帆立と菜の花の京味噌

グラタン仕立て

【小鍋】

桜鯛と若布の梅しゃぶ

【御飯】

海老と豆のごはん

季節野菜の味噌汁

香の物

【甘味】

桜餅と蕨餅



ソフトクリーム

280 円 [税込 308 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



贅沢ステーキ御膳

1,280円
[税込 1,408円]

● “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

ロースステーキ / ごはん / 味噌汁 / 香の物
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



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

おごちそう釜めし



春模様

鯛と山菜の釜めし

この時季は、やさしい鯛だしの釜飯。山菜の香りを添えて。



釜めしと”ステーキ”御膳

1,480 円 [税込 1,628 円]

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

 ドリンクバー付

ステーキは、
”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。



釜めしと”天ぷら”御膳

1,300 円 [税込 1,430 円]

炊き立て釜めし / 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”復刻! とり天”御膳

1,200 円 [税込 1,320 円]

炊き立て釜めし / 復刻! とり天 / 茶碗蒸し / 味噌汁 / 香の物 / 一口甘味

 ドリンクバー付

和スイーツ

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!!



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 1,300円(税込1,182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