

昼のお品書き

お昼のお品書き

釜飯

ランチとり釜飯 **¥950** (お肉少な目です)

とり釜飯 **¥1000**

海老釜飯 **¥1100**

しゃけ釜飯 **¥1000**

カニ釜飯 **¥1400**

貝柱釜飯 **¥1100**

五目釜飯 **¥1400**



とり釜飯



カニ釜飯



釜飯、茶碗蒸し、味噌汁、香の物



しゃけ釜飯



五目釜飯

料理長
おすすめ

人気

釜飯にもう一品 セットメニュー

昼会席 **¥2350**

釜飯、刺身、天ぷら、サラダ、茶碗蒸し、味噌汁、香の物

釜飯・刺身セット **¥1400**

釜飯、刺身、茶碗蒸し、味噌汁、香の物

釜飯・天ぷらセット **¥1400**

釜飯、天ぷら、茶碗蒸し、味噌汁、香の物

釜飯・デザートセット **¥1500**

釜飯、デザート盛り、茶碗蒸し、

味噌汁、香の物 + ワンドリンク

釜飯・サラダセット **¥1400**

釜飯、野菜たっぷりサラダ、茶碗蒸し、

味噌汁、香の物 + ワンドリンク

釜飯・麺セット **¥1300**

釜飯、(うどん・そば・ラーメン のうちお一つ)

茶碗蒸し、香の物

※うどん、そば は冷・温 選べます



昼会席

料理長
おすすめ



釜飯・天ぷらセット



釜飯・デザートセット



釜飯・刺身セット



釜飯・麺セット

日替わり定食

お肉の定食
日替わりお肉料理、味噌汁、
ご飯、香の物

¥950



お魚の定食
日替わりお魚料理、茶碗蒸し、
味噌汁、ご飯、香の物

¥950

※画像は一例です。日替わりで変わりますので詳しくは店員にお聞きください

期間限定



カキフライ御膳 ¥

1350



天ぷらそば(うどん) 各¥

950

温かいそば(うどん) 冷たいそば(うどん) をご指定下さい。



ミニ天丼とうどんセット ¥

1000



ちたけうどん・そば 各¥

1100



ミックスフライとラーメンセット

¥920



ネギトロ丼

¥1200

夜のお品書き

21. ひれかつ御膳 ¥1900



おもてなし膳

22. 刺身盛り御膳 ¥2100



23. 天ぷら御膳 ¥2100



肉厚ふくら／

うな重

¥3000



25. 蒲焼き御膳

¥4000



26. くほ多御膳

¥2800



カキフライ御膳 ¥¥1350





美味

釜飯

セットの釜飯はお好きな釜飯と交換
できます。

201. しゃけ ¥130 増

202. 貝柱 ¥230 増

203. 海老 ¥230 増

205. かに ¥340 増

206. 五目 ¥340 増

1. とり釜飯 ¥1000

2. しゃけ ¥1000

3. 貝柱 ¥1100

4. 海老 ¥1100

6. カニ ¥1400

7. 五目 ¥1400

8. 釜飯とうどんセット ¥1650

9. 釜飯とらーめんセット ¥1650

10. お刺身釜御膳 ¥2300

11. 天ぷら釜御膳 ¥2300





12. ひれかつ釜御膳 ¥2100



温かいそば（うどん） 冷たいそば（うどん）をご指定下さい。

天ぷらそば(うどん) 各

¥1350



14. お刺身天ぷら釜御膳 ¥3200



ちたけうどん・そば 各

¥1100



63. お子様釜御膳 ¥1200

のこさずに
食べてね



62. お子様らーめん ¥1000

一品料理

舟盛
(2人前以上)



盛合せ天婦羅



まぐろ



いか



若鶏の唐揚げ

■お造り

まぐろ山かけ ..	¥700
いか	¥900
甘えび	¥950
まぐろ	¥1300
白身	¥1300
刺身盛合せ	¥2000
舟盛 (2~3人前) ..	¥3500
舟盛 (4~5人前) ..	¥6000

■煮物

豚の角煮	¥700
------------	------

■その他

茶わん蒸し	¥250
お新香盛合せ	¥650
シーフードサラダ	¥1000

■揚げ物

揚げ出し豆腐 ..	¥500
カレイ唐揚げ ..	¥820
若鶏唐揚げ	¥820
海老天ぷら	¥1300
盛合せ天ぷら ..	¥1300

■酢物

もずく酢	¥350
------------	------

■焼物

カレイ唐揚げ



香の物盛合せ



揚げ出し豆腐

宮
うたげ

～旬の素材で四季折々の宴～



写真は花コース

¥5800

雪

331

前菜 (2点盛り) ・ お造り (2点盛り) ・ 焼物 ・ 揚物 ・ 酢の物 ・ 釜飯 ・ 香の物 ・ お椀 ・ デザート
又は茶碗蒸し

¥3800

月

332

食前酒 ・ 前菜 (3点盛り) ・ お造り (3点盛り) ・ 焼物 ・ 煮物 ・ 揚物 ・ 酢の物 ・ 茶碗蒸し ・ 釜飯 ・ 香の物 ・ お椀 ・ デザート

¥4800

花

333

食前酒 ・ 先付 ・ 前菜 (5点盛り) ・ お造り (5点盛り) ・ 焼物 ・ 煮物 ・ 揚物 ・ 酢の物 ・ 茶碗蒸し ・ 釜飯 ・ 香の物 ・ お椀 ・ デザート

¥5800

ドリンクバー

好きなお飲み物をお選び下さい。
(お替わり自由)

- コーヒ
- アイスコーヒ
- ウーロン茶

- コーラ
- メロンソーダ

- オレンジジュース

¥250

デザート

311. アイスcream各種 ¥430
(バニラ)

312. あんみつ ¥470

313. クリームあんみつ ¥530

生ビール(中)
¥700

305. 焼酎
(レモン・ウーロン)
¥500

銘酒 くぼ田

アルコール

301. ビール(中) ¥650

302. 生ビール(中) ¥700

303. 生ビール(大) ¥850

304. ウイスキー(S) ¥600

305. 焼酎(ウーロン・レモン) ¥500

日本酒

一合売り

銘酒 久保田

百寿

千寿(特別本醸造)

碧寿(純米大吟醸)

お燗酒

朝日山・丸・百寿盃

生酒 300 ml

朝日山生酒

焼酎各種

焼酎水割

ウーロンハイ

レモンスカッシュ割

アップルサワー

梅干サワー

焼酎お湯割り

レモンハイ

HICレモン割

巨峰サワー

梅酒サワー

各 ¥500

¥1000

¥530

¥1300

¥770

¥650

本格派乙類焼酎

おすすめの品

<<頑固なまでに味を追求した焼酎です>>



皆様に愛されて4年。本格焼酎の代表格です。
二条大麦を原料とし、麦焼酎の本場大分県を誕
生の地とし、その高い芳香とコクのある味わい
です。

ボトル ¥3000 円

麦

本場九州薩摩の良質な芋(黄金千貫)を原料と
し、永年培った伝承の技法にて丹精を込めて作
られています。コクと香りが、やわらかく仕上
げられています。

ボトル ¥3000 円



芋



米

米のもつ旨味、香味。高級清酒のような吟醸香
もほのかに匂わせて、くせのないまろやかな味
に仕上げられています。

ボトル ¥3000 円