

# お得な宴会メニュー

川の見える奥座敷で最大50名様まで宴会可!

## 会席

あるご

3,500円

内容

- ・龍盛り料理
- ・牛すき鍋
- ・にぎり5貫
- ・天ぷら盛り合わせ
- ・豆腐と白身魚のふんわり天
- ・特性ミニうどん
- ・デザート



## 松花堂

2,500円

内容

- ・お造り
- ・サラダ
- ・自家製おぼろ豆腐
- ・天ぷら
- ・茄子の揚げ浸し
- ・ご飯
- ・お味噌汁
- ・漬物
- ・特性ミニうどん
- ・デザート



## 大皿宴会

2,500円

内容

- ・明太マヨ胡瓜
- ・自家製おぼろ豆腐
- ・かつおたたき
- ・揚げ物2種
- ・特性ミニうどん
- ・デザート



## 豚しゃぶ鍋

3,000円

内容

全ての鍋コースには  
自家製おぼろ豆腐・巻き寿司・メのうどん・デザートが付いています。



## ちゃんこ鍋

2,800円



## 牛しゃぶ鍋

4,000円

内容

※写真はイメージです。仕入れの状況により内容が変更になる場合がございます。



## 牛すき焼き鍋

4,000円



## 飲み放題90分 1,900円

ビール・日本酒・ハイボール・焼酎など!

詳しく四季旬菜かんざきにお問合せください。

宴会メニューをご予約されたお客様で、当日ご入浴される場合は+500円で承ります。  
宴会当日に、ボウリングバックをご希望される場合は+1,300円で承ります。(ボウリング2G+貸靴)

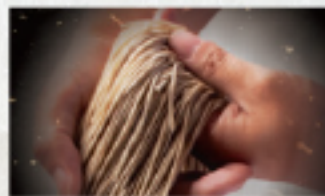
四季旬菜 **かんざき**

(ご予約直通) ☎ 06-6335-5240

ご予約承ります。



## 自家製蕎麦



当店の蕎麦は、  
日々店内で生み出される  
自家製麺を使用しております。  
自家製麺ならではの  
香りと味を是非ご堪能ください。

※当店ではそばとうどんは同じ調理場で  
調理しております。蕎麦アレルギーの方は  
ご注意ください。

# 雪塩で 際立つ 素材の旨み



麺 大盛り  
+228円  
(税込250円)

ざるつゆ

ごまつゆ

生姜醤油

雪塩

天つゆ用おろし

〔天ぷら内容〕  
・海老二尾  
・竹輪・茄子  
・イカ  
・ピーマン  
・レンコン

## おすすめ 天ざる蕎麦

ざるつゆ、ごまつゆ 付き

1,346円(税込1,480円)

こだわりの美味しさ

ミネラル分を豊富に  
含む、さらさらとした  
パウダー状の  
自然塩です。  
甘みとコクが特徴で、  
素材の旨みをぐっと  
引き立てます。  
天ぷらとの相性は  
抜群です。

雪塩とは

こちらも一緒に！

## ミニ丼メニュー

「もう少し食べたい」にちょうど良い、  
小ぶりなサイズ感です。

単品 各482円(税込530円)



海老天丼

唐マヨ丼

とろ玉丼

ねぎとろ丼

とり天丼



蕎麦うどん

SOBA UDON

マイルドなごまつゆと  
のどごしはひきまー！

ざる  
つゆ

ごま  
つゆ

通常の  
3倍!

二つの味が嬉しい!

冷 桶盛り蕎麦  
1,300円(税込1,430円)

冷 天ぷらとろろ  
つけ蕎麦

うどんも温めます

喉ごし、至福。  
とろろの海に  
天ぷらを泳がせて。

【天ぷら内容】  
・海老  
・ちくわ・茄子  
・ピーマン  
・レンコン

982円  
(税込1,080円)

冷 豚ねぎごまだれ  
つけ蕎麦

うどんも温めます

豚の旨みをネギで引き立てます。  
胡麻の風味の良い味わいです。

982円  
(税込1,080円)

自家製蕎麦

おろし蕎麦を  
おいしくいただく

冷 揚げ茄子  
梅おろし蕎麦

うどんも温めます

937円(税込1,030円)

冷 肉まぜ蕎麦

うどんも温めます

982円  
(税込1,080円)

冷 海老天山かけ蕎麦

うどんも温めます

937円(税込1,030円)

冷 天ぷらとろろ  
つけ蕎麦

うどんも温めます

982円  
(税込1,080円)

温 豚つけ汁蕎麦

うどんも温めます

旨味たっぷり汁にイン!

946円(税込1,040円)

冷 ざる蕎麦/うどん  
かけ蕎麦/うどん  
各 664円(税込730円)

冷 山かけ  
蕎麦/うどん  
891円  
(税込980円)





うどんも選べます

国産 月見とろろ  
蕎麦  
891円(税込980円)



うどんも選べます

国産 揚げ餅きつね  
蕎麦  
1,073円(税込1,180円)

うどんも選べます

国産 牛肉温玉  
蕎麦  
1,073円(税込1,180円)

うどんも選べます

国産 海老天きつね  
蕎麦  
982円(税込1,080円)



圧倒的な  
香りの源泉は  
20種類のスパイス

選べる  
辛さ  
・辛口  
・普通

トッピング!

・とんかつ(三元豚) 373円(税込410円)  
・天ぷら盛り合わせ 391円(税込430円)  
・チーズ50g 228円(税込250円)  
・温玉 155円(税込170円)

名物カレーうどん  
937円(税込1,030円)

うどん・そば  
メニュー  
麺大盛り  
+228円  
(税込250円)

蕎麦も選べます

国産 玉子とじ  
梅あんかけうどん  
891円(税込980円)

当店の  
うどんは  
すべて  
Happy to eat  
UDON  
幸せの玄うどん  
食料繊維 足りてますか?  
カラダにうれしい・美味しいうどん



冷 明太唐マヨうどん  
982円(税込1,080円)



こちらも一緒に!

ミニ丼メニュー

「もう少し食べたい」にちょうど良い、  
小ぶりなサイズ感です。

単品 各482円(税込530円)



海老天丼

唐マヨ丼

ねぎとろ丼

とり天丼

とろ玉丼

●うどん・そば・ラーメンは同じ釜で茹でております。●写真はイメージです。※季節、食材の状況により内容が異なる場合がございます。



ふっくら肉厚  
サクッとかわやか  
食べ応え抜群です

定食  
メニュー  
ご飯大盛り  
+182円  
(税込200円)

ポン酢は  
きっぱり  
鬼おろしと

# 鬼おろし とり天定食

ご飯、味噌汁、漬物、ポン酢

鬼おろし、塩 付き

1,528円  
(税込1,680円)  
[単品] 1,255円  
(税込1,380円)

旨味  
引き立つ  
塩の味わい

味噌汁を麺に変更!

## ミニ麺

+364円 (税込400円)



冷

ミニざるそば



冷

ミニざるうどん



温

ミニかけそば



温

ミニかけうどん

● 写真はイメージです。※ 季節、食材の状況により内容が異なる場合がございます。



# 肉吸い

出汁の旨味に  
具材が  
調和する

かんざき

NIKU  
SUI

こだわり

## 肉吸い

とは？

昆布・かつお・さば・いわしの旨味を引き出し、  
特製返しを合わせた究極のお出汁に  
牛肉の旨味をプラスした  
当店自慢の肉吸い。

表面カリッとし  
中はもちもち

揚げ餅

入り

お風呂あがりに、  
丁度いいやさしい味。  
ほろっと、どこか懐かしさも  
感じる一押しメニューをぜひ。

※  
[単品メニュー]  
[定食メニュー]  
ともに  
同じサイズです

にく す  
[単品] 肉吸い  
1,028円(税込1,130円)

卵かけご飯と  
肉吸いの天ぷら定食  
1,664円(税込1,830円)

生卵、ご飯、漬物 付き

サクサクの天ぷらがよく合う！

卵かけご飯と  
肉吸いの

ほっとする和風定食！

鯖塩焼き定食  
1,664円(税込1,830円)

生卵、ご飯、漬物 付き





ちいさな

ちいさな  
カレーうどん

チキン南蛮定食

1,528円  
(税込1,680円)

定食  
メニュー  
ご飯大盛り  
+182円  
(税込200円)

うどん・蕎麦  
メニュー  
麺大盛り  
+228円  
(税込250円)

ちいさな

カレーうどん

こだわりのカレーうどんは香り豊かで濃厚な味わい！  
うどんによく絡めてお召し上がりください。

選べる  
辛さ  
・ 辛口  
・ 普通

ご飯

漬物

温玉

小ぶりのサイズ感で食べやすい！  
相性ピッタリ！  
魅惑の定食になって登場です！

※うどんとそばは  
同じ釜で茹でています。  
アレルギーをお持ちの方は  
お申し付けください。

当店の  
うどんは  
すべて

Happy to eat  
UDON

幸せの玄うどん

食物繊維 足りてますか？

カラダにうれしい、美味しいうどん

毎量  
240g  
に対して

サニーレタス約4個分  
の食物繊維

(※ 毎重量 240g / 1食あたり約 7g含有)

日本人の  
食事摂取基準  
(2020年版)

※サニーレタス約4個(1個:約100g可食部)の  
水溶性食物繊維、全量(※)日本食品標準成分表

「発明」  
製造特許取得

茹け出しやすい水溶性食物繊維を  
99%うどんに留めて茹で上げる製造は  
独自の特許技術によるものです。

(特許第69112号) (特許第69118号)



温玉 ご飯 漬物

# 鶏ももの唐揚げ

定食

1,528円  
(税込1,680円)

ちいさな  
カレーうどん



選べる  
辛さ

・普通  
・辛口

みんな大好きな唐揚げは、  
カレーうどんにもよく合う。

温玉 ご飯 漬物

# 三元豚のトンかつ

定食

1,555円  
(税込1,710円)

ちいさな  
カレーうどん



選べる  
辛さ

・普通  
・辛口

サクサクジューシーな  
かつとの至福の組み合わせ！



圧倒的な  
香りの源泉は  
20種類のスパイス

選べる辛さ 普通・辛口

# 名物 カレーうどん

937円 (税込1,030円)



## とろける牛肉

熱々でご提供。脂の甘みを  
引き出します。更に  
玉子でマイルドに。

人気の美味しさを  
一度に楽しめるお得なメニュー。

## ふわっえび天

しっとりした衣は出汁の  
旨味たっぷり。ふわっと  
温まったやさしい  
味わいです。



2種の味わいが楽しめる

大満足メニュー

## ミックス天玉子とじ

1,100円(税込1,210円)

ほかほか  
ご飯がほしくなる  
絶品のラインナップ

# 定食

TEI  
SHOKU

ジューシーな  
唐揚げの旨味を  
玉子でとじました。



ご飯が止まらない

絶品おかず！

## 鶏ももの唐揚げ 玉子とじ

1,100円(税込1,210円)

三元豚の豊潤な肉の

旨みを堪能したい方へ！

## 三元豚のかつとじ

1,100円(税込1,210円)



熱々で決まり。  
とろける味わいで  
大満足の一品です。



違ったワコレ！  
豚の旨味を凝縮！

## 特製とんてき

1,300円(税込1,430円)

分厚く切った豚の肩ロースに、  
ニンニクと特製ダレで焼き上げた  
当店自慢の絶品とんてきです。

ジューシーな唐揚げと、  
ごろっとお野菜  
酸っぱすぎない、大人のごちそう。

京都あんが長財と路まり  
旨味がアップ！

## 鶏の黒酢あんかけ

1,119円(税込1,230円)



セット  
メニュー  
ご飯大盛り  
+182円  
(税込200円)



50円お得！！

**A**セット

ご飯・味噌汁・漬物

300円  
(税込330円)

単品 346円(税込380円)

セット  
メニュー  
ご飯大盛り  
+182円  
(税込200円)



100円お得！！

**B**セット

選べるミニ丼・ご飯・漬物 (税込530円)

482円

単品 573円(税込630円)

### 選べるミニ丼

- ・海老天丼 ・とり天丼
- ・ねぎとろ丼 ・とろ玉丼
- ・唐マヨ丼



100円お得！！

**C**セット

選べるミニ丼・味噌汁・漬物

482円  
(税込530円)

単品 573円(税込630円)

### 選べるミニ丼

- ・海老天丼 ・とり天丼
- ・ねぎとろ丼 ・とろ玉丼
- ・唐マヨ丼



100円お得！！

**D**セット

選べるミニ丼  
選べるミニ丼・漬物

710円  
(税込780円)

単品 800円(税込880円)



# 御膳

GOZEN

ちよつとだけ  
贅沢気分を  
味わえます

かんざき



牛ハラミ焼肉

キムチ

ミニサラダ

御膳  
メニュー  
ご飯大盛り  
+182円  
(税込200円)

旨みが強くジューシーで、  
弾力がありながらも柔らかい。  
食べ応え抜群の御膳です。

## 牛ハラミ焼肉御膳

ご飯、味噌汁、漬物 付き

1,982円(税込2,180円)

〔六種プレート〕

- ・豚の肉
- ・焼魚の梅おろし
- ・まぐろお造り
- ・漬物
- ・揚げ茄子とろうろ
- ・和え物

【追加】  
天ぷら盛り合わせ  
+391円  
(税込430円)

ワンランク  
上の味わい!

上質な味が織り成す  
至福の時間を、お気軽に。

## おばんざい御膳

ご飯、味噌汁、漬物 付き

1,619円(税込1,780円)

少し贅沢な御膳です。  
日本食の良さを詰め込んだ

豚つゆしゃぶ鍋

梅おろしそば

天ぷら盛り合わせ

〔天ぷら内容〕  
・海老  
・ちくわ・茄子  
・ピーマン  
・レンコン

盛り五貫

〔寿司内容〕

- ・海老
- ・うなぎ
- ・サーモン
- ・イカ
- ・まぐろ

## なごみ御膳

1,800円(税込1,980円)



# グルメ

メニュー

Gourmet Menu



ふわっと玉子と濃厚デミグラスソースが  
たまりません。

ふわっと玉子と濃厚デミグラスソース！

ふわと3卵のデミオムライス

1,255円(税込1,380円)

サラダ 付き



肉厚たっぷりなハンバーグを  
のせた満足な一品。

食べ応え◎大好きな組み合わせ！

ハンバーグのデミオムライス

1,528円(税込1,680円)

サラダ 付き



海老イカ  
料理に  
使用！

パンのやさしい味わいと、  
ホワイトソースの  
濃厚でクリーミーなおいしさ。

アップ  
ヤケトに  
注意！

クリームソースのパンフレタン

1,437円(税込1,580円)

サラダ 付き



サラダにポテト、エビフライも！  
カジュアルに楽しめる  
ワンプレートメニュー！

ロコモコプレート

1,528円(税込1,680円)



1,482円(税込1,630円)



Curry

# カレーライス

カレーがたまらない！  
スパイスがさらに美味しい！

スパイス香る！  
コクのあるカレーを  
各種ご用意しました！



※「焼きチーズカレーライス」はご飯大盛り対象外です。

とろけるチーズのマイルドな味わい！

**焼きチーズ  
カレーライス**

1,300円 (税込1,430円)

サラダ 付き

とんかつをどどんとのせました！



**三元豚**

カツカレーライス

1,300円 (税込1,430円)

もうササギのどどんとが地味！

大好き！目玉焼きもオン！

**目玉焼きハンバーグ  
カレーライス**

1,482円 (税込1,630円)

シングルサイズベストの味！

**カレーライス 単品**

846円 (税込930円)



ハンバーグと目玉焼きをのせた  
ボリューム満点のカレーライス！



ぶっかけうどん  
DON BURI

ぷつぷついくたら  
やっぱ井で決まり！

井メニュー  
ご飯大盛り  
+182円  
(税込200円)

三豚  
のかつ井

サクッと、  
絶品の味！

味噌汁、漬物 付き

1,028円(税込1,130円)

海の恵みを、豪快に。  
素材で勝負。  
シンプルだからこそ、

海老とイカの天井

1,164円(税込1,280円)

味噌汁、漬物 付き

【天井内容】  
・海老二尾  
・竹輪・茄子  
・イカ  
・ピーマン  
・レンコン

この厚さ、正義。  
特製ダレが絡む！

厚切り豚てり井

味噌汁、漬物 付き

1,482円(税込1,630円)

絶品の一口サイズ満足！  
また食べたくなる海鮮丼！

サーモン井

1,346円(税込1,480円)

味噌汁 付き

酢飯で  
提供します

白身の最高級！  
香の上品な味わい！

まぐろ井

1,346円(税込1,480円)

味噌汁 付き

酢飯で  
提供します

味噌汁を麺に変え！  
ミニ麺

+364円(税込400円)

冷

ミニざるそば

冷

ミニざるうどん

温

ミニかけそば

温

ミニかけうどん

●うどん・そば・ラーメンは同じ釜で茹でております。



かんざき

NOODLE

# 拉麺

お風呂あがりには  
ラーメンが  
食べたくなる

具材の旨味が  
染み渡る!

マシマシ野菜タンメン

1,028円(税込1,130円)

香ばしく  
コク深い味わい!

炙り豚バラの  
ネギ味噌ラーメン

1,182円(税込1,300円)

旨辛!揚げ餃子が  
アクセント!

餃子スンドゥブ  
ラーメン

1,300円(税込1,430円)

一緒に  
いかがで  
しょうか?

ラーメン  
メニュー

麺大盛り  
+228円  
(税込250円)

カントンメン  
広東麺

1,028円(税込1,130円)

美味しさ  
てんこ盛り!

具材の旨味が溶け込んだ絶品麺!

迷ったら  
こちら!

醤油ラーメン

891円(税込980円)

こちらも一緒に!

## ミニ丼メニュー

「もう少し食べたい」にちょうど良い、  
小ぶりなサイズ感です。

単品 各482円(税込530円)

海老天丼

ねぎとろ丼

唐マヨ丼

とり天丼

とろ玉丼



唐揚げ・ご飯・漬物

唐揚げセット

プラス 464円(税込510円)

[単品: 619円(税込680円)]



揚げ餃子・ご飯・漬物

揚げ餃子セット

プラス 464円(税込510円)

[単品: 619円(税込680円)]





# 海

SEAFOOD

# 鮮

海の幸を  
堪能したい。  
それならこちら。

ちびれん

お刺身ならではの  
素材を楽しむひととき。  
とろけるような食感と  
海の香りを堪能ください。

まぐろ井

1,346円(税込1,480円)

味噌汁 付き

酢飯で  
提供します

酢飯で  
提供します

サーモン井

1,346円(税込1,480円)

味噌汁 付き

【お造り単品】

- ・ まぐろのお造り(3切れ)
  - ・ サーモンのお造り(3切れ)
- 各555円(税込610円)

単品ごはんメニュー

- ・ [単品] ご飯 255円(税込280円)
- ・ [単品] 味噌汁 91円(税込100円)

ごはんセット

- ・ ご飯
- ・ 味噌汁 346円
- ・ 漬物 (税込380円)



サーモンまぐろユッケ  
828円(税込910円)

うどん・そば  
メニュー  
麺大盛り  
+228円  
(税込250円)

冷 お寿司五貫と  
天ざる蕎麦 1,800円  
(税込1,980円)

温 お寿司五貫と  
かけ蕎麦 1,437円  
(税込1,580円)

【お寿司単品】

- ・ お寿司 五貫  
(まぐろ/イカ/サーモン/うなぎ/海老)  
828円(税込910円)
- ・ お寿司 三貫  
(まぐろ/イカ/サーモン)  
573円(税込630円)

● 写真はイメージです。  
● うどん・そば・ラーメンは同じ釜で茹でております。  
※ 季節、食材の状況により内容が異なる場合がございます。



# おこさま



もりもりたべよう！  
おこさまにぴったりの  
メニューです！

もりもり  
たべよう！

小学校低学年以下の  
おこさま対象

【天ぷら内容】  
・えび  
・かにかま  
・ちくわ  
・コーン



おこさま

## てんざるセット

てんぷら盛合せ・ざるうどん

573円(税込630円)

ジュース  
付き

【寿司内容】  
・えび  
・サーモン  
・まぐろ

冷  
温

おこさま

### わんぱくセット

うどん・おすし3かん

646円  
(税込710円)

ジュース  
付き

おこさま

### カレーセット

カレーライス・ポテト

573円  
(税込630円)

ジュース  
付き

【単品】カレーライス 373円(税込410円)

冷  
温

おこさま

### うどんセット

うどん・ポテト

528円  
(税込580円)

ジュース  
付き

【単品】うどん 319円(税込350円)

おこさま

### ラーメンセット

ラーメン・ポテト

528円  
(税込580円)

ジュース  
付き

【単品】ラーメン 319円(税込350円)

※蕎麦アレルギーの方はご注意ください。

●うどん・そば・ラーメンは同じ釜で茹でております。●写真はイメージです。※季節、食材の状況により内容が異なる場合がございます。



自家製豆腐のコクをアクセントに！

### 自家製豆腐 サラダ

710円(税込780円)  
【ハーフ1500円(税込550円)】

ごまドレッシング

濃厚、なのになさっぱり。  
手作りだからできる、  
大豆のコク。

素材の味を極める、  
生たまねぎドレの  
シヤキシヤキサラダ。

明日も食べたいシンプルなお味！

### 生たまねぎ

### ドレッシングの グリーンサラダ

710円(税込780円)  
【ハーフ1500円(税込550円)】

生たまねぎドレッシング

## Salad Menu サラダ メニュー

がらまる塩辛、塩味のコク！

### ベーコンの 温玉シーザーサラダ

891円(税込980円)  
【ハーフ1637円(税込700円)】

シーザードレッシング

おかずにもなる  
ごちそうサラダです。  
シェアするにも  
ピッタリです。

とろり温玉×  
香ばしいベーコン。  
ごちそうシーザーサラダ。

フレッシュな酸味が  
豚の旨味を  
引き立てる。

素材を味わう贅沢サラダ！

### 生トマトドレッシングの 豚しゃぶサラダ

891円(税込980円)  
【ハーフ1637円(税込700円)】

生トマトドレッシング



# 逸品

お酒のお供に、  
まずはこちら！

APPETIZER

かんざき

塩だれきゅうり

382円 (税込420円)



梅だれきゅうり

346円 (税込380円)



ガリトマト

437円 (税込480円)



まずは  
この一品！

枝豆

319円

(税込350円)



ジュワッと  
厚揚げの甘味が  
広がります。

自家製  
厚揚げのおろしポン酢

464円 (税込510円)



自家製  
おぼろ豆腐

464円  
(税込510円)

自然の味は、  
そのままでも美味しい。

さっぱり！  
塩ダレがクセになる！

やみつき  
ピーマン豆腐

555円  
(税込610円)



【お造り単品】

- ・ まぐろのお造り(3切れ)
  - ・ サーモンのお造り(3切れ)
- 各 555円 (税込610円)

サーモン  
まぐろユッケ

828円

(税込910円)



肉味噌ピーマン

555円 (税込610円)

甘辛いコクと、  
爽快な旨み。  
クセになるギャツブ。



やみつき炙り  
豚バラキムチ

646円

(税込710円)



備長炭  
砂肝炭火焼き

646円 (税込710円)

濃厚な炭の香り、  
あつさりとした旨味。





# 揚げ

ちやうど揚げ屋の気分を  
味わえるメニューです

DEEP  
FRIED

## 鶏ももの唐揚げ

691円(税込760円)



ハーフ鶏ももの唐揚げ

510円(税込560円)



## チキン南蛮

691円(税込760円)



ハーフチキン南蛮

510円(税込560円)



当店  
名物  
メニュー

中は  
ジュレ  
身はジューシー

## 黄金手羽先唐揚げ

1本 291円(税込320円)

ちやうど揚げ屋の気分を  
味わえるメニューです

## 揚げ餃子

437円(税込480円)



## チーズ春巻き

555円(税込610円)



サクッとガリい  
中とろろり!

## FRENCH FRIES

### ポテトフライ

・ノーマル

437円(税込480円)

・チーズ  
・ホットチリ  
・バター 醤油

各555円(税込610円)

特別  
スパイス  
パウダー  
使用



## ゴボウチップス

437円(税込480円)



## 山芋の磯部揚げ

555円(税込610円)



● 写真はイメージです。※ 季節、食材の状況により内容が異なる場合がございます。





フランク&  
ポテトフライ

646円  
(税込710円)

このボリューム、  
まさに王道！



なんこつ入り  
月見つくね

555円  
(税込610円)

とろ〜り卵黄に絡めて  
お召し上がりください。



バターコーン

555円  
(税込610円)

香ばしバターに、  
コーンの甘味が  
追いかける！



とろける 牛肉

熱々でご提供。肉の甘みを  
引き出します。更に  
玉子でマイルドに。

ふわっえび天

しっとりした衣は出汁の  
旨味たっぷり。ふわっと  
蒸まったやさしい  
味わいです。

ミックス  
天とじ陶板

1,100円  
(税込1,210円)

鶏ももの唐揚げ  
玉子とじ陶板

1,100円(税込1,210円)



三元豚の  
かつとじ陶板

1,100円(税込1,210円)



串カツ五種盛り 828円(税込910円)



天ぷら盛り合わせ 828円(税込910円)

【串カツ内容】  
・豚ロース  
・鶏さきみチーズ  
・レンコン肉詰め  
・じゃがいも  
・うずら卵

【天ぷら内容】  
・海老二尾  
・竹輪・茄子  
・イカ  
・ピーマン  
・レンコン



DESSERT

# 甘味

最後のデザートにピッタリな  
甘味メニューを  
揃えました。

ふわっとあまい  
ご褒美スイーツ。

マンゴーソース  
ホイップ  
ダラノータ  
瀬戸内シシセンザー  
バニラアイス

## マンゴーサンデー

ひんやり甘いマンゴーとアイスが  
トロピカルな味わい！

510円(税込560円)



## いちごサンデー

甘酸っぱいアイスと  
爽やかなゼリーの組み合わせ。

510円(税込560円)

いちごソース  
ホイップ  
ダラノータ  
いちごゼリー  
いちごアイス

## ショコラケーキワッフル

小ぶりで食べやすいワッフルと  
ショコラケーキの贅沢デザート。

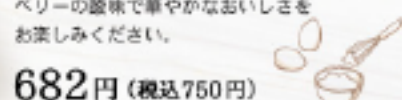
682円(税込750円)

## マンゴーベリーワッフル

フルーティーなマンゴーと  
ベリーの酸味で華やかなおいしさを  
お楽しみください。

682円(税込750円)

ふわっとあまい  
小ぶりのワッフル



バニラアイス  
273円(税込300円)

チョコアイス  
273円(税込300円)

## かき氷

ひんやり、お風呂上がりににも。

319円(税込350円)

いちご味・宇治抹茶・マンゴー味



トッピング  
いかがで  
しょうか？

練乳  
【追加】

+73円  
(税込80円)