

一膳 千心

お客様の心に
まっすぐに

は
な
膳

GRAND MENU

膳

彩り美しい
御膳メニュー

彩御膳

〈煮物、海宝小鉢、
ずわい蟹サラダ、茶碗蒸し、
天ぷら、十割半せいろ、
寿し、みそ汁、デザート〉

2,700円
(税込 2,970円)



刺身・ひれかつ御膳 1,900円
(税込 2,090円)
〈小鉢4種盛、茶碗蒸し、ご飯、みそ汁〉



刺身・
カニクリームコロッケ御膳 1,900円
(税込 2,090円)
〈小鉢4種盛、茶碗蒸し、ご飯、みそ汁〉
ずわい蟹ソースをつけてお召し上がり下さい



特選刺身・
国産霜降り牛炙り焼御膳 2,900円
〈サラダ、香の物、茶碗蒸し、ご飯、みそ汁、デザート〉 (税込 3,190円)



刺身・のどぐろ姿煮御膳 2,700円
〈サラダ、香の物、茶碗蒸し、ご飯、みそ汁〉 (税込 2,970円)



刺身・天ぷら御膳 1,900円
(税込 2,090円)
〈小鉢4種盛、茶碗蒸し、ご飯、みそ汁〉



刺身・鮭あご煮御膳 1,800円
(税込 1,980円)
〈サラダ、香の物、茶碗蒸し、ご飯、みそ汁〉

※御膳料理の小鉢、煮物の内容は季節により変更となります。



【寿し】

中とろ・白身・サーモン・
つぶ貝・海老

味彩御膳

〈寿し、十割半せいろ、小鉢3種盛、茶碗蒸し、みそ汁、デザート〉

1,700円 (税込 1,870円)



【海鮮ちらし】



【かに・いくらちらし】

【寿し】 【海鮮ちらし】 【かに・いくらちらし】 から好きな物をお選び下さい。



北海道産

牛ひれステーキ重御膳 2,300円
(税込 2,530円)
〈サラダ、香の物、茶碗蒸し、みそ汁〉



鮭ほほ肉カットステーキ御膳 1,600円
(税込 1,760円)
〈小鉢4種盛、茶碗蒸し、ご飯、みそ汁〉



ずわい蟹重御膳 2,000円
(税込 2,200円)
〈サラダ、香の物、茶碗蒸し、みそ汁〉



鮭とろのう天・あわび・
いくら・うに

海のごほうび重御膳 2,300円
(税込 2,530円)
〈サラダ、香の物、茶碗蒸し、みそ汁〉



穴子ひつまぶし御膳
〈香の物、白身魚の昆布マ、あごだし〉
1,700円 (税込 1,870円)



うなぎ

ひつまぶし御膳
〈香の物、白身魚の昆布マ、あごだし〉
2,200円 (税込 2,420円)



海宝ひつまぶし御膳
〈香の物、白身魚の昆布マ、あごだし〉
2,200円 (税込 2,420円)

「ひつまぶし御膳」の お召し上がり方

一

一膳目はそのまま茶碗に
よそって。

二

二膳目は柚子こしょうと
割り正油を少し加えて。

三

三膳目は薬味、
白身魚の昆布マを入れ、
土瓶の汁を加えて
お茶漬けに。

◆ご飯のおかわりは、
お気軽にお申し付け下さい。

※御膳料理の小鉢、煮物の内容は季節により変更となります。



極上にぎり10貫盛 2,300円
(税込2,530円)
〈みそ汁付〉



華にぎり9貫盛 1,600円
(税込1,760円)
〈みそ汁付〉



極上とろ寿し〈みそ汁付〉
2,400円(税込2,640円)

特撰 にぎり



お鮓とご一緒に どうぞ



本日の 一押しにぎり



北海ちらし 1,700円
(税込1,870円)
〈みそ汁付〉



江戸前ちらし 1,700円
(税込1,870円)
〈みそ汁付〉

※鮓、ちらしは仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。



極上てんこ盛
刺身ばらちらし
(みそ汁付)

1,950円
(税込2,145円)



刺身ばらちらし(みそ汁付)
1,250円(税込1,375円)



とろとろ刺身ばらちらし(みそ汁付)
1,250円(税込1,375円)



山の天ぷら盛合せ

(南瓜、舞茸、しめじ、玉ねぎ、
茄子、ししとう、さつま芋)

950円(税込1,045円)

海の天ぷら盛合せ

(海老、いか、穴子、金目鯛、ししとう)

1,500円(税込1,650円)



海老の
天ぷら

450円
(税込495円)



金目鯛の
天ぷら

450円
(税込495円)



南瓜とさつま芋の天ぷら
300円(税込330円)



舞茸としめじの天ぷら
400円(税込440円)



玉ねぎと茄子の天ぷら
350円(税込385円)

天ぷら



穴子の天ぷら
500円(税込550円)



桜海老のかき揚げ
450円(税込495円)

「天つゆ」、「抹茶塩」、「山椒塩」の中から
お好きなものでお召し上がりいただけます。

天ぷらは、揚げたての熱々が最も美味しくお召し上がり
いただけますので、お召し上がり前にご注文下さい。

プラス500円で「天せいろ」

(税込550円)

各種天ぷらは、プラス500円(税込550円)でおそばと
セットにして「天せいろ」としてお召し上がりいただけます。



十割そば

挽きたて、打ちたて、茹でたてで
召し上がっていただく「一番おいしい
『三たてそば』を当店独自製法が
実現しました「真正正路の十割そば」を
心ゆくまでご賞味下さいませ。

「十割そば」は
鮮度が命！
おそばは乾燥の味でいいけれど、
ために茹でたてがおいしい。でも
早くお召し上がりください。
お酒をこの文のおそばは
召し上がる前にご注文下さい。

ちびっ子に
おすすめ
おそばはわが家の
最高級品。真夏の
おそばは伊豆の
直産品です。
直産品です。

そばつゆにラー油を合せた汁が
やみつき間違いなし！



やみつきそば(冷)
(肉盛り辛味つけせいろ1.5倍盛)

1,150円
(税込1,265円)

十割せいろ 650円(税込715円)



十割大せいろ 800円
(税込880円)

十割倍盛せいろ 950円
(税込1,045円)



合鴨つけせいろ(温)
950円(税込1,045円)



合鴨南蛮(温)
950円(税込1,045円)



とろとろぶっかけそば(冷)
850円(税込935円)



ねぎ豚そば(温)
850円(税込935円)

お蕎麦とご一緒にいかがですか

ツナサラダ丼
450円
(税込495円)



静岡産 釜揚げ
しらす丼
450円
(税込495円)



こだわりのツナ使用



北海蝦夷あわびのステーキ
1,300円(税込1,430円)



北海道産

牛ひれ肉カットステーキ
950円(税込1,045円)



鮭ほほ肉カットステーキ
750円(税込825円)



国産霜降り牛炙り焼
1,600円(税込1,760円)



※内容はお気軽にお尋ね下さい。

本日のかま焼 850円(税込935円)



天然南鰯あご肉使用

鮭あご煮 550円(税込605円)



天然南鰯あご肉使用

鮭あご塩焼 550円(税込605円)



めかじきかまの
甘辛ブラック 550円(税込605円)

「おすすめ
オリジナル
メニュー」



オホーツク
大さきんの煮付け
1,500円(税込1,650円)



若鶏の唐揚 黒酢ソース
650円(税込715円)



煮穴子炙り焼
750円(税込825円)



いか軟骨の
ガーリックオイル焼
550円(税込605円)



焼きたて玉子焼きおろし添え
550円(税込605円)



ひれかつ
850円(税込935円)



カリカリ豆あじの唐揚
390円(税込429円)



カニクリームコロッケ
850円(税込935円)

ずわい蟹ソースを
つけてお召し上がり
下さい



炙り明太子 450円(税込495円)



えいひれ炙り 400円(税込440円)



ばい貝のうま煮
750円(税込825円)



いか軟骨の唐揚
390円(税込429円)



しらすと青菜のごま和え
390円(税込429円)



石垣貝と青菜の
からし酢味噌
390円(税込429円)



御飯セット 350円(税込385円)



鶏ももたれ焼(二串)
400円(税込440円)



つくねたれ焼(二串)
320円(税込352円)



漬物盛合せ
450円(税込495円)



小肌ときゅうりの
酢の物
390円(税込429円)

※その日の仕入れにより内容は変更になります。
お気軽にスタッフまでお声掛け下さい。



おまかせ刺身5点盛 1,800円(税込1,980円)

※その日の仕入れにより内容は変更になります。
お気軽にスタッフまでお声掛け下さい。



おまかせ刺身3点盛
1,000円(税込1,100円)

この他に、
本日仕入れた旬の魚の
メニューがございます。



特大さざえ刺身焼盛合せ
1,200円(税込1,320円)



たつぷりのかに味噌と
濃厚な蟹肉をご賞味下さい。

北海道前浜毛がに姿造り(小)
1,950円(税込2,145円)



活あわび刺身
1,500円
(税込1,650円)



鮭とろのう天たたき
750円(税込825円)



中とろ刺身
1,200円(税込1,320円)



活赤貝刺身
750円(税込825円)



さざえつぼ焼
950円
(税込1,045円)



のどぐろ姿煮
1,500円(税込1,650円)



のどぐろ塩焼
1,500円(税込1,650円)

市場から毎日直送!

活魚



小鯛活造り(※にぎり5貫付)
4,000円(税込4,400円)



平目活造り(※にぎり5貫付)
6,000円(税込6,600円)



あじ活造り
900円(税込990円)



あじ活造り入り舟盛り
6,500円(税込7,150円)



小鯛活造り入り舟盛り
9,500円(税込10,450円)



平目活造り入り舟盛り
11,500円(税込12,650円)

※舟盛りのご注文は、3時間前までのご予約で承ります。



海老と野菜の天丼
《香の物、みそ汁付》

1,000円(税込1,100円)



金目鯛と野菜の天丼
《香の物、みそ汁付》

1,000円(税込1,100円)



穴子と野菜の天丼
《香の物、みそ汁付》

1,000円(税込1,100円)

お子様 おこさま



さんじょうく
お子様 3色ちらしセット
750円(税込825円)

※セットのドリンクは
オレンジジュースまたは
カルピスよりお選び下さい。



▲おすきなものをえらんでね!

お子様料理は全品
おみやげおもちゃ付です。

お帰りの際に
好きなおもちゃをお選び下さい。



お子様 すしセット
850円(税込935円)



どん
お子様 いくら丼セット
850円(税込935円)



まきもの
お子様 巻物セット
650円(税込715円)



お子様 カレーセット
650円(税込715円)



どん
お子様 ツナサラダ丼セット
750円(税込825円)

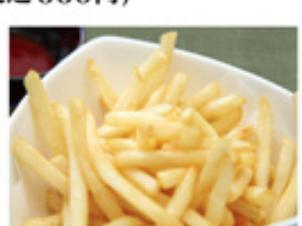


アラカルト

さんじょうく
お子様 3種盛
600円(税込660円)



わかどり からあげ
若鶏の唐揚げ
550円(税込605円)



ポテトフライ
350円(税込385円)



温 冷 選べます。
お子様 うどんセット
600円(税込660円)



温 冷 選べます。
お子様 そばセット
600円(税込660円)

お子様ドリンク



お子様
クリームソーダ
150円(税込165円)



お子様
オレンジジュース
100円(税込110円)



お子様
カルピス
100円(税込110円)

まきもの お子様巻物

まき
なっとう巻
200円(税込220円)

まき
とろ巻
400円(税込440円)

まき
かんぴょう巻
200円(税込220円)

まき
かっぱ巻
200円(税込220円)

まき
鉄火巻
200円(税込220円)



こだわりツナと釜揚げしらすの
和彩サラダ 850円(税込935円)



カマンベールチーズとアボカドの
ポテトサラダ 800円(税込880円)

※野菜は、季節・天候の
状況により変更になります。



サーモンの
カルパッチョサラダ
800円(税込880円)



旬の白身魚の
カルパッチョサラダ
800円(税込880円)

※白身魚は季節により変更になります。
内容はお気軽にお尋ね下さい。



宇治抹茶アイスあんみつ
490円(税込539円)



ほうじ茶アイス栗あんみつ
490円(税込539円)

SWEETS



ガトーショコラと
ティラミスアイスのパルフェ
490円(税込539円)



ガトーショコラと
北海道ミルクゼラート
390円(税込429円)



アイスマイルクレプと
ティラミスアイス
390円(税込429円)



抹茶ケーキと
ほうじ茶アイス
490円(税込539円)



コーヒーゼリー
〔北海道ミルクゼラートのせ〕
300円(税込330円)

選べるデザート2種盛 290円(税込319円)

7種類のデザートから
2種類を
お選び頂けます。

