



お正月料金(サービス料)について

平素は格別のお引き立てを賜り、誠にありがとうございます。
2024年1月1日(月)～1月3日(水)はご飲食代金にお正月料金としてサービス料10%を頂戴いたします。
あらかじめご了承ください。



アレルギー情報はこちら

メニューの
アレルギー特定原材料8品目については
左記のQRコードからご確認ください。

002 国産牛しゃぶしゃぶ
寿御膳 3,500円
(税込3,850円)



※「お肉」はよく加熱してお召し上がりください。
お席にて調理いただく商品です。
コンロ・鍋が大変熱くなりますのでご注意ください。



※「お肉」はよく加熱してお召し上がりください。
お席にて調理いただく商品です。
コンロ・土鍋が大変熱くなりますのでご注意ください。

003 国産牛すき焼き
寿御膳 3,500円
(税込3,850円)

001 サロインステーキ
おしながき
寿御膳 3,800円
(税込4,180円)

サロインステーキ
籠仕立てあれこれ
天ぷら
お造り(中とり・帆立)
福岡豆腐
あんかけじゃがいも饅頭
にぎり寿司
中とり 海老
鰯 煮穴子
茶碗蒸し
汁物



※「お肉」はよく加熱してお召し上がりください。
お席にて調理いただく商品です。
コンロ・鉄板が大変熱くなりますのでご注意ください。



006

国産牛すき焼き弁当

三ツ切福箱・ご飯・汁物・香の物

2,600円
(税込2,860円)

※「お肉」はよく加熱してお召し上がりください。
お席にて調理いただく商品です。
コンロ・土鍋が大変熱くなりますのでご注意ください。



004

七福御膳

2,400円
(税込2,640円)

おしながき

かにせいろご飯
籠仕立てあれこれ

天ぷら
お造り(中とろ・帆立)
霜降豆腐
あんかけじゃがいも饅頭
茶碗蒸し
汁物・香の物

007

サーロイン
ステーキ弁当

三ツ切福箱・ご飯・汁物・香の物

2,900円
(税込3,190円)



※「お肉」はよく加熱してお召し上がりください。
お席にて調理いただく商品です。
コンロ・鉄板が大変熱くなりますのでご注意ください。

005

国産牛
しゃぶしゃぶ弁当

三ツ切福箱・ご飯・汁物・香の物

2,600円
(税込2,860円)



※「お肉」はよく加熱してお召し上がりください。
お席にて調理いただく商品です。
コンロ・鍋が大変熱くなりますのでご注意ください。

天候等の事情により品切れ、または予告のない産地変更をすることがございます。

●店舗により一部メニューを販売していない場合がございます。●アレルギー情報(28品目)は係者にお訊ねください。
●掲載の写真はイメージです。●当店で使用しているお米はすべて国産です。●季節により、内容や器が写真と異なる場

●当店で調理場・調理器具・食器の使い分けをしております。各食材の製造工場や店舗での調理過程において、他の製品と製造ラインや厨房設備を共有している等の理由により、アレルギー原材料が付着・混入する場合がございます。
●22時以降は深夜料金10%を頂戴いたします。

おこさまメニュー

おもちゃが
ひとつえらべるよ!

※ご注文は小学生以下のお子様に限らせていただきます。

※揚げ油の使い分けはしていません。(例:若鶏のから揚げ、ポテトフライ、胡麻団子)



012 おこさまランチ
619円(税込680円)

ドリンクを
おえらびください。
オレンジ・アップル・コーラ
ジンジャーエール
レモネードスカッシュ
メロンソーダ



013 おこさますしランチ
619円(税込680円)

ドリンクを
おえらびください。
オレンジ・アップル・コーラ
ジンジャーエール
レモネードスカッシュ
メロンソーダ



017 えらべるおもちゃ
ドリンクセット
200円(税込220円)

018~ おこさまドリンク
オレンジ・アップル・コーラ
ジンジャーエール
レモネードスカッシュ
メロンソーダ
各種100円(税込110円)

016 おこさま
ポテトフライ
200円(税込220円)

024~ おこさまアイス
(ミルク・抹茶)
各種200円(税込220円)



011 わらべ膳
お子さま弁当
お一人様
1,500円
(税込1,650円)



※麺はそばと同じ釜で茹でております。



014 おこさまうどん(温)
437円(税込480円)

※麺はそばと同じ釜で茹でております。



015 おこさまカレー
437円(税込480円)

特定原材料8品目
(卵・乳・小麦・そば・落花生・海老・かに・くるみ)を
含まないカレーです。※りんご果汁を使用しております。



※写真は2人前イメージです。

※「お肉」はよく加熱してお召し上がりください。
お席にて調理いただく商品です。
コンロ、鍋が大変熱くなりますのでご注意ください。

600 国産牛
しゃぶしゃぶ
国産牛・野菜盛合せ
選べる鍋の汁
一人前
2,600円
(税込2,860円)



008 サーロイン
ステーキ定食
2,800円
(税込3,080円)

ご飯・汁物・香の物

※「お肉」はよく加熱してお召し上がりください。
お席にて調理いただく商品です。
コンロ、鉄板が大変熱くなりますのでご注意ください。



009 国産牛
すき焼き定食
2,600円
(税込2,860円)

ご飯・汁物・香の物

※「お肉」はよく加熱してお召し上がりください。
お席にて調理いただく商品です。
コンロ、鍋が大変熱くなりますのでご注意ください。



010 煮込み
ハンバーグと
天ぷらセット
1,950円
(税込2,145円)

ご飯・汁物・香の物

※コンロ、器が大変熱くなりますので
ご注意ください。

天候等の事情により品切れ、または予告のない産地変更をする場合がございます。

●店舗により一部メニューを販売していない場合がございます。●アレルギー情報(28品目)は係の者にお訊ねください。
●掲載の写真はイメージです。●当店で使用しているお米はすべて国産です。●季節により、内容や器が写真と異なる場
合がございます。●22時以降は深夜料金10%を頂戴いたします。

●当店は調理場・調理器具・食器の使い分けをしておりません。各食材の製造工場や店舗での調理過程において、他の製品と製造ラインや厨房設備を共有している等の理由により、アレルギー原材料が付着・混入する場合がございます。



703

大粒牡蠣フライ
900円(税込990円)



701

炙り鮭のサラダ仕立て
～七味おろしポン酢～
400円(税込440円)



702

かにと水菜のミニサラダ
～ゆず醤油ドレッシング～
450円(税込495円)

寿司

806 1貫 100円(税込110円)

・玉子

811～ 1貫 155円(税込170円)

・いか・海老・サーモン
・煮穴子

821～ 1貫 200円(税込220円)

・鮭・いくら軍艦

831 1貫 255円(税込280円)

・まぐろ赤身

841 1貫 350円(税込385円)

・中とろ

揚げ物



736 海老天ぷら盛合せ 700円(税込770円)

741 ポテトフライ 300円(税込330円)

744 若鶏のから揚げ 400円(税込440円)

飯物

762 白ご飯 200円(税込220円)

764 汁物 100円(税込110円)

765 茶碗蒸し 200円(税込220円)

サラダ

721 豆腐と海藻のミニサラダ
～焙煎胡麻ドレッシング～
300円(税込330円)

お造り



中とろ

赤身

726 2種のまぐろお造り 800円(税込880円)

727 赤身 700円(税込770円)

728 中とろ 1,000円(税込1,100円)



857

抹茶ティラミス
400円(税込440円)



856

抹茶わらび餅
400円(税込440円)



854～

アイス(抹茶/北海道ミルク)
各200円(税込220円)



853

柚子みかんジュレシャーベット
255円(税込280円)

甘味

和旬食彩



京都宇治 抹茶

852

極上抹茶パフェ
500円(税込550円)



・抹茶ティラミス
・抹茶わらび餅

851

利休くりきゅう
255円(税込280円)

天候等の事情により品切れ、または予告のない産地変更をすることがございます。

●店舗により一部メニューを販売していない場合がございます。●アレルギー情報(28品目)は係の者にお訊ねください。

●当店で調理場・調理器具・食器の使い分けをしております。各食材の製造工場や店舗での調理過程において、他の製品と製造ラインや厨房設備を共有している等の理由により、アレルギー原材料が付着・混入する場合がございます。

●掲載の写真はイメージです。●当店で使用しているお米はすべて国産です。●季節により、内容や器が写真と異なる場合がございます。●22時以降は深夜料金10%を頂戴いたします。