



あさり 味噌汁



定食メニューの汁物を

+250円 (税込275円)

で変更いただけます。



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。

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。
- 詳細なアレルギー情報は係の者にお訊ねください。
- 季節により、内容や器が写真と異なる場合がございます。
- 当店で使用しているお米はすべて国産です。
- 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。



和食 しゃぶしゃぶ

かづや屋



お品書き

白ご飯 または
松茸せいろご飯
籠仕立てあれこれ
加賀れんこんの
合鴨とほうれん草の
栗豆腐
あんかけ里芋饅頭
まぐろと鰹のタタキ
茶碗蒸し
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。

一緒に

合鴨と焼きねぎの
すき焼き仕立て

+500円
(税込550円)

らんまん弁当

かづや屋
和食
食彩

2071 白ご飯
2,000円
(税込2,200円)

2072 松茸
せいろご飯
2,500円
(税込2,750円)

※写真は「松茸せいろご飯」選択イメージです。

2073

秋の天ぷら盛合せとお造り定食

ご飯・汁物・香の物

2,100円
(税込2,310円)

あさりの味噌汁付

2,350円
(税込2,585円)

※写真は「あさりの味噌汁付」イメージです。

お造り
まぐろ
鰹のタタキ

秋の天ぷら盛合せ
海老
加賀れんこんの
はさみ揚げ
舞茸
えのき
なす
かぼちゃ

加賀れんこん

加賀野菜の一つで、
石川県金沢市を
中心に栽培。
節と節の間が短く、
肉厚で
食べ応えがあります。

さば棒寿司

金華さば使用。
鯖の旨味が強く
上品な味わいを
ベ・炙りの両方で
お楽しみください。

さば
棒寿司

2074

合鴨と加賀れんこんのせいろそば

さば棒寿司付

1,800円
(税込1,980円)

麺の
大盛り
+100円
(税込110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。

2075

松茸せいろご飯と秋の籠盛り3種セット

茶碗蒸し・汁物・香の物付

1,800円
(税込1,980円)

2076

松茸せいろご飯と選べる麺セット

香の物付

1,600円
(税込1,760円)

・ざるそば
・ざるうどん
・温そば
・温うどん
からお選びいただけます。

麺の
大盛り
+100円
(税込110円)

麺はそばと同じ釜で茹でております。

※写真は「温うどん」選択イメージです。

お出汁がきいた
あつあつ、ふんわり
玉子とじ



かばら屋
和食しやぶしや



2606

牛肉とごぼうの
柳川風と天ぷら定食

1,500円
(税込1,650円)



コンロ、器が大変熱くなりますので
ご注意ください。

2607

豚ヒレかつとじと
季節の籠盛り3種定食

1,700円
(税込1,870円)



※籠盛り3種の内容は
季節により異なります。



コンロ、器が大変熱くなりますので
ご注意ください。



2608

牡蠣フライの玉子とじと
季節の籠盛り3種定食

1,900円
(税込2,090円)



コンロ、器が大変熱くなりますので
ご注意ください。