



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



汁物・香の物
茶碗蒸し
まぐろと鰹のタタキ
あんかけ里芋饅頭
栗豆腐

合鴨とほうれん草の
白和え

籠仕立てあれこれ
加賀れんこんの
はさみ揚げ

白ご飯 または
松茸せいろご飯

お品書き



※「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。

合鴨と焼きねぎの
すき焼き仕立て

一緒に

+500円
(税込550円)

らんまん弁当



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

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。

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。

2074

合鴨と加賀れんこんの
せいろそば
さば棒寿司付

麺の
大盛り
+100円
(税込110円)

さば
棒寿司

※「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。

2076

松茸せいろご飯と
選べる麺セット

香の物付

麺の
大盛り
+100円
(税込110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。

麺はそばと同じ金で茹でております。

※写真は「温うどん」選択イメージです。

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)