



御膳スタイルで肉・魚料理をはじめ
羽釜炊きなどを豊富に揃えた
「ニホンの食卓つくみ」
ご飯と味噌汁、副菜が
当たり前前に並んでいた家庭での食事風景
忘れかけていた《家族で囲む食卓》を
お愉しみください





籠盛り

色々なお料理を
少しずつ楽しめる
贅沢な籠盛りで
ご提供いたします。



つくみの
おすすめ

贅沢籠盛り御膳

2,280円

セット内容

- 銀鱈の備長炭干し • 天婦羅4種 • お刺身2種 • 茶碗蒸し
- おばんざい2種 • 釜揚げしらすの羽釜炊きごはん • お出汁

ふっくら炊きたて!

つくみの特製出汁で **おいしさ2倍**



まずはそのまま、丁寧に炊きあげた
ごはんをご堪能ください。



次に、つくみ特製のお出汁を注い
でだし茶漬けに。



五穀ひじき
※味付き



白 米

おかわり自由

2種よりお選びいただけます

選べるごはん



セット天ぷら
550円



鯛と鮭の
お刺身
400円



いくら
おろし
350円



明太子
200円



大和いも
とろろ
200円



釜揚げ
しらす
200円

おいしちよい足し
ごはんのおとも

※価格は全て税込み価格です。 ※メニューの写真はイメージです。季節・天候により内容が変わる場合がございます。 ※アレルギー物質につきましては係員までお尋ねください。



お肉・焼き魚・お刺身に出汁の香りが活きた
茶碗蒸しなど人気のおかずを集めた籠盛りです。



ちょっと贅沢籠盛り御膳 1,980円

セット
内容

- ・銀鮭の照り焼き
- ・鶏の黒胡麻七味焼き
- ・お刺身
- ・茶碗蒸し
- ・おばんざい2種
- ・ごはん
- ・お味噌汁
- ・お漬物



1杯目はそのまま、次に
つくみ特製のお出汁で、
だし茶漬けをどうぞ。

豪華籠盛り御膳

2,780円

セット
内容

- ・銀鮭の備長炭干し
- ・天婦羅4種
- ・鶏の黒胡麻七味焼き
- ・お刺身2種
- ・茶碗蒸し
- ・おばんざい2種
- ・紅ずわい蟹と帆立の羽釜炊きごはん
- ・お出汁



気軽に籠盛り御膳

1,680円

セット
内容

- ・鶏の唐揚げ野菜塩ばん酢
- ・鯖の塩焼き
- ・茶碗蒸し
- ・おばんざい2種
- ・ごはん
- ・サラダ
- ・お味噌汁
- ・お漬物



- ・コーヒー[ホット・アイス]
- ・紅茶[ホット・アイス]
- ・ウーロン茶[アイス]
- ・オレンジ
- ・アップル

250円

ドリンク
セット



大学芋と
アイス
250円



抹茶
わらびもち
250円



ミニ
あんみつ
250円

ミニ甘味
セット
3種よりお選びいただけます

お食事と
セットで
お得



お魚料理

和食ならではの調味料を使用した漬け魚や、慣れ親しんだ定番の味わいを大切に、多彩なおかずに出しました。

厚切りに切った銀鮭を照り焼きにし、コクと風味が増した発酵バターを合わせました。



**銀鮭の発酵バター
醤油照り焼き御膳** 1,680円



本日の魚料理御膳 1,380円



赤魚の黒酢あん御膳 1,580円



カラスガレイの湯葉あんかけ御膳 1,680円



人気 脂の乗った銀だらを西京味噌に一晩以上漬け込み焼き上げました。
銀だらの西京焼き御膳 1,980円



**大海老フライと
蟹クリームコロッケ御膳** 2,280円



五穀ひじき 白米
※味付き

おかわり自由

2種よりお選びいただけます

選べるごはん



セット天ぷら
550円



鯛と鯖の
お刺身
400円



いくら
おろし
350円



明太子
200円



大和いも
とろろ
200円



釜揚げ
しらす
200円

ごはんのおとも
おいしちよい足し.....



お肉料理

丁寧に調理した、
ボリュームのある
大満足のお肉のおかず。

国産牛と2種の湯葉を
楽しめるすき煮です。

**国産牛と
湯葉のすき煮御膳** 2,380円

おすすめ



上州せせらぎポークの生姜焼き御膳 1,580円



国産牛石焼ステーキ御膳 2,980円



**豚ヒレかつ
御膳**

1,880円



**鶏の黒胡麻
七味焼き
御膳**

1,530円



**鶏の唐揚げ
野菜塩ぽん酢
御膳**

1,430円



**五穀ひじきの
豆腐ハンバーグ
湯葉あんかけ
御膳**

1,480円



- ・コーヒー[ホット・アイス]
- ・紅茶[ホット・アイス]
- ・ウーロン茶[アイス]
- ・オレンジ
- ・アップル

250円

ドリンク
セット



**大学芋と
アイス**
250円



**抹茶
わらびもち**
250円



**ミニ
あんみつ**
250円

3種よりお選びいただけます

ミニ甘味
セット

お食事と
セットで
お得

つくみの 羽釜炊きごはん

こだわりの出汁で炊き上げた
贅沢な羽釜炊きです。

鰻を贅沢に使用した
豪華な羽釜炊きごはんです。



鰻の羽釜炊きごはん 2,900円



鮭といくらの羽釜炊きごはん 1,680円



紅ずわい蟹と帆立の羽釜炊きごはん 1,780円



国産牛のすき煮羽釜炊きごはん 1,980円



鶏五目の羽釜炊きごはん 1,580円



次に、つくみ特製のお出汁を注いで
だし茶漬けに。



まずはそのまま、丁寧に炊きあげた
ごはんをご堪能ください。

おいしいさ2倍
特製出汁で

美味しい食べ方

羽釜炊きの こだわり

- ① ひと釜ずつ丁寧に炊き上げます。
※15分少々お時間いただきます。
- ② だしで炊き上げます。
- ③ 高圧羽釜で炊き上げるため、お米
一粒一粒がふっくらと仕上がります。



セット天ぷら
550円



鯛と鮭のお刺身
400円



いくらおろし
350円



明太子
200円



大和いもとろろ
200円



釜揚げしらす
200円

ごはんのおとも
おいしちよい足し.....

つくみの井ぶりとお蕎麦

具材たっぷりの食べ応えある井ぶりを
喉ごしの良いお蕎麦とセットでどうぞ。
※温かいお蕎麦に変更できます。

お蕎麦
大盛り
(1.5倍)

＋150円

お食事と
セットで
お得

ミニ甘味セット
3種よりお選びいただけます

3種よりお選びいただけます



ミニ
あんみつ
250円



抹茶
わらびもち
250円



大学芋と
アイス
250円

ドリンク
セット

- ・コーヒー[ホット・アイス]
- ・紅茶[ホット・アイス]
- ・ウーロン茶[アイス]
- ・オレンジ
- ・アップル

250円



鰻の蒲焼き井＋
お蕎麦

2,980円



海老天丼＋お蕎麦

2,500円



国産牛すき煮井＋お蕎麦

2,780円



海鮮ちらし井＋お蕎麦

1,980円



鮪、鯛、いくら、アボカド、錦糸卵を使用した
海鮮ちらし丼をご堪能下さい。

おすすめ

海鮮ちらし井＋お蕎麦

1,980円

甘味

食後のお楽しみに、休憩のお供に。
和の素材で丁寧に作る、軽やかなスイーツをどうぞ。



濃厚抹茶チョコテリーヌ
780円

大学芋とアイス、あんこくるみのおだんご、
濃厚抹茶チョコテリーヌがセットになった
籠盛りの甘味セットです。



つくみの籠盛り甘味セット 980円

白玉
あんみつ

濃い抹茶・
北海道の牧場
ミルクアイス



抹茶
わらびもち
あんみつ

香ばし
ほうじ茶アイス



和栗あんど
大学芋の
あんみつ

北海道の牧場
ミルクアイス



あんみつ 各630円



好きなおだんご2本 500円



黒蜜ときなこ



みたらし



あんこくるみ



和栗あん

おだんご 各280円

コーヒー・紅茶・ラテ

ブレンドコーヒー 350円

アイスコーヒー 350円

紅茶
[レモン・ミルク] 350円

アイ스티
[レモン・ミルク] 350円

カフェ・ラテ
[ホット・アイス] 380円

カフェ・カプチーノ
[ホット] 380円

黒蜜きなこラテ
[ホット・アイス] 400円



アイ스티
[レモン]

カフェ・ラテ
[アイス]

黒蜜きなこラテ
[ホット]

ソフトドリンク

オレンジジュース 350円
(100%)

アップルジュース 350円
(100%)

ジンジャーエール 320円

コーラ 300円

ウーロン茶 300円
[アイス]

アルコール

生ビール アサヒスーパードライ

[タンブラー] 550円

[ジョッキ] 680円

ノンアルコールビール アサヒドライゼロ

500円

フロート

コーヒーフロート 450円

カフェラテフロート 480円

黒蜜きなこラテフロート 500円

アイスティフロート 450円

コーラフロート 400円



カフェラテ
フロート



コーヒー
フロート



黒蜜きなこラテ
フロート

ドリンク

食事によく合う
豊富なメニュー。