



御膳スタイルで

肉・魚料理をはじめ

釜飯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



つくみの
籠盛り

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す。



ふっくら炊きたて 特製出汁でおいしさ2倍!

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。

贅沢籠盛り御膳 1,980円

*ごはんは白米のみになります。



お食事と
ミニ甘味
セットでお得な
セント

ミニ甘味
セット
+ 250円



・とろろ
+ 100円



・釜揚げ
しらす
+ 200円



・明太子
ごはんの
おとも
+ 200円

お肉・焼き魚・お刺身に
特製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

1,680円



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。

- 豚肩ロース岩塩焼き
- 銀鮈の西京焼き
- お刺身2種
- 海老と小柱のばら天
- おばんざい2種
- 茶碗蒸し
- 蟹といくらの
羽釜焼きごはん

- 鶏の唐揚げ
- 野菜塩ぽん酢
- 2種
- 茶碗蒸し
- ごはん
- 味噌汁
- 漬物



*ごはんは白米のみになります。

豪華籠盛り御膳 2,480円

気軽に籠盛り御膳 1,480円



- アイス
- ウーロン茶
- アツブル
- オレンジ
- 紅茶
- 「ホット・アイス」

ドリンク
セット
+ 250円

お食事と
ドリンクです。

セットでお得な
ドリンクです。

コーヒー
「ホット・アイス」

オレンジ
「ホット・アイス」

アツブル
アイス



五穀ひじき



白米

2種より
お選び
いただけます

選べる
ごはん

つくみの
御膳

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、多彩なおかず仕上げました。



銀鮭の発酵バター醤油焼き御膳

脂ののった銀鮭をこんがり焼き上げ
風味とコクのある発酵バターを添えました。 1,580円



銀鱈の西京焼き御膳 1,680円



カラスガレイの黒酢あん御膳 1,430円



本日の魚料理御膳 1,380円

*写真はイメージです。内容はスタッフまでお尋ねください。



金目鯛の煮付け御膳 1,900円



メカジキの蜜生姜ソース御膳 1,520円



+ 100円



+ 200円



+ 200円

・明太子

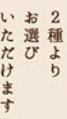
ごはんの
おとも



五穀ひじき



白米



2種より
お選び
いただけます

選べる
ごはん

つくみの
御膳

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。



上州せせらぎポークの生姜焼き御膳

甘くきめ細やかな銘柄豚を
生姜の効いたタレで柔らかく焼きました。 1,580円



豚肩ロースの岩塩焼き御膳 1,480円



国産牛石焼ステーキ膳 2,860円



鶏の唐揚げ
野菜塩ぽん酢御膳 1,380円



鶏もも肉の甘酒麹焼き御膳 1,480円



国産牛の
トマトすき煮御膳 1,680円



・アイス
・ウーロン茶
・オレンジ
・アップル
・紅茶
・ホット・アイス
・ホット・アイス
・アイス

ドリンク
セット
+ 250円



2種より
お選び
いただけます

白米

選べる
ごはん

つくみの
御膳

豆腐・湯葉・野菜

豆腐・野菜がしつかり摂れる、やさしい御膳。



豆腐と豚肉の豆乳鍋御膳 1,680円



上州せせらぎポークと
野菜の温しゃぶ御膳 1,780円



五穀ひじき
豆腐ハンバーグ
湯葉あんかけ
御膳

1,480円



選べる
ごはん



蟹といくらの羽釜炊きごはん セット 1,680円
単品 1,280円



鶏五目の羽釜炊きごはん セット 1,430円
単品 1,030円



鮭といくらの羽釜炊きごはん セット 1,530円
単品 1,130円



国産うなぎの羽釜炊きごはん セット 2,800円
単品 2,400円

こだわりの出汁で炊きあげた贅沢な羽釜炊きごはん。

つくみの羽釜炊きごはん



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。

特製出汁で
おいしさ2倍!
美味しく食べ方

**羽釜炊きの
こだわり**

- 1 ひと釜づつ丁寧に
炊き上げます。
(15分少々いただきます。)
- 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
ふくらむと仕上がりります。



ミニ甘味
お食事と
セットでお得な
ミニ甘味

ミニ甘味
セット
+ 250円



とろろ
+ 100円



・釜揚げ
しらす
+ 200円



明太子
ごはんの
おとも
+ 200円

だし茶漬けと だし巻き玉子

出汁の風味を存分に味わえる
贅沢な「だし茶漬け」と「だし巻き玉子」です。

こだわりお出汁
つくみの
だし茶漬け

昆布といろに3種の節を合
わせ、鶏ガラスープを加えた
こだわりのお出汁です。

**だし茶漬けの
美味しい食べ方**

1杯目はそのまま具をのせて
食します。2杯目はそこに出
汁をかけてだし茶漬けに。

<p>漬け鮭のだし茶漬けと だし巻き玉子</p> <p>1,580円</p>	<p>真鯛の胡麻ダレだし茶漬けと だし巻き玉子</p> <p>1,680円</p>
<p>明太子と湯葉のだし茶漬けと だし巻き玉子</p> <p>1,530円</p>	<p>貝柱と海老のばら揚げ だし茶漬けとだし巻き玉子</p> <p>1,580円</p>



『小麦粉・塩・水』のみで作った
もちもち麺のうどんは香り高い一杯です。

<p>梅豚うどん</p> <p>セット 1,280円 単品 900円</p>	<p>明太子と湯葉の 玉子とじうどん</p> <p>セット 1,380円 単品 1,000円</p>
<p>牛肉と茄子のつけうどん</p> <p>セット 1,380円 単品 1,000円</p>	<p>野菜とろろのつけうどん</p> <p>セット 1,280円 単品 900円</p>



単品の
ご注文も
可能です

単品
各480円

<p>・釜揚げしらすと 明太子丼</p>	<p>・漬け鮭丼</p>	<p>・真鯛の 胡麻ダレ丼</p>
<p>セットの 小どんぶりは こちらから お選びください。</p>		



お食事と
セットでお得な
ミニ甘味

**ミニ甘味
セット**
+ 250円



お食事と
セットでお得な
ドリンクです。
・コーヒー
・紅茶
・オレンジ
・アップル
・ウーロン茶
・アイス

**ドリンク
セット**
+ 250円

つくみの
スイーツ

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。



おだんご

ずんだと
クリーム

黒蜜と
きなこ

あんこと
くるみ

みたらし
各530円



和素材アイス



濃い抹茶



香ばしほうじ茶

各380円

白玉あんみつ
アイス 濃い抹茶・
北海道の牧場ミルク

よもぎ餅と
黒豆のあんみつ
アイス 香ばしほうじ茶

紫芋と大学芋の
あんみつ
アイス 北海道の牧場ミルク

各630円

あんみつ



お食事とセットでお得

ドリンクセット

◆コーヒー〔ホット・アイス〕 ◆オレンジ ◆ウーロン茶〔アイス〕
◆紅茶 ◆アップル

◆250円

◆ ソフトドリンク
◆ オレンジジュース〔100%〕 350円
◆ アップルジュース〔100%〕 350円
◆ ジンジャーエール 320円
◆ コーラ 300円
◆ ウーロン茶〔アイス〕 300円



◆ ブレンドコーヒー 350円	◆ アイスコーヒー 350円	◆ 紅茶 350円	◆ アイスティ 350円	◆ カフェ・ラテ 380円	◆ 黒蜜きなこラテ 380円
◆ プレーンドーナツ 350円	◆ レモンサワー 380円	◆ レモンサワー 380円	◆ ハイボール 350円	◆ ハイボール 350円	◆ ハイボール 350円
◆ 生ビール 480円	◆ レモンサワー 380円	◆ レモンサワー 380円	◆ ワイドライ 450円	◆ ワイドライ 450円	◆ ワイドライ 450円
◆ アサヒスーパードライ 480円	◆ ノンアルコールビール 450円				
◆ アルコール					



◆ コーラフロート 400円	◆ コーヒーフロート 450円	◆ カフェラテフロート 480円
◆ カフェラテフロート 400円	◆ 黒蜜きなこラテ 500円	◆ 黒蜜きなこラテ 500円
◆ 黒蜜きなこラテフロート 400円	◆ アイスティフロート 450円	◆ アイスティフロート 480円
◆ コーヒーフロート 400円	◆ フロート 500円	◆ フロート 500円

ドリンク

食事に良く合う
豊富なメニュー。