



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

お愉しみて下さい



ニホンの食卓

ニほの

TSUKUMI



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。



豪華籠盛り御膳

2,780円

セット内容

- 銀鱈の備長炭干し • 天婦羅4種 • 鶏の黒胡麻七味焼き • お刺身2種
- 茶碗蒸し • おぼんざい2種 • 紅ずわい蟹といくらの羽釜炊きごはん • 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
300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



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。



贅沢籠盛り御膳 2,280円

セット
内容

- 銀鯉の備長炭干し
- 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



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。

つくみの特選籠盛り御膳 3,500円

セット
内容

- 国産牛とトマトのすき煮
- 銀鯉の備長炭干し
- 天婦羅4種
- お造り2種
- 茶碗蒸し
- おばんざい2種
- 紅ずわい蟹といくらの羽釜炊きごはん
- お出汁
- 選べるドリンク
- ミニ甘味



ちょっと贅沢籠盛り御膳 1,980円

セット
内容

- 銀鯉の照り焼き
- 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



- 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



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 1,980円



本日の魚料理御膳 1,680円



赤魚の黒酢あん御膳 1,880円



カラスガレイの湯葉あんかけ御膳 1,980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 2,280円



大海老フライと
蟹クリームコロッケ御膳 2,580円



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
300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 2,680円



上州せせらぎポークの生姜焼き御膳 1,880円



国産牛石焼ステーキ御膳 3,280円



豚ヒレかつ
御膳

2,180円



鶏の黒胡麻
七味焼き
御膳

1,830円



鶏の唐揚げ
野菜塩ぽん酢
御膳

1,730円



五穀ひじきの
豆腐ハンバーグ
湯葉あんかけ
御膳

1,780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



紅ずわい蟹といくらの羽釜炊きごはん 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

- 壺 ヒ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。
- 式 だしで炊き上げます。
- 参 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



鯛と鮪のお刺身
400円



いくらおろし
300円



明太子
200円



大和いもどろろ
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 丼ぶりとお蕎麦

具材たっぷりの食べ応えある丼ぶりを
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



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



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。



海鮮ちらし丼 ● お蕎麦

1,980円



海老天丼 ● お蕎麦

2,500円



国産牛すき煮丼 ● お蕎麦

2,780円



鰻の蒲焼き丼 ● お蕎麦

2,980円



いくらとサーモンの蒲焼き丼
● 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



北海道の牧場ミルク



濃い抹茶



香ばしほうじ茶

和素材アイス
各380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

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
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

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 350円
[レモン・ミルク]

アイ스티ー 350円
[レモン・ミルク]

カフェ・ラテ 380円
[ホット・アイス]

カフェ・カプチーノ 380円
[ホット]

黒蜜きなこラテ 400円
[ホット・アイス]



アイ스티ー
[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

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。

ハイボール 500円

レモンサワー 500円

ウーロンハイ 500円

ノンアルコールビール アサヒドライゼロ 500円