

釜の
うが
い

銀しゃりこ
だし茶漬け



鮮魚

鯛の胡麻ダレだし茶漬け御膳 1,800円

新鮮な真鯛を使用し、数種のナッツを加えたコクのある胡麻ダレと合わせました。
まずは炊き立ての銀しやりで次にお出汁をかけてお召し上がり下さい。

鯛の胡麻ダレ 羽釜「銀しやり」 おばんざい2種 ※ナッツ類を使用しています。
茶碗蒸し 辛子明太子 お出汁



漬け鮭の だし茶漬け御膳 1,680円

漬け鮭 羽釜「銀しやり」 おばんざい2種 茶碗蒸し
辛子明太子 お出汁



サーモンの だし茶漬け御膳 1,680円

サーモン 羽釜「銀しやり」 おばんざい2種 茶碗蒸し
辛子明太子 お出汁



一、まずはそのまま、丁寧に炊きあげた
銀しやりを堪能ください。
二、次に、特製のお出汁を
注いでだし茶漬けに。



鯖のみりん干し だし茶漬け御膳 1,680円

鯖のみりん干し 羽釜「銀しやり」
おばんざい2種 茶碗蒸し
辛子明太子 お出汁



銀鮭の塩麹焼き だし茶漬け御膳 1,880円

銀鮭の塩麹焼き 羽釜「銀しやり」
おばんざい2種 茶碗蒸し
辛子明太子 お出汁



銀鮭の西京焼き だし茶漬け御膳 1,980円

銀鮭の西京焼き 羽釜「銀しやり」
おばんざい2種 茶碗蒸し
辛子明太子 お出汁

お魚の漬け焼き

甘味セット +300円

・ミニ
あんみつ



ドリンクセット +250円

・コーヒー
・アイスコーヒー
・アイスウーロン茶
・紅茶
・アイステイ

高菜 100円	辛子 明太子 200円	いくら おろし 300円

ごはんのおとも

一緒に

お魚の漬け焼き十鮮魚

おすすめ



おすすめ

銀鱈の西京焼きと 鯛の胡麻ダレ御膳

銀鱈の西京焼きと鯛の胡麻ダレの
贅沢な組合わせです。 ※ナッツ類を使用しています。

2,680円

銀鱈の西京焼き 鯛の胡麻ダレ 羽釜「銀しゃり」 おばんざい2種
茶碗蒸し 辛子明太子 お出汁



銀鱈の西京焼きと 漬け鮓の御膳

2,560円

銀鱈の西京焼き 漬け鮓 羽釜「銀しゃり」 おばんざい2種
茶碗蒸し 辛子明太子 お出汁



銀鮭の塩麴焼きと 鯛の胡麻ダレ御膳

2,580円

銀鮭の塩麴焼き 鯛の胡麻ダレ 羽釜「銀しゃり」 おばんざい2種
茶碗蒸し 辛子明太子 お出汁



銀鮭の塩麴焼きと 漬け鮓の御膳

2,460円

銀鮭の塩麴焼き 漬け鮓 羽釜「銀しゃり」 おばんざい2種
茶碗蒸し 辛子明太子 お出汁



鯖のみりん干しと 鯛の胡麻ダレ御膳

2,380円

鯖のみりん干し 鯛の胡麻ダレ 羽釜「銀しゃり」 おばんざい2種
茶碗蒸し 辛子明太子 お出汁

一、まずはそのまま、丁寧に炊きあげた
銀しゃりをご堪能ください。
二、次に、特製のお出汁を
注いでだし茶漬けに。

お肉の漬け焼き十鮮魚



おすすめ

鶏の九州麦味噌焼きと漬け鮭の御膳

九州麦味噌に漬け込みジューシーに焼き上げた鶏肉と漬け鮭の組み合わせです。

2,160 円

鶏の九州麦味噌焼き 漬け鮭 羽釜「銀しゃり」
おばんざい2種 茶碗蒸し 辛子明太子 お出汁



豚肉の醤油麹焼きと漬け鮭の御膳

2,260 円

豚肉の醤油麹焼き
漬け鮭
羽釜「銀しゃり」
おばんざい2種
辛子明太子
茶碗蒸し
お出汁



一、まずはそのまま、丁寧に炊きあげた銀しゃりをご堪能ください。

二、次に、特製のお出汁を注いでだし茶漬けに。

甘味セット + 300 円

・ミニ
あんみつ



ドリンクセット + 250 円

・コーヒー
・アイスコーヒー
・アイスウーロン茶
・紅茶
・アイスティ



高菜
100 円



辛子
明太子
200 円



いくら
おろし
300 円

ごはんのおとも

一緒に

海老と小柱のばら天と 銀鯧の西京焼き 御膳

海老と小柱、三つ葉のばら天と
銀鯧の西京焼きの組み合わせです。

2,660円

す
お
め
す



ば
ら
天

海老と小柱のばら天 銀鯧の西京焼き

羽釜「銀しゃり」 おばんざい2種

茶碗蒸し 辛子明太子 お出汁



海老と小柱のばら天御膳

海老と小柱のばら天 羽釜「銀しゃり」

おばんざい2種 茶碗蒸し 辛子明太子 お出汁

1,780円



海老と小柱のばら天と鯛の胡麻ダレ御膳

海老と小柱のばら天 鯛の胡麻ダレ 羽釜「銀しゃり」

おばんざい2種 茶碗蒸し 辛子明太子 お出汁

2,480円



国産鰻の羽釜めし御膳 3,400円

国産鰻の羽釜めし 天婦羅 おばんざい2種

茶碗蒸し 高菜 お出汁

鮭といくらの羽釜めし御膳

銀鯧の塩麹焼きといくらをたっぷり使用した
贅沢な羽釜炊きごはんです。まずはそのまま、
次にお出汁をかけてお召し上がり下さい。

2,180円

鮭といくらの羽釜めし 天婦羅 おばんざい2種

茶碗蒸し 高菜 お出汁

す
お
め
す



羽
釜
め
し
十
天
婦
羅



鶏五目の羽釜めし御膳 1,980円

鶏五目の羽釜めし 天婦羅 おばんざい2種

茶碗蒸し 高菜 お出汁

スペシャル御膳

釜のうさぎ特製の豪華御膳



おすすめ

和牛の石焼き 豪華御膳

和牛の石焼き、鯛の胡麻ダレ、
銀鱈の西京焼きを
炊き立ての銀しやりでいただく
豪華なだし茶漬け御膳です。

※ナッツ類を使用しています。

3,500円

和牛石焼き 鯛の胡麻ダレ 銀鱈の西京焼き
羽釜「銀しやり」 おぼんざい1種 茶碗蒸し
高菜 お出汁



※ナッツ類を使用しています。

3,280円

和牛の石焼きと 海老と野菜の天婦羅 豪華御膳

和牛石焼き 鯛の胡麻ダレ 海老と野菜の天婦羅 羽釜「銀しやり」
おぼんざい1種 茶碗蒸し 高菜 お出汁

薩摩揚げ
タコ焼き天
500円



北海道産
いかの塩辛
500円



そば味噌
500円



甘海老の
粕漬け
500円



お酒のあて



サーモンのお刺身 580円



銀鱈の塩麹焼き 780円



豚肉の醤油麹焼き 580円



漬け鮭 580円



銀鱈の西京焼き 880円



鶏の九州麦味噌焼き 480円



鯛の胡麻ダレ 700円



お造り3種盛り合わせ 980円



鯖のみりん干し 580円



単品

海老と野菜の
天婦羅
680円



和牛の石焼き
1,280円

甘味



白玉あんみつ

680円

2種のアイスと白玉を合わせた王道あんみつです。



抹茶ちょこテリヌ

780円

しっとり濃厚に仕上げた、抹茶とチョコレートのテリヌです。



長崎カステラと牛乳アイス

680円

しっとりカステラにあずきといちごソース、牛乳アイスを合わせました。



抹茶わらびもちあんみつ

680円

わらび餅と抹茶アイスを
寒天、こしあんと合わせました。

和素材アイス

各 380円



北海道の牧場ミルク

牛乳本来の味が楽しめるアイス。



濃い抹茶

愛知県産の抹茶を使用したアイス。



北海道の牧場ミルク
&
濃い抹茶

2種類の味が楽しめるアイス。

ブレンドコーヒー 500円

アイスコーヒー 500円

紅茶 500円

アイスティ 500円

オレンジジュース 100% 500円

りんごジュース 100% 500円

コーラ 500円

ジンジャーエール 500円

ウーロン茶 500円

ソフトドリンク

甘味セット +300円

・ミニあんみつ



ドリンクセット +250円

・コーヒー ・紅茶 ・アイスウーロン茶
・アイスコーヒー ・アイスティ

一緒に

日本酒

	八海山 純米吟醸55% (新潟)	880円
	飛露喜 純米吟醸 (福島)	930円
	作 穂乃智 純米 (三重)	950円

九州の地酒

	繁枅 辛口純米酒 (福岡)	780円
	蒼田 特別純米酒 (福岡)	980円
	福海 山田錦 火入れ (長崎)	980円
	ちえびじん 純米酒 (大分)	880円
	鍋島 特別純米 (佐賀)	930円

ビール

生ビール アサヒスーパードライ	880円
エビスビール (瓶)	880円
ノンアルコールビール ドライゼロ	600円

ワイン

グラスワイン (白)	780円
グラスワイン (赤)	780円

サワー・お茶割・ハイボール

生レモンサワー	850円
緑茶割り	750円
ウーロン茶割り	750円
ハイボール	850円
梅乃宿 あらごし梅酒	780円

本格焼酎

富乃宝山 (芋)	850円
中々 (麦)	780円
	〈ボトル〉 4,600円
八海山よろしく千萬あるべし (米)	780円
	〈ボトル〉 4,600円



北海道産いかの塩辛
500円



そば味噌
500円



甘海老の粕漬け
500円



薩摩揚げタコ焼き天
500円