

羽釜 銀しゃり

ひと釜づつ羽釜で炊いた「銀しゃり」は、
強い火力と程よい圧力、そして球形状から生じる熱の対流によって
効率よく加熱できるため、一粒一粒がしっかりしていて、
かみしめるごとに甘味を感じられます

お 米

特別栽培や産地にこだわったお米を、
農家様より直接仕入れしています

だし茶漬けの楽しみ方



1

まずはそのまま、
丁寧に炊き上げた
銀しゃりをご堪能ください。



2

次に、
特製の出汁を注いで
だし茶漬けに。

出 汁

昆布といりこ、宗田節・鯖節・鰹節の香りコクを
更に加えた和風だしに鶏がらスープを合わせ、
酒、味醂、白醤油、焼き塩で味を調え
全ての素材をなじませた黄金色の上品な「出汁」です





人気の三膳

Top 3 Set Meals

1番人気！

銀だらの西京焼きと鯛の胡麻ダレ御膳

銀だらの西京焼きと鯛の胡麻ダレの
贅沢な組合わせです。

2,437円（税込2,680円） ※ナッツ類を使用しています。

銀だらの西京焼き｜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



2番人気！



鯛の胡麻ダレだし茶漬け御膳

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。

1,637円（税込1,800円） ※ナッツ類を使用しています。

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

3番人気！

メインが選べるおばんざい御膳

7種のおばんざいやおともと一緒に。
メインは3種類から選べます。

1,719円（税込1,890円）

選べるメイン｜鯛のお刺身
茄子味噌｜うなぎ
ししとう湯葉ちりめん｜高菜
辛子明太子｜ちりめん山椒
羽釜「銀しゃり」｜お出汁



選べるメイン



銀だらの西京焼き



鶏の南蛮タルタル



天ぷら

だし茶漬けの楽しみ方



1 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。



2 次に、
特製の出汁を注いで
だし茶漬けに。

よくばり御膳

The Indulgent Duo



鮮魚と焼き魚の御膳

お好きな鮮魚と焼き魚が選べるよくばりな御膳です。

2,164円（税込2,380円）～

選べる焼き魚 | 選べる鮮魚 | 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



選べる焼き魚



銀だらの西京焼き ＋137円（税込150円）



銀鮭の塩こうじ焼き ＋91円（税込100円）



鯖のみりん干し焼き

＋

選べる鮮魚



※ナッツ類を使用しています。

鯛の胡麻ダレ ＋137円（税込150円）



漬け鮪



サーモンのお刺身

だし茶漬けの楽しみ方



1 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。



2 次に、特製の出汁を注いでだし茶漬けに。

甘味セット ＋273円（税込300円）



ミニあんみつ

ドリンクセット ＋228円（税込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

ごはんのおとも



高菜 91円（税込100円）



辛子明太子 182円（税込200円）



北海道産いかの塩辛 137円（税込150円）

ご一緒にどうぞ

※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。

お魚の御膳
Fish Set Meals



鮮魚のだし茶漬け



サーモンのだし茶漬け御膳
1,528円（税込1,680円）

サーモン｜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



漬け鮪のだし茶漬け御膳
1,528円（税込1,680円）

漬け鮪｜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

鯛の胡麻ダレだし茶漬け御膳
おすすめ

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ゃりで
次にお出汁をかけてお召し上がり下さい。

1,637円（税込1,800円） ※ナッツ類を使用しています。

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

焼き魚のだし茶漬け



鯖のみりん干し焼きだし茶漬け御膳
1,528円（税込1,680円）

鯖のみりん干し焼き｜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



銀鮭の塩こうじ焼きだし茶漬け御膳
1,710円（税込1,880円）

銀鮭の塩こうじ焼き｜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



銀だらの西京焼きだし茶漬け御膳
1,800円（税込1,980円）

銀だらの西京焼き｜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

だし茶漬けの楽しみ方



1 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。



2 次に、特製の出汁を注いでだし茶漬けに。

甘味セット ＋273円（税込300円）



ミニあんみつ

ドリンクセット ＋228円（税込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

ごはんのおとも



高菜 91円（税込100円）



辛子明太子 182円（税込200円）



北海道産いかの塩辛 137円（税込150円）

ご一緒にどうぞ

お肉と天ぷらの御膳

Meat & Tempura Set Meals

選べる鮮魚

お肉の漬け焼き＋鮮魚



おすすめ

鶏の九州麦味噌焼き御膳

1,964円（税込2,160円）～

鶏の九州麦味噌焼き｜選べる鮮魚｜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



豚肉の醤油こうじ焼き御膳

2,055円（税込2,260円）～

豚肉の醤油こうじ焼き｜選べる鮮魚｜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

天ぷら



天ぷら御膳

1,964円（税込2,160円）～

天ぷら｜選べる鮮魚
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

選べる鮮魚



鯛の胡麻ダレ ＋ 137円（税込150円）



漬け鮪



サーモンのお刺身

だし茶漬けの楽しみ方



1 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。



2 次に、特製の出汁を注いでだし茶漬けに。

※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。

羽釜めし御膳

Hagama Pot-Cooked Rice Set Meals

天ぷら付き



おすすめ

国産鰻の羽釜めし御膳

3,091円（税込3,400円）

国産鰻の羽釜めし / 海老と野菜の天ぷら / おばんざい2種 / 茶碗蒸し / 高菜 / お出汁



鮭としらすの羽釜めし御膳

1,800円（税込1,980円）

鮭としらすの羽釜めし / 海老と野菜の天ぷら / おばんざい2種 / 茶碗蒸し / 高菜 / お出汁



鶏五目の羽釜めし御膳

1,800円（税込1,980円）

鶏五目の羽釜めし / 海老と野菜の天ぷら / おばんざい2種 / 茶碗蒸し / 高菜 / お出汁



だし茶漬けの楽しみ方



1 まずはそのまま、丁寧に炊きあげた釜めしをご堪能ください。



2 次に、特製の出汁を注いでだし茶漬けに。

甘味セット ＋273円（税込300円）



ミニあんみつ

ドリンクセット ＋228円（税込250円）

- コーヒー
- 紅茶
- アイスコーヒー
- アイスティ
- アイスウーロン茶

ごはんのおとも



高菜 91円（税込100円）



辛子明太子 182円（税込200円）



北海道産いかの塩辛 137円（税込150円）

ご一緒にどうぞ

スペシャル御膳

Special Set Meal

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、
銀だらの西京焼きを炊き立ての
銀しゃりでいただく
豪華なだし茶漬け御膳です。

3,182円（税込3,500円）

※ナッツ類を使用しています。

和牛の石焼き｜鯛の胡麻ダレ
銀だらの西京焼き｜羽釜「銀しゃり」
おばんざい1種｜茶碗蒸し｜高菜｜お出汁

和牛の石焼きと海老と野菜の天ぷら豪華御膳

2,982円（税込3,280円）

※ナッツ類を使用しています。

和牛の石焼き｜鯛の胡麻ダレ｜海老と野菜の天ぷら
羽釜「銀しゃり」｜おばんざい1種
茶碗蒸し｜高菜｜お出汁



だし茶漬けの楽しみ方



1 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。



2 次に、
特製の出汁を注いで
だし茶漬けに。

単品

鯛の胡麻ダレ ※ナッツ類を使用しています。	637円（税込700円）
漬け鮪	528円（税込580円）
サーモンのお刺身	528円（税込580円）
お造り3種盛り合わせ	891円（税込980円）
銀だらの西京焼き	800円（税込880円）
銀鮭の塩こうじ焼き	710円（税込780円）
鯖のみりん干し焼き	528円（税込580円）
鶏の九州麦味噌焼き	437円（税込480円）
豚肉の醤油こうじ焼き	528円（税込580円）
和牛の石焼き	1,164円（税込1,280円）
海老と野菜の天ぷら	619円（税込680円）

お酒のあて

北海道産いかの塩辛	455円（税込500円）
そば味噌	455円（税込500円）
薩摩揚げタコ焼き天	455円（税込500円）
甘海老の糀漬け	455円（税込500円）

※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。

甘　味
Desserts



白玉あんみつ　619円（税込680円）
2種のアイスと白玉を合わせた王道あんみつです。



抹茶ちょこテリーヌ　710円（税込780円）
しっとりと濃厚に仕上げた、抹茶とチョコレートのテリーヌです。



長崎カステラと牛乳アイス　619円（税込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　619円（税込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346円（税込380円）



北海道の牧場ミルク



濃い抹茶



北海道の牧場ミルク＆濃い抹茶

ソフトドリンク　各455円（税込500円）

- ブレンドコーヒー
- アイスコーヒー
- 紅茶
- アイスティ
- オレンジジュース 100%
- りんごジュース 100%
- コーラ
- ジンジャーエール
- ウーロン茶

甘味セット
＋273円（税込300円）
ミニあんみつ



ドリンクセット
＋228円（税込250円）
・コーヒー　・アイス　・紅茶
・アイスコーヒー　ウーロン茶　・アイスティ

ご一緒にどうぞ

※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。