

ずわいがにの旨味を
ぎゅっと閉じ込めた釜飯

かんながら

冬のおすすめ
ずわいがに

厳選
素材

出し汁は
お茶出し
で
お召し
上がり
がに

かに釜飯

単品

一、一八〇円

(税込一、二九八円)

卵 かに

かに釜飯御膳

一、四八〇円

(税込一、六二八円)

卵 小麦 かに

かに釜飯

海老・春菊・かぶ
の天ぷら盛り合わせ

1番人気の天ざる御膳が
旬の天ぷら6点盛り

茶碗蒸し



海老2本・ずわいがに・牡蠣・春菊・かぶ
の天ぷら6点盛り合わせ

ざるそば



冬の
海鮮天ざる御膳

一、三八〇円

(税込一、五一八円)

卵 小麦 かに
エビ そば

豪華天ぷらの
季節天重

ハーフざるそば



海老2本・ずわいがに・牡蠣・
春菊・かぶの天重

冬の
海鮮天重御膳

一、二八〇円

(税込一、四〇八円)

卵 小麦 かに
エビ そば

海老2本・ずわいがに・
牡蠣・春菊・かぶの
天ぷら6点盛り合わせ



海鮮天ぷら

単品 八八〇円

(税込九六八円)

卵 小麦
かに エビ

かに釜飯

牛すき焼き 御膳



牛すき焼き御膳
一,四八〇円
(税込一,六二八円)
卵 小麦

单品
牛すき焼き
一,一八〇円
(税込一,二九八円)
卵 小麦

特選
素材



かんながら冬の特選
「牛すき焼き御膳」
是非ご賞味ください。

いち押し

定番人気！
揚げたて海老の天ぷらと
カツオだしが効いた
アツアツうどん鍋！

鍋
焼
ま

なべ

や



海老
天

え
び
てん

鍋
焼
ま
うどん

980円
(税込1,078円)

卵 小麦 エビ

海老天二本、
ズワイガニ二天ぷら、
広島産牡蠣天ぷら
付き！



海鮮
鍋
焼
ま
うどん

かい
せん

豪華!!

1,280円
(税込1,408円)

卵 小麦 カニ エビ



三陸産

牡蠣フライ

期間
限定

牡蠣の旨味

深い味わい

旬の味わい牡蠣フライ
定番人気のご膳です♪

三陸産牡蠣フライ御膳

(牡蠣フライ4個、自家製タルタルソース、会津こしひかり、漬物、味噌汁)

1,180 円 (税込1,298 円)

牡蠣
&
蕎麦



三陸産牡蠣フライ & そば御膳

(牡蠣フライ3個、ハーフざる蕎麦、自家製タルタルソース、会津こしひかり、漬物、味噌汁)

1,180 円 (税込1,298 円)

牡蠣と海老ひれの
贅沢フライご膳♪

牡蠣
&
海老ひれ



三陸産 牡蠣ミックスフライ御膳

(牡蠣フライ3個、ハーフざる蕎麦、自家製タルタルソース、会津こしひかり、漬物、味噌汁)

1,380 円 (税込1,518 円)

牡蠣の効能

- ① 肝臓機能が強化される
- ② 造血作用がある
- ③ 免疫力が強化される
- ④ 精神安定効果がある

自家製味噌タルタル



単品 牡蠣フライ

(牡蠣フライ3個、自家製タルタルソース)

680 円 (税込748 円)

にほんブログ村

がんばろ



七種の小鉢で美味しいを少しずつ、茹でたて「蕎麦」は喉ごしが良く人気の1品、
揚げたて天ぷらと共に楽しみ下さい。



お品書き

- ◇ オリジナル
トマト生姜ドレ
「甘海老の
カルパッチョ風」
 - ◇ 低温調理仕込み肉
「ローストビーフ」
 - ◇ 三陸宮古の
「トラウトサーモン」
 - ◇ 農家直送サラダ
「宮城おっとち小松菜
「岩手庄子さんの長芋」
 - ◇ 茄子の味噌田楽
 - ◇ 出し巻玉子の
ピリ辛肉味噌添え
 - ◇ 宮城名物ずんだ
「白玉団子ずんだあん」
 - ◇ のどごし良い蕎麦
「ハーフざる蕎麦」
 - ◇ 揚げたて天ぷら
「海老天と野菜天」
- 天ぷらや小鉢の内容は
予告無く変更する場合
がございます。
ご了承くださいませ。



味噌汁



会津こしひかりご飯



ミニあんみつ



ミニわらびぜんざい(冷)



茶碗蒸し



DRINK

- ・ホットコーヒー
- ・ウーロン茶
- ・コーラ
- ・山葡萄ジュース
- ・アイスコーヒー
- ・オレンジジュース
- ・メロンソーダ
- ・山葡萄ソーダ

プラス100円
(税込1100円)
でいかがですか。



こだわり七種小鉢と人気の蕎麦

しあわせそば膳

1,280円
(税込1,408円)

お昼の献立

11時～16時まで



会津こしひかり
日替わり小鉢三種
小松菜と長芋のシヤキシヤキサラダ
岩手県産直送 庄司さんの具子とろろ

うどん
日替わりミニデザート
冷
お好みで選べます。

◆ 選べる一品
下のメニューより
お好きな品をお選びください。

プラス100円
(税込110円)で
変更できます！

三陸産 季節限定
牡蠣フライ2個
特製タルソース付き

平日限定のおすすめ

※小鉢・デザートは実際の物と異なる場合がございます。

◆ 昼のなごみ懐石 ◆
日替わりミニデザート付き 1,000円 (税込1,100円)
小麦・卵・乳

◆ 選べる一品 ◆

自家製タルソース
水たき南蛮
小麦・卵・乳

豚生姜焼き
小麦・卵

名古屋風
味噌ひれかつ
小麦・卵

野菜天と
野菜天の三種盛り
小麦・卵

海老天と
明太子コロツケ
小麦・卵・エビ

かんながら特製
明太子コロツケ
小麦・卵



海老フライ・
かんながら特製蒸明太子コロツケ
小鉢二種

茶碗蒸し
とろろそば

◆ ミックスフライ&とろろそば膳 ◆
1,180円 (税込1,298円)
小麦・卵・そば



鴨鍋焼きうどんに
変更できます

もつ煮込み
うどん

天ぷら

◆ もつ煮込みうどんと天ぷら御膳 ◆
1,180円 (税込1,298円)
小麦・卵・乳



鴨鍋焼き
うどん

ひれかつ

◆ 鴨鍋焼きうどんとひれかつ御膳 ◆
1,180円 (税込1,298円)
小麦・卵・乳



特選素材
宮城サーモン

プラス100円
(税込110円)で
ハーフ蕎麦付けれます

◆ 特選 焼き鮭弁当 ◆
1,080円 (税込1,188円)
小麦・卵・乳



◆ 生姜焼き重 ◆
880円 (税込968円)
小麦・卵・乳

ランチのお飲みもの

- ウーロン茶 各100円 (税込110円)
- オレンジジュース
- 山ぶどうジュース
- 山ぶどうソーダ
- コーヒー (ホット・アイス)
- メロンソーダ
- コーラ

～食後にいかがですか～
ランチタイム限定

ランチミニ
パフェ (M)
300円 (税込330円)

ランチミニ
パフェ (S)
200円 (税込220円)

ランチタイム限定

プチモンブランパフェ
お得な100円引き！
通常580円 (税込638円)
↓
480円 (税込528円)



牛ステーキ重

(味噌汁・香の物付き)

卵使用

週末限定販売

※無くなり次第終了とさせていただきます。

ヘルシー&ボリュームーな肉重の
極みをぜひと賞味ください。



一、二八〇円
(税込一四〇八円)



牛ステーキ重
ハーフざる蕎麦付き

小麦・卵・そば

一、四八〇円
(税込一六二八円)

十和田名物 牛バラ焼き御膳

青森県十和田のご当地グルメ！
醤油ベースの甘辛いタレと玉ねぎと牛バラのハーモニー。



牛バラ焼き御膳単品
九八〇円
(税込一〇七八円)

ハーフざる蕎麦付き
一、二八〇円
(税込一二九八円)

小麦・卵・そば

ミックスフライ& とろろそば膳

海老フライ・
かんながら特製蒸明太子コロッケ

茶碗蒸し

とろろそば

小鉢二種



一、一八〇円
(税込一二九八円)

小麦・卵・そば

もつ煮込みうどんと
天ぷら御膳



1,180円
(税込1,298円)

小麦・卵

もつ煮込みうどんに
変更できます



1,180円
(税込1,298円)

小麦・卵

鴨鍋焼きうどんと
ひれかつ御膳

鴨鍋焼き
うどん

ひれかつ

一、〇八〇円
(税込一二八八円)

卵

特選素材
宮城サーモン



プラス100円
(税込110円)で
ハーフ蕎麦付けれます

特選 焼き鯖弁当

ランチドリンク

各100円 (税込110円)

- ・コーヒー
- ・アイスコーヒー
- ・烏龍茶
- ・オレンジジュース
- ・コーラ
- ・メロンソーダ
- ・山ぶどうジュース
- ・山ぶどうソーダ



ランチパフェ

ランチミニパフェ (M) 300円 (税込330円)
ランチミニパフェ (S) 200円 (税込220円)



ランチタイム限定 プチモンブランパフェ

お得な
100円引き!

通常580円
(税込638円)
480円
(税込528円)



今しか食べられないりんごと紅茶のパフェ

PARFAITS

青森産りんごと紅茶の
ブリュレパフェ 880円
(税込 968円)

Apple & Tea Brulee Parfait

小麦 卵 乳



小麦 卵 乳

りんごと紅茶のパフェ 680円
～ 紅茶のシフォンケーキ添え ～
(税込 748円)

Apple & tea mini Parfait



りんごと紅茶のミニパフェ 480円
(税込 528円)

Apple & tea mini Parfait

小麦 卵 乳



紅茶のアイスクリーム 320円
(税込 352円)

Tea ice cream

小麦 卵 乳



林檎のアイスクリーム 300円
(税込 330円)

Apple ice cream



紅茶のシフォンケーキ 480円
～ りんごのコンポート
紅茶アイス添え ～
(税込 528円)

Tea chiffon cake with Apple Compote