

◀坂東誠シェフ仕込み▶

“絶品”かなながら御膳

食の宝庫三陸の野菜・肉・鮮魚・ワイン等の厳選素材を生産者様より直接取り寄せている新宿の穴場レストラン「三陸ワイン食堂ケラッセ東京」シェフ。

店舗プロデュースを全国で手掛ける。

人生のミッションに東北の食材生産者と組んでの新しいビジネス創造を展開。

経営者へ向けたセミナーや地方自治体と組んでの料理教室や新店舗オープンなど、“食”での地域活性化を進める。

「ぐるなび」で“料理でファンを増やし繁盛店を作る”テーマで外部講師も務める。

坂東 誠シェフ



女川産銀鮭

女川で水揚げされる銀鮭は脂がしっかりとのもって臭みもないのが特徴。

かなながら御膳【極】

3,590 円(税込3,949円)

女川産
銀鮭

天ぷら
海老天と
野菜天2種



岩手山長芋
庄司敬介さんの長芋



庄司さんの
長芋サラダ

庄司さんの
長芋とろろそば

茶碗蒸し

ハーフ
うな丼

日高見牛
ステーキ

うなぎ

成鰻後1年以内の若い鰻のみを使用し、遠火の強火で余分な脂を落としながら白焼き。
その後時間をかけて高温蒸気でじっくり蒸すので、臭みがなくふんわり。
3種類のたれで計4度の付け焼きをし、味・食感・見た目ともに最上に仕上げています。



日高見牛ステーキ

宮城県登米市の体に優しい、旨味と美味しさに優れた上質な黒毛和牛。

生活習慣病予防に役立つお肉として注目！

不飽和脂肪酸の値が高いことからさらりとし口飽きしない、しかも黒毛和種独特なジューシーさも 있습니다。

三陸ワイン食堂ケラッセ東京

◀ 坂東誠シェフ監修 ▶

“絶品”ありすぽーくの生姜焼き

肉厚低温調理

坂東 誠シェフ

岩手四元豚

ありすぽーく

「ありすぽーく」は岩手県気仙郡の小さな町で育てられた四元豚です。肉質は程よい柔らかさと締まりが特徴で、植物性の飼料を与えているため肉に臭みがなく、脂に甘みがあります。飼育方法は安心安全の「減投薬飼育」を行なっています。



厚切り肉を低温調理することで
じっくりと肉に火が入りやわらかジューシーな
厚切り生姜焼きになっています。

ハーフそば



ありすぽーくの厚切り生姜焼きそば御膳

1,790 円 (税込1,969円)

ありすぽーくの厚切り生姜焼き御膳 1,490 円 (税込1,639円)

蕎麦を囲って楽しい 家族団らんの



板そば



つけだれ三種（そばつゆ・胡麻だれ・とろろ）

そば好きのために♪

八割そばと茶そばの相盛、
揚げたて天ぷらが粋！



天ぷら
えび
かぼち
ら
おくら
なす
蓮根

いきなそば
粋な蕎麦膳 1,520 円(税込1,672円)

八割そば一人前、茶そば一人前、天ぷら五点盛
※天ぷらの内容は仕入れ状況によって変わる場合がございます。

きょうだいでシェア♪

蕎麦を囲って
楽しい家族団らん♪

つけだれ三種（そばつゆ・胡麻だれ・とろろ）
※そばつゆのみ人数分お持ちします。
胡麻だれ、とろろはお一つとなります。

1～3名様向け

愉しみ方自由！



そばのたのしみ
蕎麦の愉しみ 1,920 円(税込2,112円)

八割そば二人前、茶そば一人前

うどんに
変更
できます！



小さいお子様もシェア♪



人気商品

天ぷら
おぼろ
かき
なす
蓮根



天ざる御膳 (にぎり三貫付き)

1,290円(税込1,419円)

※寿司ネタは仕入状況で替わる場合があります。

※天ぷらの内容は仕入れ状況によって変わる場合もございます。

八割そば



風味
豊か

厳選した良質のそば粉を八割使用し、緑味がかかった色合い、そば独特の歯切れの良い食感と自然な香り・甘味が特徴の本格的な日本そばです。

揚げたて天ぷら



揚げたて
サクサク

当店の天ぷらはご注文が入ってから揚げています。いつでも揚げたて、熱々サクサクの食感をお楽しみください。

※天ぷらの内容は仕入れ状況によって変わる場合もございます。

女性
人気

ハーフ
温うどん

天ぷら
3点盛り
●えび
●かぼちゃ
●おくら

茶碗蒸し

ハーフ
ねぎとろ丼

小町懐石

いろいろ味わえる女性に人気のミニ懐石

1,220 円(税込1,342円)



一緒に
いかがですか？

人気です♪



すしセット(うどん) 温 冷

1,090 円(税込1,199円)

すしセット(そば) 温 冷

1,090 円(税込1,199円)

ミニサラダ

〜トマト生姜ドレッシング〜
(1人前)

220 円(税込242円)

※ お寿司の魚種は写真と異なる場合がございます。

※天ぶらの内容は仕入れ状況によって変わる場合もございます。

天ぶら
●えび2
●かぼちや
●おくら
●なす
●蓮根

天重

味噌汁付き

1,190円(税込1,309円)

天重そばセット

ハーフそば
味噌汁付き

1,490円(税込1,639円)



かつ重

味噌汁付き

1,290円(税込1,419円)

かつ重そばセット

ハーフそば
味噌汁付き

1,590円(税込1,749円)



熟成肉

4℃で30日間寝かせた『熟成カナダ牛』

ステーキ重

味噌汁付き 1,690円(税込1,859円)

ステーキ重そばセット

ハーフそば 味噌汁付き 1,990円(税込2,189円)



成鰻後1年以内の若い鰻のみを使用し、遠火の強火で余分な脂を落としながら白焼き。その後時間をかけて高温蒸気でじっくり蒸すので、臭みがなくふんわり。3種類のたれで計4度の付け焼きをし、味・食感・見た目ともに最上に仕上げています。



うな重

味噌汁付き 2,390円(税込2,629円)

うな重そばセット

ハーフそば 味噌汁付き 2,690円(税込2,959円)



ご飯の中にうなぎを忍ばせました

しの 忍びうな重

味噌汁付き 4,190円(税込4,609円)

国産玄米の黒酢使用

揚げたて
こだわりの
手仕込み
唐揚げ

唐揚げ黒酢あんかけと
八割そばで健康志向と
満足感♪

ハーフそば

手仕込み唐揚げの黒酢あんかけとそば御膳 1,490 円(税込1,639円)

※野菜は仕入れにより写真と異なる場合がございます。



単品

手仕込み唐揚げ

890 円(税込979円)



手仕込み唐揚げ御膳
1,190 円(税込1,309円)



手仕込み味噌汁
タルタルソース

手仕込み唐揚げ南蛮御膳
1,290 円(税込1,419円)

- ◆ごはん大盛り +50 円(税込55円)
- ◆おかわりご飯 140 円(税込154円)

- ◆おかわり味噌汁 50 円(税込55円)
- ◆おかわりきゃべつ 50 円(税込55円)



厳選 岩手滝沢市長芋農家
庄司さんの**長芋とろろ**
ご飯にかけても**そばつゆ**に
入れても美味しい!

ひれかつとろろそば御膳
ハーフそば付き
1,420円 (税込1,562円)



ひれかつ御膳 **1,320円 (税込1,452円)**

ひれかつそば御膳 ハーフそば付き **1,620円 (税込1,782円)**



味噌ひれかつ御膳 **1,320円 (税込1,452円)**

味噌ひれかつそば御膳 ハーフそば付き **1,620円 (税込1,782円)**

濃厚なコクと風味が特徴の
八丁味噌をベースにした甘口たれ



海老ひれかつ御膳 **1,520円 (税込1,672円)**

海老ひれかつそば御膳 ハーフそば付き **1,820円 (税込2,002円)**

こだわり仕込み
味噌入りタルタルソース

- ◆ ごはん大盛り +50円 (税込55円)
- ◆ おかわりご飯 140円 (税込154円)

- ◆ おかわり味噌汁 50円 (税込55円)
- ◆ おかわりきゃべつ 50円 (税込55円)



天ぶら
・えび



温 海老天うどん・そば
1,120円(税込1,232円)

冷 海老天うどん・そば
1,090円(税込1,199円)

- 麺大盛(0.5玉) 160円(税込176円)
- 麺大盛(1玉) 300円(税込330円)

温 山菜とろろうどん・そば
1,120円(税込1,232円)

冷 山菜とろろうどん・そば
1,090円(税込1,199円)

ハーフ丼 各種



ハーフ牛ステーキ丼
790円(税込869円)



天ぶら
・えび
・蓮根
・なす

※天ぶらの内容は仕入れ状況によって変わる場合がございます。

ハーフ天丼
590円(税込649円)



ハーフひれ玉丼
590円(税込649円)



ハーフ味噌かつ丼
590円(税込649円)



ハーフねぎとろ丼
690円(税込759円)

麺单品

ハ割そば

冷 ざるそば
690円(税込759円)

温 温そば
790円(税込869円)

手延べ勝りうどん

冷 ざるうどん
690円(税込759円)

温 温うどん
790円(税込869円)

茶そば

冷 ざる茶そば
690円(税込759円)

温 温茶そば
790円(税込869円)

ハーフ麺

ハーフざるそば・温そば
590円(税込649円)

ハーフざるうどん・温うどん
590円(税込649円)

ハーフざる茶そば・温茶そば
590円(税込649円)

～さだわり農家の産直サラダ～

岩手県滝沢 農家直送

長芋サラダ
大きめ



岩手・庄司さんの
無農薬栽培長芋

庄司さんの長芋サラダ 大きめ

2～4人前 **790** 円(税込869円)

庄司さんの長芋サラダ レギュラー

1～2人前 **520** 円(税込572円)

トマト生姜
ドレッシング

トマト生姜
ドレッシング



ミニサラダ

1人前

220 円(税込242円)

サラダに使用しています！

盛岡の浅沼醤油店とコラボ

トマトと生姜の濃旨ドレッシング

◎店頭にて好評発売中

米油使用のたっぷり野菜の入った万能
ソース！盛岡老舗伝統の浅沼醤油店と
コラボして、素材と製法にこだわりました！

1本200ml **600** 円(税込)

2本まとめ買いで

200 円お得♪

特別価格 **1,000** 円(税込)

小麦
使用



場
野菜



グリーンサラダ
大きめ

グリーンサラダ 大きめ

2～4人前 **690** 円(税込759円)

グリーンサラダ レギュラー

1～2人前 **420** 円(税込462円)



熟成カナダ牛
リブロース

ステーキ単品 8枚

1,390 円(税込1,529円)

ステーキ単品 4枚

790 円(税込869円)



たこの唐揚げ

690 円(税込759円)



天ぷら
えび
かき
おぼろ
なす
蓮根
さく
ちや

天ぷら盛り

790 円(税込869円)

※天ぷらの内容は仕入れ状況に
よって変わる場合もございます。

- 茶碗蒸し **190** 円(税込209円)
- 枝豆 **200** 円(税込220円)
- ご飯 **290** 円(税込319円)
- 味噌汁 **100** 円(税込110円)
- 長芋とろろ **290** 円(税込319円)
- タルタルソース **190** 円(税込209円)



手羽元黒胡椒焼き

1個 **270** 円(税込297円)
3個 **690** 円(税込759円)
5個 **1,090** 円(税込1,199円)



手仕込み唐揚げ5個

890 円(税込979円)

揚げたてこだわりの
手仕込み唐揚げ

ドリンクメニュー

BEER



瓶ビール

今なお語り継がれる日本最古のビール

サッポロラガービール・中瓶
～通称：赤星～

550円
(税込605円)



ノンアルコールビール

プレミアムアルコールフリー

380円
(税込418円)



完璧な生ビールを。

**サッポロ黒ラベル樽生
・中ジョッキ**

530円
(税込583円)



HIGHBALL

ハイボールの起源

デュワーズハイボール **420円**
(税込462円)

焼酎ハイボール **420円**
(税込462円)

WHISKY

・ロック

420円
(税込462円)

・水割り

420円
(税込462円)

日本酒

平成の名水百選認定 大蔵清水仕込 (純米酒)

あさ開 <岩手の地酒・あさ開酒造>

300ml **780円**
(税込858円)



レモンサワー

<レモンサワーの王道>

レモンサワー **420円**
(税込462円)



焼酎

ロック・水割り・お湯割り
からお選びください

華やかな香りすっきりした味わい

【麦焼酎】**和ら麦** **420円**
<大分県> (税込462円)



さつまいもの甘み、後口からり

【芋焼酎】**からり芋** **420円**
<鹿児島県> (税込462円)



SOFTDRINK



ホットコーヒー
アイスコーヒー
コカコーラ
カルピス
カルピスソーダ

スプライト
メロンソーダ
ウーロン茶
オレンジジュース

単品 380円
(税込418円)

セット 240円
(税込264円)

甘味



クリーム
ぜんざい **620円**
(税込682円)



クリーム
あんみつ **620円**
(税込682円)



抹茶
あんみつ **620円**
(税込682円)

こだわりの手仕込み

大和寒天

時代を超えて愛される
定番クリームソーダ♪

クリームソーダ
490円 (税込539円)



口当たりなめらか
出来立てフレッシュ♪

ミニソフト
190円 (税込209円)



お食事・パフェ・甘味ご注文のお客様限定
ドリンクセット 各**240円** (税込264円)

- コーヒー (ホット)
- コーヒー (アイス)
- ウーロン茶
- コーラ
- カルピス
- カルピスソーダ
- スプライト
- メロンソーダ
- 100%オレンジジュース

Parfait



プチ抹茶パフェ

520円 (税込572円)



プチベリーパフェ

520円 (税込572円)



プチチョコバナナパフェ

520円 (税込572円)



ジャンボパフェ

1,480円 (税込1,628円)

Jumbo Cream Soda

ジャンボクリームソーダ

各790円 (税込869円)



コーラ



メロン



いちご



ブルーハワイ



バイオレット



考えた人すこいわの
高級食パン

魂仕込

生地で
作った

至高のラスクを使用



高級

ラスクパフェ

至高の

至高のラスクパフェ

各590円(税込649円)

コーヒージェリー
Coffee jelly



キャラメル
Caramel



ブルーベリー
Blueberry



チョコレート
Chocolate



ストロベリー
Strawberry



抹茶
Matcha

店頭、レジにて
至高のラスク
販売中

Super jumbo parfait



ソースを
お選び下さい

- チョコ
- ストロベリー
- ブルーベリー
- 抹茶

高さ
30
cm
以上

重さ
3kg
以上

スーパー
ジャンボパフェ
2,980円(税込3,278円)

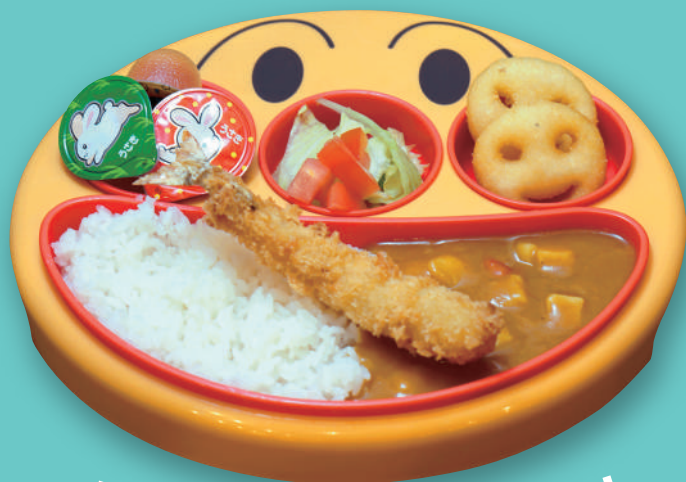
KIDS MENU



お子様すしセット♪

すし (まぐろ・サーモン・たまご)
エビフライ / ポテト / やさい / ゼリー

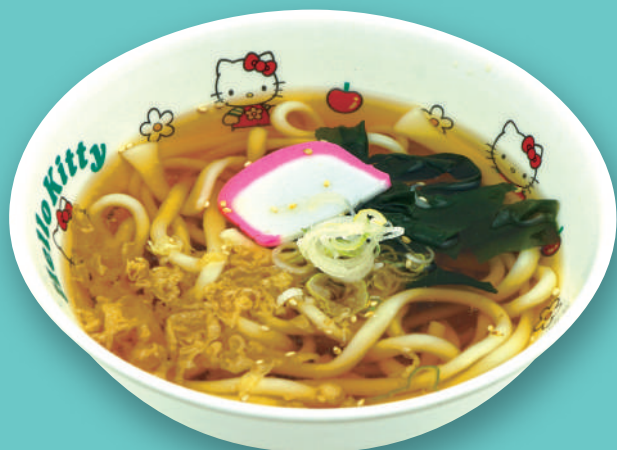
590えん(税込649円)



お子様カレーセット♪

おまぐち
甘口カレーライス / サラダ /
ポテトフライ / エビフライ / ゼリー

640えん(税込704円)



お子様うどん♪

かんさいふう
こだわり関西風しょうゆだしうどん

440えん(税込484円)

※うどんとそばは同じ蓋で
茹でています。

お子様メニューのご注文で
「オレンジジュース」と
「ガチャコイン」が
つきます♪♪



キッズクラブ
会員募集中!
年会費入会費無料
0才～12才までの
お子様ならどなたでも
入会OK!

キッズクラブの特典

次◎からカードのご提示で毎◎お食事のお子様にミニソフトクリームプレゼント!
お誕生◎月に、パフェをプレゼント! その他イベントのご案内