

営業状況等により、予告なくメニューを一部変更させて頂いている場合がございます。

季節の味覚

ちらし寿司

小川亭
おぼろ



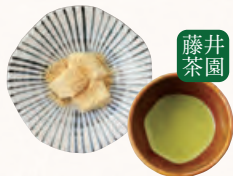
季節限定

春のちらし寿司と季節のかき揚げ御膳

Spring chirashi sushi and seasonal kakiage gozen

2,200円

會後の至福
with drink or dessert



藤井園
茶

わらびもちとお抹茶
warabimochi and green tea

605円

お抹茶 319円
Green tea

わらびもち 319円
Warabimochi

本日のアイス 209円
Today's ice cream

※お米は国産米を使用しております。仕入れや季節により内容が異なる場合もございますのでご了承くださいませ。写真はイメージです。

季節の味覚

桜鯛



季節限定

桜鯛の春色丼と季節のかき揚げ御膳

Sakura sea bream spring rice bowl and seasonal kakiage gozen

1,790円

食後の至福
with drink or dessert



井園
藤茶

わらびもちとお抹茶

warabimochi and green tea

605円

お抹茶 319円

Green tea

わらびもち 319円

Warabimochi

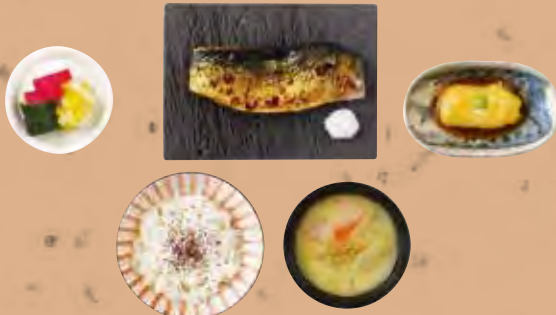
本日のアイス 209円

Today's ice cream

おはしのおひるごはん

ohashi's lunch menu

ふっくら炊きあげたごはんと京都仕立てのおばんざいと白味噌汁。
ほっこり美味しいおはしのおひるごはんです。白ごはんとお味噌汁はおかわりできます。



焼きもん御膳 - 鯖 -
Grilled Mackerel Set

1,000円
[税込 1,100円]



焼きもん御膳 - 鮭 -
Grilled Salmon Set

1,290円
[税込 1,419円]



本日のお魚とおばんざい御膳
Today's Fish Set 本日の内容はスタッフにお尋ねください。

1,590円
[税込 1,749円]



塩鶏の柚子胡椒焼きとおばんざい御膳
Grilled Salted Chicken Set 本日の内容はスタッフにお尋ねください。

1,590円
[税込 1,749円]



豊洲直送お刺身とおばんざい御膳
Sashimi from Toyosu Set

1,790円
[税込 1,969円]



贅沢御膳
Assorted Japanese Deli and Sashimi Set

2,490円
[税込 2,739円]



鶏の唐揚げ御膳
Fried Chicken with Salt and Lemon Set

1,290円
[税込 1,419円]



漬けマグロとアボカドの胡麻だれどんぶり
Tsuna and Avocado Rice Bowl with Sesami Flavor Set

1,190円
[税込 1,309円]

全てのおひるごはんにお付けできます。

with sashimi, drink or dessert

藤井茶園

藤井茶園とは、四百八十余年の歴史を誇り、本物の宇治のお茶の伝統を守り続けている茶園です。混ざり気のない純粋な茶葉が特徴。

藤井茶園



刺身
Sashimi

890円
[税込 979円]



わらびもちとお抹茶
Warabimochi and green tea

550円
[税込 605円]

藤井茶園



お抹茶
Green tea

290円
[税込 319円]



わらびもち
Warabimochi

290円
[税込 319円]



本日のアイス
Today's ice cream

190円
[税込 209円]

*お米は国産米を使用しております。*仕入れや季節により内容が変更になる場合があります。*写真はイメージです。

おしながき

おばんざい

- かぼちャのほくほく煮 六九〇
- 定番の肉じゃが 六九〇
- 小せな彩りお出汁トマト 六九〇
- 水菜とお揚げのしゃっきりお浸し 六九〇
- お魚のレモン南蛮漬 六九〇
- 豚の角煮大根 六九〇
- 紅ポテトサラダ 六九〇
- 茄子と京生麩の揚げ浸し 六九〇

- おばんざいの盛り合わせ三種 一六九〇
- 五種 二三〇〇

京のうまいもん

- 比叡湯葉のお刺身 八九〇
- 明太子の湯葉巻き揚げ 八九〇
- 生麩田楽 八九〇
- 京都大徳寺太ミウの京漬物 八九〇

せらだ

- ローストビーフのサラダ 一〇八〇
- 玉葱ドレッシング 一〇八〇
- 比叡湯葉と豆腐のサラダ 一〇八〇
- 西京味噌ドレッシング 一〇八〇

名物

- 豊洲市場 山治直送 二二〇〇
- お刺身五種盛り合わせ 二二〇〇
- 巻きたて出汁巻き玉子 九八〇
- 不動人気 七九〇
- いともちのそばあんかけ 七九〇

名物 炙り

- 黒毛和牛のステーキ 二四五〇
- 炙り野菜添え

- 塩鶏の柚子胡椒焼き 一〇九〇
- ローストビーフを山葵醤油で 一四五〇
- 銀鱈の西京味噌焼き 一四五〇
- 鯖の文化干し 九八〇
- 銀鮭の塩焼き 一〇九〇
- しいたけ 六八〇
- 一株エリンギ 六八〇
- キャベツ 六八〇
- アスパラガス 六八〇
- 京唐辛子のおかか醤油 六八〇
- 炙り野菜盛り合わせ 一〇九〇
- エイヒレ 七八〇

揚げもん

- ごぼうの唐揚げ 六九〇
- かぼちャの唐揚げ 六九〇
- 蓮根の明太子挟み揚げ 七九〇
- 鶏の塩レモン唐揚げ 八九〇
- カマンベールチーズの天ぷら 八九〇

結び

- ちよこつとおろし茶そば 六九〇
- だし茶漬け
- 鯛こま和え 七九〇
- 鱈こまだれ 七九〇
- 焼きオニギリ 三〇〇

至福

- 抹茶と小豆のパフェ 七五〇
- 抹茶と黒蜜のわらびもち 六五〇
- 抹茶アイス 七五〇
- きた粉と黒蜜のパフェ 七五〇
- きた粉と黒蜜のわらびもち 六五〇
- 濃厚チーズケーキ 七五〇

お飲みもの

全て税込み価格です。

国産クラフト

Whisky

余市	シングルモルト	ソーダ	二八〇
宮城峡	シングルモルト	ソーダ	二八〇
戸河内	ウィスキー	ソーダ	九三〇

Green

桜尾	ソーダ	七八〇
ohoro	ソーダ	九八〇

Beer

八海山	ライディーンビール	二八〇
	IPA	二八〇
	ヴァイツェン	二八〇

ビール

アサヒ	スーパードライ樽生	七五〇
アサヒ	スーパードライ中瓶	八五〇
アサヒ	ドライゼロ	七二〇
	(ノンアルコール)	

ハイボール

ハイボール		六五〇
ジンジャー	ハイボール	七五〇
オだち	ハイボール	八六〇

サワー、お茶割り

レモン	サワー	六三〇
グレープ	フルーツサワー	六三〇
ウーロン	ハイ	六三〇
緑茶	ハイ	六三〇

果実酒

梅酒		五八〇
梅乃宿	あらびし桃酒	七八〇
梅乃宿	柚子酒	七八〇

焼酎

芋	白波	鹿兒島	六五〇
芋	きろく	宮崎	七五〇
麦	中々	宮崎	七五〇

日本酒

京山水

本醸造

グラス

五〇〇

玉乃光

純米吟醸

酒魂

グラス

六〇〇

御前酒

9 NINE

グラス

六五〇

菩提もと純米

グラス

一一五〇

酔鯨

高育54号

グラス

八〇〇

純米吟醸

グラス

一五五〇

まんさくの花

純米吟醸

グラス

七五〇

久保田

萬壽 純米大吟醸

グラス

一八五〇

ワイン

白

デルスール

グラス

六三〇

チリ

ボトル

三二五〇

鳥居平

勝沼ブラン

ボトル

四八〇〇

山梨

赤

デルスール

グラス

六三〇

チリ

ボトル

三二五〇

鳥居平

勝沼ルージュ

ボトル

四八〇〇

山梨

泡

バルディビエソブリュット

グラス

七六〇

チリ、辛口

ボトル

四二九〇

ソフトドリンク

ウーロン茶

四五〇

緑茶

四五〇

オレンジジュース

四五〇

グレープフルーツジュース

四五〇

コーラ

四五〇

ジンジャーエール

四五〇

瀬戸内産 オだちサイダー

五八〇

ペリエ

七二〇

ノンアルコールカクテル

福岡あまおう

六八〇

高知ぶんだん

六八〇