



菜めし・田楽

いらつしやいませ！ この度は「鈴の屋」にお越し頂きまして誠にありがとうございます。

鈴の屋 定番の味

菜めし田楽

「田楽豆腐」

タンパク質・脂質・ミネラル成分のバランスに優れた
国産のエンレイ大豆を使用しています。
独自製法で造られた豆腐は、固すぎず、はぐれる
ような口当たりとなるよう仕上げています。

「田楽味噌」

豆味噌のみを使用し、鈴の屋の田楽のためだけに造
られた田楽から変わらぬ伝統の味です。



菜めし田楽定食

◆菜めし田楽定食

980円
(税込1,078円)

- ・田楽(豆腐三本/里芋一本)
- ・田楽(こんにゃく一本)
- ・本日的小鉢二種
- ・季節野菜
- ・くみ出し豆腐
- ・香の物・もろみ味噌
- ・黒豆・菜めし
- ・しじみの赤だし

◆彩り田楽定食

980円
(税込1,078円)

- ・田楽(豆腐三本/里芋一本)
- ・田楽(こんにゃく一本)
- ・本日的小鉢二種
- ・季節野菜
- ・くみ出し豆腐
- ・香の物・もろみ味噌
- ・黒豆・菜めし
- ・しじみの赤だし

◆自然薯とろろ田楽定食

1,280円
(税込1,408円)

- ・豆腐田楽(三本)
- ・自然薯とろろ
- ・本日的小鉢二種
- ・季節野菜
- ・くみ出し豆腐
- ・香の物・もろみ味噌
- ・黒豆・菜めし
- ・しじみの赤だし



新潟県産

コシヒカリ



鈴の屋では、全国に茨し求めた美味しいお米(国産
100%)をお届けしています。
その中でも、有名な新潟県は、信濃川やその支流
が歳月をかけて運んだ豊かな土壌によって古くか
ら農耕文化が発達した地域です。豊かな自然がもた
らす恵みのお米、新潟県産コシヒカリは、他県産の
お米とは違う甘みのある美味しさが特徴です。炊き
上がった香り、粒の輝き、口の中であられる甘み、粒
一粒一粒が噛みごたえがあり、お米の美味しさを
が味わうに、お米の美味しさを味わうに、お米の美味しさを
新潟県産「コシヒカリ」を自信を持って使用してい
ます。

自然薯

「じょんじょん」 希少価値が高いとされる「自然薯」。
強い粘り気とほんのり甘い、優しい
風味を持ち、健康志向にも最適な
食材とされています。



◆すずなり

1,280円
(税込1,408円)

- ・生ごし
- ・あぶら揚げ
- ・菜味
- ・豆腐田楽
- ・本日的小鉢
- ・季節野菜
- ・黒豆
- ・もろみ味噌
- ・香の物
- ・菜めし
- ・しじみの赤だし



◆豆腐三昧定食

1,280円
(税込1,408円)

- ・豆腐田楽(三本)
- ・湯菜刺身
- ・揚げだし豆腐
- ・本日的小鉢二種
- ・季節野菜
- ・くみ出し豆腐
- ・香の物
- ・もろみ味噌
- ・黒豆
- ・菜めし
- ・しじみの赤だし



◆鈴の屋定食

1,680円
(税込1,848円)

- ・豆腐田楽(三本)
- ・自然薯とろろ
- ・湯菜刺身
- ・天ぷら(小)
- ・本日的小鉢二種
- ・季節野菜
- ・くみ出し豆腐
- ・香の物
- ・もろみ味噌
- ・黒豆
- ・菜めし
- ・しじみの赤だし



◆すずしろ

1,280円
(税込1,408円)

- ・季節野菜の
炊き合わせ
- ・豆腐田楽
- ・くみ出し豆腐
- ・本日的小鉢
- ・黒豆
- ・もろみ味噌
- ・香の物
- ・菜めし
- ・しじみの赤だし



◆天ぷら田楽定食

1,380円
(税込1,518円)

- ・豆腐田楽(三本)
- ・天ぷら
- ・本日的小鉢二種
- ・季節野菜
- ・くみ出し豆腐
- ・香の物
- ・もろみ味噌
- ・黒豆
- ・菜めし
- ・しじみの赤だし



創業明治35年 やまつ辻田

石臼挽き 朝倉粉山椒



新芽や若菜の、みずみずしく香やか
な香りを保ちながら、粉山椒です。
国内の山深い里で育まれた山椒を、
独自の香りと色を熱でそとにすることが
できないように、昔ながらの石臼製法
でじっくりと天母の風味をひきだし
ています。どうぞ、田楽にふりかけて
召味ください。

※田楽のお味噌は、塩辛です。

「味噌煮込みうどん」

鈴の屋の煮込みうどんは蕎麦粉を練り込み、風味豊かに仕上げております。汁の絡みもよく、美味しく召し上がっていただけます。

◆味噌煮込みうどん

(単品) 880円
(税込968円)

◆味噌煮込みうどん定食

1,080円
(税込1,188円)

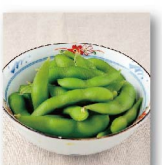
◎はん香の物つき

(うどん1.5玉) + 200円 (税込220円)



おつまみ

・枝豆 280円 (税込308円)



・インゲンの黒胡麻和え 280円 (税込308円)



・くみ出し豆腐 380円 (税込418円)



・さつま揚げ 380円 (税込418円)



・豆腐田楽 380円 (税込418円)



・里芋の唐揚げ 450円 (税込495円)



・揚げだし豆腐 450円 (税込495円)



・とろ湯葉の刺身 480円 (税込528円)



天ぷら

・玉ねぎ 80円 (税込88円)

・かぼちゃ 80円 (税込88円)

・オクラ 80円 (税込88円)

・舞茸 100円 (税込110円)

・レンコン 100円 (税込110円)

・イカ 150円 (税込165円)

・大海老 250円 (税込275円)

・天ぷら盛合せ 820円 (税込902円)



お飲物

ちょっと一杯いかがですか？

瓶ビール

- ・キリンクラシックラガー 630円 (税込693円)
- ・アサヒスーパードライ 630円 (税込693円)
- ・サッポロエビスビール 680円 (税込748円)
- ・ノンアルコールドビール 380円 (税込418円)

日本酒

・兵庫男山 490円 (税込539円)
清酒 辛さ「やや辛口」

・作 750円 (税込825円)
冷酒 辛さ「やや辛口」

・作 750円 (税込825円)
冷酒 辛さ「やや辛口」

・作 750円 (税込825円)
冷酒 辛さ「やや辛口」

・作 750円 (税込825円)
冷酒 辛さ「やや辛口」

・作 750円 (税込825円)
冷酒 辛さ「やや辛口」

ウイスキー

・ハイボール 430円 (税込473円)

ソフトドリンク

- ・オレンジジュース 280円 (税込308円)
- ・ウーロン茶 280円 (税込308円)
- ・コーラ 280円 (税込308円)

果実酒

・南高梅酒 450円 (税込495円)
ロック・水割り・濃割



またのお越しをお待ちしております。



菜めし・田楽