

いらっしやいませ！ 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。

菜めし・田楽



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、ほぐれる
ような口当たりとなるよう仕上げられています。

「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
られた創業から変わらぬ伝統の味です。



菜めし田楽定食

鈴の屋 伝統の味

◆菜めし田楽定食

980円
(税込1,078円)

- ・田楽
豆腐三本
- ・里芋一本
- ・こんにゃく一本
- ・本日の小鉢二種
- ・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
里芋
こんにゃく
竹の子
うずら 各一本
- ・本日の小鉢二種
- ・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

〜じねんじよ〜

希少価値が高いとさ
れる「自然薯」
強い粘り気とほんの
り甘く優しい風味を
持ち滋養強壮にも効
果があると考えられ
ています。



◆自然薯の 麦とろ田楽定食

1,080円
(税込1,188円)

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



◆揚げだし豆腐の 田楽定食

1,280円
(税込1,408円)

- ・豆腐田楽(三本)
- ・揚げだし豆腐
- ・本日の小鉢二種
- ・季節野菜
- ・香の物
- ・もろみ味噌
- ・黒豆
- ・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
- ・本日の小鉢二種
- ・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(小)
- ・湯葉刺身
- ・天ぷら(小)
- ・本日の小鉢二種
- ・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



米

新潟県産 コシヒカリ



鈴の屋では、全国に探した美味しいお米
(国産100%)をお届けしています。
米どころとして有名な新潟県は、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つ
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旨みのある美
味しさが特徴です。炊き立ての香り、粒の輝き、
口の中であふれる甘み。一粒一粒丹精込めてそ
だてられたコシヒカリはおすがらない程に
美味しく、たいへん好評です。その新潟県産
「コシヒカリ」を自信を持って使用しています。

豆腐

国産大豆 田楽豆腐

鈴の屋の「おいしい」
田楽の豆腐には3品種の国産大豆を
専用ブレンドし、独自の製法で
造られた豆腐は、大豆本来の甘味が
生かされています。



「菜めし」「赤だし」
おかわり自由



石臼挽き 朝倉粉山椒

創業明治35年 やまつ辻田



新芽や若実の、みずみずしく華やか
な香りを保ち続ける粉山椒です。
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ごうこと
がないように、昔ながらの石臼製法
でじっくりと天守の風味をひきだし
ています。どうぞ、田楽にふりかけて
ご賞味ください。

※山椒の香りをよりよく運ぶために。

おつまみ

ビール・日本酒・焼酎など、お酒のお供にいかがですか？



- ・枝豆
280円(税込308円)
- ・くみ出し豆腐
380円(税込418円)
- ・豆腐田楽
380円(税込418円)
- ・揚げだし豆腐
450円(税込495円)

- ・インゲン・黒胡麻和え
280円(税込308円)
- ・さつま揚げ
380円(税込418円)
- ・里芋の唐揚げ
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
630円(税込693円)

- ・耐ハイ
430円(税込464円)

- ・ハイボール
430円(税込464円)

- ・果実酒
450円(税込495円)

- ・日本酒

- ・醸し人九平次 山田錦
750円(税込825円)

純米大吟醸 辛さ「普通」
口にすると香りとはいち、苦み、旨味、酸味、果実の熟した旨味に加えて柑橘を少し絞ったような苦みがアクセントになり、酸味が味全体を下支えして余韻へと繋がります。

- ・ノンアルコールビール
380円(税込418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)

店舗情報

オアシス21店	名古屋市東区東桜1-11-1 栄公園オアシス21	☎ 052-951-3050
ミューブラット神宮前店	名古屋市熱田区三本松町18-1ミューブラット神宮前店3F	☎ 052-627-2387
西春店	北名古屋市鹿田若宮3926-10 パレマルシェ西春5階	☎ 0568-26-0751
一宮店	一宮市新生1-1-1 名鉄百貨店7階レストランズ138	☎ 0586-46-8279
イクト店	岐阜市神田町9-1 イクト2階	☎ 058-264-0112

お知らせ

毎月21日～月末までの間、お食事をされたお客様にお米のプレゼント券を配布しております。詳しくはスタッフまでお尋ねください。



またのお越しをお待ちしております。


菜めし・田楽