

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。



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

1,300円
(税込1,430円)

- ・田楽豆腐三本
- ・里芋一本
- ・こんにゃく一本
- ・今日の小鉢二種
- ・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

◆いろど 彩り田楽定食

1,300円
(税込1,430円)

- ・田楽豆腐三本
- ・里芋一本
- ・こんにゃく一本
- ・今日の小鉢二種
- ・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



大和芋 〜やまといも〜

とろろに使う大和芋は水分が少なく粘り気の強いのが特徴。ビタミンやミネラルなど栄養素が豊富に含まれ、滋養強壮にも効果があるとされています。



◆大和芋の 麦とろ田楽定食

1,500円
(税込1,650円)



- ・豆腐田楽(三本)
- ・大和芋とろろ汁
- ・今日の小鉢
- ・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

◆揚げだし豆腐の 田楽定食

1,600円
(税込1,760円)

- ・豆腐田楽(三本)
- ・揚げだし豆腐
- ・今日の小鉢二種
- ・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

1,700円
(税込1,870円)



- ・豆腐田楽(三本)
- ・天ぷら
- ・今日の小鉢二種
- ・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、全国に探求した美味しいお米(国産100%)をお届けしています。
米(こし)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造られた、コシヒカリはおかずがいらぬ程に美味しい、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



◆鈴の屋定食

2,000円
(税込2,200円)

- ・豆腐田楽(三本)
- ・大和芋とろろ汁(小)
- ・湯葉刺身
- ・天ぷら(小)
- ・今日の小鉢二種
- ・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



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こごとくなく、がいにように、昔ながらの石臼製法でじっくりと天々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。

※山椒のお持ち帰りは「ご遠慮ください」。

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？



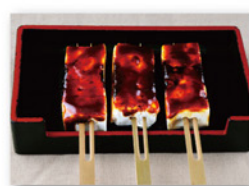
・枝豆
300円(税込330円)



・くみ出し豆腐
400円(税込440円)



・豆腐田楽
500円(税込550円)



・揚げだし豆腐
600円(税込660円)



・インデンの黒胡麻和え
300円(税込330円)



・さつま揚げ
400円(税込440円)



・里芋の唐揚げ
600円(税込660円)



・とろ湯葉の刺身
650円(税込715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
650円(税込715円)

・耐ハイ

・レモン耐ハイ
450円(税込495円)

・ウイスキー

・ハイボール
450円(税込495円)

・果実酒

・南高梅酒
450円(税込495円)
口割・水割り・湯割

・日本酒

・作穂乃智
750円(税込825円)
冷酒 三重県

純米酒 辛さ一や辛口
爽やかでバランスのよいイチの香りを
米の旨味もしっかりと感じ、後味はすっきりとしたキレの良さが
あります。
滑らかな甘みと軽快な口どけを合わせた純米酒です。

・ノンアルコールビール

・グリーンズフリー
400円(税込440円)

・ソフトドリンク

・オレンジジュース
300円(税込330円)

・ウーロン茶
300円(税込330円)

・コーラ
300円(税込330円)

天ぷら

・玉ねぎ 150円(税込165円)
・かぼちゃ 150円(税込165円)
・オクラ 150円(税込165円)
・舞茸 150円(税込165円)
・レンコン 150円(税込165円)
・イカ 200円(税込220円)
・大海老 300円(税込330円)
・天ぷら盛合せ 1,000円(税込1,100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	☎ 050-8885-4716
ミュープラット神宮前店	名古屋市熱田区三本松町18-4ミュープラット神宮前店3F	☎ 052-627-2387
西春店	北名古屋市鹿田若宮3926-10 ヨシヅヤ西春5階	☎ 0568-26-0751

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