

今日の美味しいが  
明日の元気へ。  
からだにやさしい、  
定食屋さん。

# menu

百菜のごはん

ごはん・味噌汁・漬物  
おいしい定食屋。

**百菜旬**



# 今日の美味しいが



百菜膳 1,200 (税込1,320)

ワンプレートに九種のお料理がのった栄養バランスの良い健康膳です。

百菜プレート単品 1,000 (税込1,100)

定食 912kcal  
塩分 8.0g

単品 542kcal  
塩分 5.4g

# 明日の元気へ

健康につながる、からだどこころに  
やさしいお料理をお届けします。



あつあつ玉子を  
焼き立てで。  
お客様からご注文をいただき  
てから店内で手巻きし、  
焼き立てをご提供します。

焼きたて玉子焼き定食 830 (税込913)

ふんわり焼けた玉子焼きはごはんに向かずの代表格です。

焼きたて玉子焼き単品 430 (税込473)

定食 935kcal  
塩分 5.1g  
単品 360kcal  
塩分 1.2g

かえられ  
ます

おみそ汁は以下の  
汁物にかえられます



+150円 (税込165) で  
貝汁に変更



+100円 (税込110) で  
ミニうどんに変更



お肉、お魚、野菜を  
バランス良くセットにした  
ヘルシーメニューが復活



いちじゅうさんさい  
一汁三菜定食

1,100 (税込1,210)

豚のしょうが焼きと骨まで食べられるいわしの煮付け、  
がんと野菜の煮物をバランス良くセットにしました。

鯛の梅煮単品 430 (税込473)

定食 814kcal  
塩分 5.1g  
単品 122kcal  
塩分 0.6g

※小鉢・漬物は変わる場合がございます。

健康と美味しさ  
へのこだわり

【お漬物】

塩味ひかえめの  
お漬物を、厳選して  
お出ししています。

◎お漬物は野菜や海藻など、  
うまみ・栄養・彩りにこだわって  
おります。

【おみそ汁】

季節の材料を使った、  
具だくさんのおみそ汁。

◎いりこ、椎茸、昆布などの  
素材から取っただしで、  
四季折々の材料を使った、  
具だくさんのおみそ汁を  
ご提供しています。

【ごはん】

国産米を厳選、炊きたてに  
こだわっています。

◎白米は全国のおいしいお米を  
選りすぐり、小さな釜で炊いて、  
炊きたてをご提供しています。  
また、ごはんは白ごはんに替えて、  
お好みで雑穀ごはんもお選び  
いただけます。



ご注文の際、係にお申し付けください。



ごはん  
大盛り無料



白ごはんに  
雑穀ごはんにも  
かえられます。

## DRINK BAR

ドリンクバー〔お食事、デザートご注文の方〕

15:00まで 15:00から

280 (税込308) 380 (税込418)

●ドリンクバーのみのご利用 580 (税込638)



お料理に  
プラスワン



ごま豆腐  
180 (税込198)  
57kcal 塩分0.6g



もずく酢  
180 (税込198)  
11kcal 塩分1.0g



唐揚げ (2個)  
280 (税込308)  
224kcal 塩分1.3g



牛すき煮  
380 (税込418)  
147kcal 塩分0.9g

# 牛タン menu

百菜の牛タンはあふれる肉汁と食感をお楽しみいただけます。

**健康と美容にうれしい牛タン**  
牛タンには体づくりに欠かせないタンパク質や鉄分、ビタミンなどの栄養が豊富に含まれています。疲労回復やストレス緩和、美肌効果などが期待でき、百菜が自信をもってお勧めするメニューです。



**牛タン定食 1,780(税込1,958)**

ジューシーな牛タンを特製の青唐辛子みそと定番のレモン汁でどうぞ。  
牛タン単品 1,580(税込1,738)

定食 864kcal  
食塩分 4.9g  
単品 502kcal  
品塩分 2.4g

牛タン 110g

# 黒酢 menu

まろやかな酸味と深いコクの特製黒酢ソースを使用。



**若鶏の黒酢炒め定食 980(税込1,078)**

若鶏の竜田揚げと野菜を、健康黒酢で仕上げました。  
若鶏の黒酢炒め単品 780(税込858)

定食 914kcal  
食塩分 5.1g  
単品 552kcal  
品塩分 2.6g

## 雑穀ごはんとも相性バツグン!

ビタミン豊富でお腹にやさしい。  
**とろろ 180(税込198)**  
23kcal 塩分0.0g



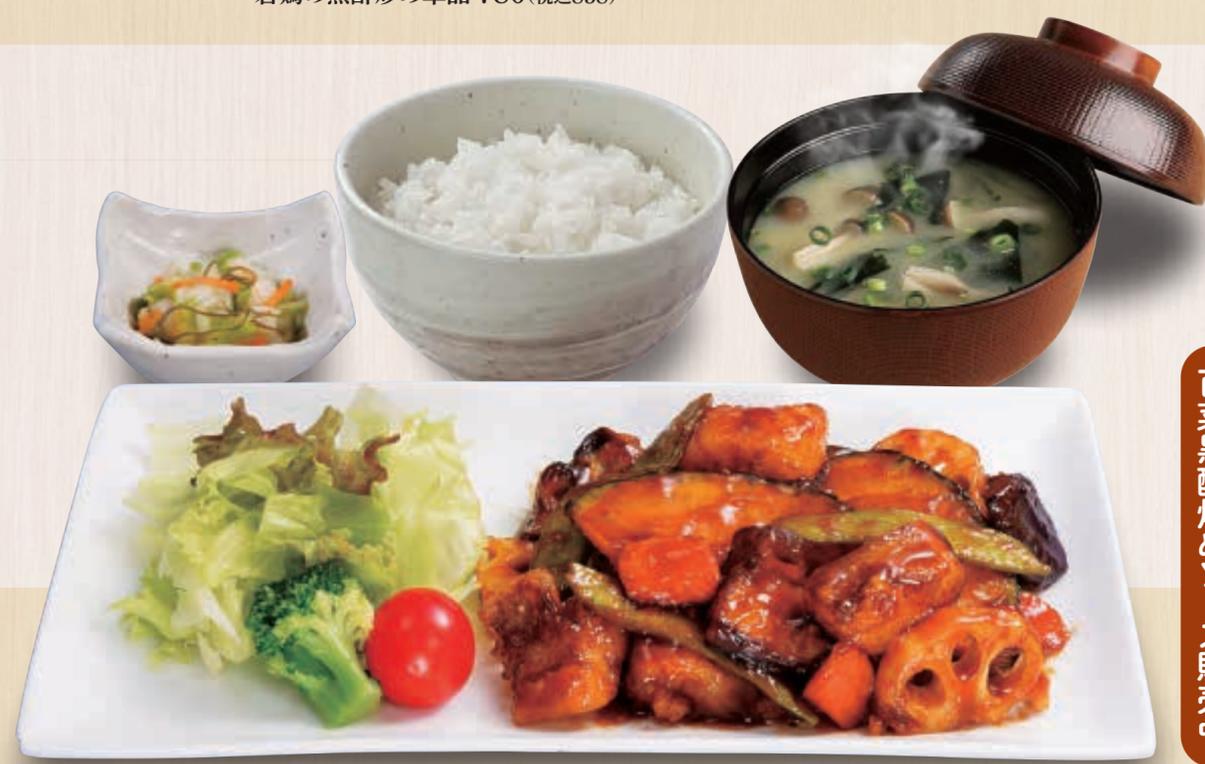
**牛タンとアジフライ定食 1,680(税込1,848)**

身がふんわりアジフライも一緒に楽しめる、ボリューム満点の定食。  
牛タンとアジフライ単品 1,480(税込1,628)

定食 1041kcal  
食塩分 4.8g  
単品 680kcal  
品塩分 2.2g

松浦アジフライ

牛タン 55g



**白身魚の黒酢炒め定食 980(税込1,078)**

白身魚の竜田揚げと野菜を、健康黒酢で仕上げたヘルシーメニュー。  
白身魚の黒酢炒め単品 780(税込858)

定食 796kcal  
食塩分 5.2g  
単品 434kcal  
品塩分 2.7g

百菜黒酢炒めソース販売中

※漬物は変わる場合がございます。

ご注文の際、係にお申し付けください。

ごはん 大盛り無料

白ごはんに雑穀ごはんにもかえられます。

## DRINK BAR

ドリンクバー〔お食事、デザートご注文の方〕  
15:00まで 280(税込308) | 15:00から 380(税込418)  
●ドリンクバーのみのご利用 580(税込638)



キリン一番搾り生ビール  
(中)630(税込693)  
(グラス)430(税込473)



清酒「白鶴」  
(一合)480(税込528)

デザートにいかがですか



長崎カステラ 2種  
280(税込308)  
209kcal 塩分0.1g



ぜんざい 480(税込528)  
325kcal 塩分0.0g

# 定食

## menu

彩り豊かな百菜自慢の  
セットメニューをどうぞ。



野菜たっぷりおろしかつ定食 980(税込1,078)

蒸し野菜と揚げたてローズかつを、特製おろしポン酢でどうぞ。

野菜たっぷりおろしかつ単品 680(税込748)

定食	769kcal 塩分 5.6g
単品	395kcal 塩分 2.8g



和風ステーキ定食 1,380(税込1,518)

ふんわりやわらかな牛肉を、さっぱりおろしポン酢しょうゆでどうぞ。

和風ステーキ単品 1,180(税込1,298)

お肉は柔らかくするために牛脂を加える加工をしています。

定食	789kcal 塩分 5.5g
単品	427kcal 塩分 3.0g

**肉増量 1.5倍**  
+300円(税込330)で  
ステーキ1.5倍増量できます。

定食	993kcal 塩分 5.7g
単品	632kcal 塩分 3.2g



⚠ 魚の骨にご注意ください。

焼き魚定食 880(税込968)

脂のつたさばを、大根おろしと一緒にどうぞ。

さばの塩焼き単品 580(税込638)

定食	743kcal 塩分 5.3g
単品	369kcal 塩分 2.5g

※小鉢・漬物は変わる場合がございます。



三元豚ロースかつ定食 1,080(税込1,188)

肉質の良さが自慢の三元豚を使用したジューシーメニュー。

三元豚ロースかつ単品 780(税込858)

定食	1077kcal 塩分 5.8g
単品	716kcal 塩分 3.2g

ご注文の際、係にお申し付けください。

ごはん  
大盛り無料

白ごはんは  
雑穀ごはんにも  
かえられます。

かえられます  
おみそ汁は右記の  
汁物にかえられます

+150円(税込165)で  
貝汁に変更

+100円(税込110)で  
ミノンどんに変更

お料理に  
プラスワン

生卵  
70(税込77)  
78kcal 塩分0.2g

揚げ茄子と  
インゲンの生姜あん  
130(税込143)  
26kcal 塩分0.4g

ごぼうから揚げ  
430(税込473)  
223kcal 塩分1.0g

まぐろの刺身  
430(税込473)  
42kcal 塩分1.8g



松浦アジフライ

松浦アジフライ定食 880(税込968)

長崎近海で獲れたアジを、アジフライの聖地、松浦港で加工したこだわりのアジフライです。  
松浦アジフライ単品 580(税込638)

定食 800kcal 塩分 3.8g  
単品 426kcal 塩分 1.0g



御膳 menu

百菜の料理から、選りすぐりの食材でお届けする特選メニューです。

銀だらみりん焼き

彩り御膳 1,480(税込1,628)

上質な脂の旨味とみりんの甘味が絶妙な銀だらに牛すき煮をセットにした豪華メニューです。

銀だらみりん焼き単品 780(税込858)

定食 732kcal 塩分 4.6g  
単品 158kcal 塩分 0.7g

魚の骨にご注意ください。

かえられます

おみそ汁は以下の汁物にかえられます



+150円(税込165)で貝汁に変更



+100円(税込110)でミニうどんに変更



チキン南蛮定食 880(税込968)

さっぱり揚げた若鶏を、甘酢ソースとピクルス、玉ねぎが入った特製タルタルソースでどうぞ。  
チキン南蛮単品 580(税込638)

定食 1104kcal 塩分 5.3g  
単品 730kcal 塩分 2.5g

しょうが焼き定食 880(税込968)

柔らかい豚肉を特製のしょうがだれで仕上げました。  
しょうが焼き単品 580(税込638)

定食 950kcal 塩分 4.6g  
単品 576kcal 塩分 1.8g



まぐろの刺身

贅沢御膳 1,480(税込1,628)

人気の和風ステーキとまぐろの刺身を両方楽しめるスペシャルメニューです。

まぐろの刺身単品 430(税込473)

定食 749kcal 塩分 6.9g  
単品 42kcal 塩分 1.8g

お肉は柔らかくするために牛脂を加える加工をしています。

ご注文の際、係にお申し付けください。

ごはん 大盛り無料

白ごはんは雑穀ごはんにもかえられます。

DRINK BAR

ドリンクバー〔お食事、デザートご注文の方〕  
15:00まで 280(税込308)  
15:00から 380(税込418)  
●ドリンクバーのみのご利用 580(税込638)



キリン一番搾り生ビール (中)630(税込693) (グラス)430(税込473)



清酒「白鶴」(一合)480(税込528)

デザートにいかがですか



黒蜜きなこアイス 280(税込308) 169kcal 塩分0.1g



モカパフェ 330(税込363) 160kcal 塩分0.1g



コンビ  
menu

ふたつの人気メニューが楽しめる  
食べごたえ十分の満足メニューです。

チキン南蛮としょうが焼き定食 1,130(税込1,243)

チキン南蛮にしょうが焼き1人前を組み合わせた、ごはんがすすむメニューです。  
チキン南蛮としょうが焼き単品 930(税込1,023)

定食 1368kcal  
塩分 5.6g  
単品 1007kcal  
塩分 3.1g



海老マヨとしょうが焼き定食 1,180(税込1,298)

プリプリの海老マヨとしょうが焼き。人気コンビをご一緒にどうぞ。  
海老マヨとしょうが焼き単品 980(税込1,078)

定食 1109kcal  
塩分 5.4g  
単品 747kcal  
塩分 2.8g



松浦アジフライ

ヒレカツとアジフライ定食 1,130(税込1,243)

サクサク衣の肉厚ヒレカツと人気の松浦アジフライです。  
ヒレカツとアジフライ単品 930(税込1,023)

定食 1045kcal  
塩分 4.6g  
単品 683kcal  
塩分 2.1g



焼き魚とから揚げみぞれ酢定食 1,080(税込1,188)

パリッと仕上げた焼き魚と、サッパリみぞれ酢のから揚げのセット。  
焼き魚とから揚げみぞれ酢単品 880(税込968)

定食 955kcal  
塩分 7.3g  
単品 593kcal  
塩分 4.8g

※漬物は変わる場合がございます。

ご注文の際、係にお申し付けください。

ごはん  
大盛り無料

白ごはんは  
雑穀ごはんにも  
かえられます。

かえられます  
おみそ汁は右記の  
汁物にかえられます



+150円(税込165)で  
貝汁に変更



+100円(税込110)で  
ミナうどんに変更

お料理に  
プラスワン



ビーンズサラダ  
130(税込143)  
37kcal 塩分0.3g



とろろ  
180(税込198)  
23kcal 塩分0.0g



海老マヨ  
280(税込308)  
169kcal 塩分1.1g



鯛の梅煮  
430(税込473)  
122kcal 塩分0.6g

代表的な井メニューを  
百菜テイストで仕上げました。

# 井 menu

## かつ丼定食

(おみそ汁・お漬物付)

930(税込1,023)

揚げたてのかつを卵とダシで  
ふっくら仕上げました。

かつ丼単品 830(税込913)

定食 1008kcal  
食塩分 5.6g

セット 1130kcal  
食塩分 6.5g

単品 949kcal  
食塩分 3.1g

## かつ丼セット

(ミニうどん・お漬物付)

1,030(税込1,133)

## 十勝豚タレ

醤油ベースの甘辛の  
味付けは本場のタレを使用。  
北海道で人気の  
がつりソルフード。

お肉は柔らかくするために  
牛脂を加える加工をしています。

## 十勝風 豚丼定食

(おみそ汁・お漬物付)

880(税込968)

北海道のご当地グルメ。  
本場のタレで仕上げています。

十勝風 豚丼単品 780(税込858)

定食 1049kcal  
食塩分 5.7g

セット 1171kcal  
食塩分 6.6g

単品 989kcal  
食塩分 3.2g

十勝風 豚丼セット  
(ミニうどん・お漬物付)  
980(税込1,078)

## ステーキ丼定食

(おみそ汁・お漬物付)

1,280(税込1,408)

特製カルビタレで仕上げたステーキを  
あつあつのごはんのにせました。

ステーキ単品 1,180(税込1,298)

定食 868kcal  
食塩分 4.0g

セット 999kcal  
食塩分 4.8g

単品 818kcal  
食塩分 1.5g

ステーキ丼セット  
(ミニうどん・お漬物付)  
1,380(税込1,518)

## ミニ丼

わさび抜きをご希望の方は  
係にお申し付けください。

お肉は柔らかくするために  
牛脂を加える加工をしています。

## ミニ豚丼セット

(ミニうどん・お漬物付)

780(税込858)

ミニ豚丼単品 580(税込638)

セット 767kcal  
食塩分 5.0g

単品 586kcal  
食塩分 1.6g

## ミニまぐろ漬け丼セット

(ミニうどん・お漬物付)

880(税込968)

ミニまぐろ漬け丼単品 680(税込748)

セット 538kcal  
食塩分 5.0g

単品 357kcal  
食塩分 1.6g

## ミニいくら丼セット

(ミニうどん・お漬物付)

980(税込1,078)

ミニいくら丼単品 780(税込858)

セット 491kcal  
食塩分 5.7g

単品 310kcal  
食塩分 2.3g

## ミニステーキ丼セット

(ミニうどん・お漬物付)

980(税込1,078)

ミニステーキ丼単品 780(税込858)

セット 643kcal  
食塩分 4.1g

単品 462kcal  
食塩分 0.7g

# 茶漬け menu

心も体もさらさらになりそうな  
ヘルシーなお茶漬けです。

旨味たっぷりの海鮮を  
出汁でいただく特製茶漬け。  
お好みで三通りの美味しさを  
お楽しみください。

## 鮭いくら茶漬け

1,180(税込1,298)

香ばしい焼き鮭といくら塩味がアクセントの  
親子だし茶漬けです。焼きのりとわさびの風味が  
よく合います。

548kcal 食塩分 3.2g

①そのまま  
丼として。

②出汁を  
注いで  
さらさらと。

③お好みで薬味を入れて  
お楽しみください。

## さばしらす茶漬け 980(税込1,078)

ほぐした焼きさばと釜揚げしらすに青高菜がよく合います。  
仕上げは焼きのりと青唐辛子みそを加えて、出汁茶漬けでお楽しみください。

675kcal 食塩分 3.5g

## 鯛しらす茶漬け 1,380(税込1,518)

胡麻ダレに漬け込んだ鯛はそのまま漬け丼でもOK。お好みでわさびも添えて。  
ふっくら釜揚げしらすと焼きのりで、海の香りが口いっぱい広がります。

609kcal 食塩分 2.5g

## お料理に プラスワン



明太子  
180(税込198)  
26kcal 食塩分0.8g



揚げ茄子と  
インゲンの生姜あん  
130(税込143)  
26kcal 食塩分0.4g



鯛の梅煮  
430(税込473)  
122kcal 食塩分0.6g



ごぼうから揚げ  
430(税込473)  
223kcal 食塩分1.0g

うどんは、そばと同じ釜でゆでています。 ※ミニ丼は大盛りにはできません。 ※漬物は変わる場合がございます。

# 雑炊・鍋

menu

昔から愛される日本の伝統食、  
雑炊のおいしさにこだわった  
「百菜のヘルシーメニュー」です。

# 明太子

# もずく

もずくの健康雑炊単品  
730(税込803)

明太子雑炊単品  
830(税込913)

## もずくの健康雑炊定食 (塩さば付)

880(税込968)

栄養バランスのいい健康雑炊を  
塩さばとご一緒にどうぞ。

定食 571kcal  
塩分 5.8g  
単品 350kcal  
塩分 3.9g

# 若鶏

若鶏の柚子風味雑炊単品  
830(税込913)

## 明太子雑炊定食 (塩さば付)

980(税込1,078)

明太子は雑炊とも相性ピッタリ。  
薬味の大葉と焼きのりがよく合います。

定食 622kcal  
塩分 7.0g  
単品 401kcal  
塩分 5.0g

## 若鶏の柚子風味雑炊定食 (塩さば付)

980(税込1,078)

出汁に若鶏の旨味が溶け込んでいます。  
柚子香る爽やかな一品。

定食 767kcal  
塩分 5.8g  
単品 546kcal  
塩分 3.9g

⚠ 鍋は熱くなっておりますのでご注意ください。 ※小鉢・漬物は変わる場合がございます。



## すき焼き定食

1,280(税込1,408)

じっくり煮込んだやわらか牛バラ肉と  
野菜のうまみが広がる人気の鍋メニューです。  
すき焼き単品 980(税込1,078)  
⚠ 鍋は熱くなっておりますのでご注意ください。

定食 774kcal  
塩分 5.6g  
単品 400kcal  
塩分 2.9g



## 麻婆豆腐定食

980(税込1,078)

本格麻婆豆腐にから揚げがついた  
お得なセットです。  
麻婆豆腐単品 550(税込605)  
⚠ 鍋は熱くなっておりますのでご注意ください。

定食 937kcal  
塩分 6.5g  
単品 576kcal  
塩分 4.0g



## かつ鍋定食

980(税込1,078)

人気の揚げたてロースカツをふわふわ卵でとじました。  
かつ鍋単品 680(税込748)  
⚠ 鍋は熱くなっておりますのでご注意ください。

定食 908kcal  
塩分 5.9g  
単品 534kcal  
塩分 3.1g

### お料理に プラスワン



揚げ茄子と  
インゲンの生姜あん  
130(税込143)  
26kcal 塩分0.4g



明太子  
180(税込198)  
26kcal 塩分0.8g



唐揚げ(2個)  
280(税込308)  
224kcal 塩分1.3g



エビフライ  
580(税込638)  
336kcal 塩分1.2g

ご注文の際、係にお申し付けください。



ごはん  
大盛り無料



白ごはんに  
雑穀ごはんにも  
かえられます。

## DRINK BAR

ドリンクバー〔お食事、デザートご注文の方〕  
15:00まで 280(税込308) | 15:00から 380(税込418)  
●ドリンクバーのみのご利用 580(税込638)



からだにうれしいヘルシーメニュー

# うどん menu

味にも健康にもこだわった  
百菜のうどん。  
ホッと落ち着くやさしい味わいです。

デザートに  
いかが  
ですか?



長崎カステラ 2種  
280(税込308)  
209kcal 塩分0.1g



ぜんざい  
480(税込528)  
325kcal 塩分0.0g

## 七穀うどん 780(税込858)

7種類の雑穀入りで食物繊維たっぷり。  
彩り豊かな野菜と一緒どうぞ。

単: 432kcal  
品: 塩分 6.0g

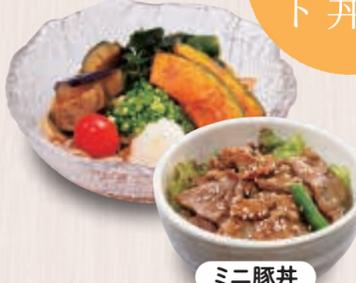
1/2日分の食物繊維がとれる  
「七穀うどん」

もちもち、なめらかな食感が特長の、  
食物繊維が1/2日分入った雑穀うどんです。  
厳選した7種類の雑穀が織りなす、豊かな  
風味を楽しめます。

- 大麦
- 黒大豆
- 全粒粉
- 玄米
- 大豆
- もちあわ
- もちきび

セミお  
ツニ得  
ト井な

単品より **198円(税込) お得!** ※ミニ丼は大盛りにはできません。



七穀うどんと  
ミニ豚丼セット  
1,180(税込1,298)

ミニ豚丼  
セ: 1018kcal  
品: 塩分 7.6g



七穀うどんと  
ミニステーキ丼セット  
1,380(税込1,518)

お肉は柔らかくするために  
牛脂を加える加工をしています。

セット  
893kcal  
塩分 6.7g



七穀うどんと  
ミニまぐろ漬丼セット  
1,280(税込1,408)

わさび抜きをご希望の方は  
係にお申し付けください。

セット  
789kcal  
塩分 7.6g



七穀うどんと  
ミニいくら丼セット  
1,380(税込1,518)

セット  
742kcal  
塩分 8.3g

わさび  
醤油に  
からめて  
います。

ミニまぐろ漬丼

ミニいくら丼



海鮮仕立て

## ちゃんぽんうどん 880(税込968)

海の幸と野菜のうま味でこくのある味に仕上げました。

⚠ 鍋は熱くなっておりますのでご注意ください。

単: 600kcal  
品: 塩分 5.2g



## ミニうどん 260(税込286)

単: 173kcal  
品: 塩分 2.8g



## 百菜うどん 460(税込506)

百菜自慢の風味豊かな出汁がきいた、  
やさしい味わいです。

単: 343kcal  
品: 塩分 5.0g



こころうま味に自信、独自の和風だし。  
百菜のつゆだしは創業以来ずっと同じ。  
伝統的な和風だしをさらにアレンジして、  
百菜独自のコクとおいしさに仕上げています。

うどんは、そばと同じ釜でゆでています。



キリン一番搾り  
生ビール  
(中)630(税込693)  
(グラス)430(税込473)



清酒「白鶴」  
(一合)480(税込528)

# サラダ menu

フレッシュ野菜を添えて  
さらにヘルシー。

ハウス  
ドレッシング  
販売中



ちょっとサラダ 130(税込143)  
56kcal 塩分 0.3g



ポテトサラダ 230(税込253)  
135kcal 塩分 0.8g



わかめサラダ 330(税込363)  
低カロリーで栄養豊富なわかめがたっぷり。  
109kcal 塩分 1.0g



豆腐サラダ 330(税込363)  
高タンパクでヘルシーなお豆腐のサラダ。  
175kcal 塩分 0.5g

お料理に  
プラスワン



塩サバ  
180(税込198)  
214kcal 塩分1.4g



イカマヨ  
280(税込308)  
154kcal 塩分0.7g



唐揚げ(2個)  
280(税込308)  
224kcal 塩分1.3g



牛すき煮  
380(税込418)  
147kcal 塩分0.9g

お料理に  
プラスワン



お漬物  
60(税込66)  
8kcal 塩分0.6g



ごはん  
190(税込209)  
302kcal 塩分0.0g



雑穀ごはん  
190(税込209)  
302kcal 塩分0.0g



おみそ汁  
150(税込165)  
51kcal 塩分1.9g



貝汁  
300(税込330)  
131kcal 塩分2.7g

# おこさま

menu

メラミン容器ではなく  
磁器の食器を使っています。



特定原材料7品目 不使用



## 低アレルギーおこさまカレー 480(税込528)

おこさまの健康を考えた7大アレルギー不使用の安心カレーです。

349kcal 塩分 1.1g

※卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かにの7種類の原材料は使用しておりません。  
※添加物としての調味料、着色料は使用しておりません。  
※店内では7大アレルギーを含むその他商品の調理・盛付けを行っています。  
※キッチン内の通常の調理機器・器具を使って調理しています。  
※アレルギー症状の重篤な方・敏感な方はご注意ください。  
※アレルギー症状が発生しないことをお約束するメニューではありません。

## おこさまうどん 330(税込363)

227kcal 塩分 3.0g

うどんは、そばと同じ釜でゆでています。



## おこさまランチ 680(税込748)

519kcal 塩分 3.3g

## おこさま ドリンクバー

120(税込132)

※対象/4才から  
小学校6年生まで。  
※3才以下の  
おこさまは無料です。



百葉特選

# 和 Sweets



五三焼

八女抹茶

## 長崎カステラ 2種 280(税込308)

しっとり食感で濃厚ながらすっきりとした  
ココの五三焼。風味豊かな抹茶味とセットでどうぞ。

209kcal 塩分 0.1g

カステラの最高峰  
「五三焼カステラ」  
カステラの中でも特に贅沢な味わいが  
特徴。卵黄の比率が通常よりも多く、  
和三盆糖など上質な素材と熟練の技  
術から生み出される極上の一品です。



阿波産の和三盆糖



島原の太陽卵



佐賀のもち米水飴



熟練の技術

底ざらめ

ほっこり  
あったか

## ぜんざい 480(税込528)

北海道産小豆のホッとな甘さ。

325kcal 塩分 0.0g



もち  
2コ入

# 甘味

menu

食後のひとときや語らいの席に  
バラエティスイーツ。



しっとり食感の  
ふわふわスイーツ。  
朝食にもおすすめです。

ふわふわ

## 黒蜜きなこフレンチトースト 580(税込638)

346kcal 塩分 0.5g

バニラアイスと黒蜜が相性抜群のフレンチトースト。  
上品なきな粉香るプレミアムなスイーツです。



ふわふわ

## フレンチトースト 530(税込583)

バニラアイスとメープルシロップをたっぷりかけて。 359kcal 塩分 0.5g



## クリームソーダ 330(税込363)

242kcal 塩分 0.1g

レトロ感漂う昔ながらの  
喫茶メニュー。



## ミルクセーキ 330(税込363)

125kcal 塩分 0.3g

長崎のご当地メニューを  
百葉仕立てで。



## カスタードプリン 430(税込473)

375kcal 塩分 0.3g

どこか懐かしい味わいの、  
これぞ王道プリンです。



## モカパフェ 330(税込363)

160kcal 塩分 0.1g

コーヒーゼリーとアイスの  
パフェです。



## バニラアイス 180(税込198)

110kcal 塩分 0.1g

ドリンクと組み合わせれば  
アイスフロートが楽しめます。



## ミルクセーキアイス 200(税込220)

55kcal 塩分 0.1g

ミルクと卵の風味が豊かな  
ザクザク食感。



## 黒蜜きなこアイス 280(税込308)

169kcal 塩分 0.1g

和のおいしさをプラスした  
ほっこりアイス。

## Premium DRINK BAR 飲み放題 ドリンクバー

Coffee  
こだわり豆の  
本格コーヒー



Kyusyu Fruit  
九州果汁たっぷり  
ご当地ドリンク



Tea  
豊富な紅茶



定番のハーブティーから  
独自のフレーバーまで、  
バラエティ豊かなライン  
ナップ。

●お食事とセット

15:00まで 280(税込308)

15:00から 380(税込418)

●ドリンクバー単品 580(税込638)

※お一人様ごとにご注文いただけますようお願いいたします。  
※カップとグラスはドリンクバーにご用意いたしております。

# お酒

menu

麒麟一番搾り生ビール  
(中) 630 (税込693)  
(グラス) 430 (税込473)



ノンアルコールビール  
(小瓶) 430 (税込473)



ハイボール  
430 (税込473)



レモンサワー  
430 (税込473)



清酒「白鶴」  
(一合) 480 (税込528)



焼酎「黒霧島」芋  
(グラス) 380 (税込418)



●20歳未満の方の飲酒は法律により禁じられています。 ●お車の運転をされる方の飲酒はお断りします。

# サイドメニュー

menu



生卵  
70 (税込77)  
78kcal 塩分0.2g



明太子  
180 (税込198)  
26kcal 塩分0.8g



しらすおろし  
180 (税込198)  
14kcal 塩分0.2g



とろろ  
180 (税込198)  
23kcal 塩分0.0g



ビーンズサラダ  
130 (税込143)  
37kcal 塩分0.3g



揚げ茄子とインゲンの  
生姜あん 130 (税込143)  
26kcal 塩分0.4g



ごま豆腐  
180 (税込198)  
57kcal 塩分0.6g



もずく酢  
180 (税込198)  
11kcal 塩分1.0g



塩サバ  
180 (税込198)  
214kcal 塩分1.4g



鰯の梅煮  
430 (税込473)  
122kcal 塩分0.6g



まぐろの刺身  
430 (税込473)  
42kcal 塩分1.8g



イカマヨ  
280 (税込308)  
154kcal 塩分0.7g



海老マヨ  
280 (税込308)  
169kcal 塩分1.1g



から揚げ  
(2個) 280 (税込308)  
(5個) 580 (税込638)  
(2個) 224kcal 塩分1.3g  
(5個) 544kcal 塩分3.1g



ごぼうから揚げ  
430 (税込473)  
223kcal 塩分1.0g



牛すき煮  
380 (税込418)  
147kcal 塩分0.9g



大盛りポテトフライ  
380 (税込418)  
526kcal 塩分1.5g



ポテトフライとから揚げ  
480 (税込528)  
564kcal 塩分3.1g



エビフライ  
580 (税込638)  
336kcal 塩分1.2g



貝汁  
300 (税込330)  
131kcal 塩分2.7g

ごはん・味噌汁・漬物  
おいしい定食屋。



HYGC2410.

●カロリー・塩分表記は日本食品標準成分表による計算値（一人前・概算）です。  
●食品アレルギー物質一覧をご用意しています。係にお尋ねください。当社ホームページ（www.sho-ya.co.jp）でもご覧いただけますので参照ください。