



鈴の屋

菜めし・田楽

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

1,200円
(税込1,320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

1,200円
(税込1,320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〜

希少価値が高いとき
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
果があるとされています。



◆自然薯の 麦とろ田楽定食

1,400円
(税込1,540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
- ・菜めし
- ・しじみの赤だし



◆揚げだし豆腐の 田楽定食

1,500円
(税込1,650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

1,600円
(税込1,760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



米

新潟県産 コシヒカリ



鈴の屋では、全国に探した美味いお米
「国産100%」をお届けしています。
米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っ
て、上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、コシヒカリはおかすがいらぬ程
に美味いと、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種類の国産大豆を
専用製法でブレンドし、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

1,900円
(税込2,090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



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。



※山椒のお持ち帰りは、お断りさせていただきます。

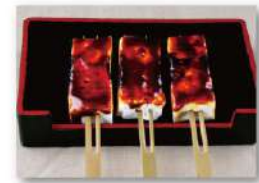
おつまみ

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
350円(税込385円)
- ・豆腐田楽
400円(税込440円)
- ・揚げだし豆腐
450円(税込495円)

- ・インゲンの黒胡麻和え
300円(税込330円)
- ・とつま揚げ
400円(税込440円)
- ・里芋の唐揚げ
450円(税込495円)
- ・とろ湯葉の刺身
500円(税込550円)



天ぷら

- ・玉ねぎ 100円(税込110円)
- ・かぼちゃ 100円(税込110円)
- ・オクラ 100円(税込110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 850円(税込935円)



お飲物

ちよっと一杯いかがですか？



・キリンクラシックラガー 650円(税込715円)



・レモン耐ハイ 450円(税込495円)



・ハイボール 450円(税込495円)



・果実酒 450円(税込495円)



・日本酒 750円(税込825円)
作穂乃智 冷酒 三重県

純米酒 辛まーや辛口
爽やかでバランスのよいライチのような香り。米の旨味もじつかりと感じ、後味はすっきりとしたキレイの良さがあります。滑らかな甘みと爽快な口触しを合わせ持つ純米酒です。



・ノンアルコールビール 400円(税込440円)



・ソフトドリンク 300円(税込330円)
・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)

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 ヨシツヤ西春5階 | ☎ 0568-26-0751 |
| 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