



**FOOD
MENU**



晩ごはんセット



〈セット内容〉

- ・メインのおかず
- ・茶碗蒸し豆乳ソース掛け
- ・小鉢
- ・金芽米のご飯
- ・赤出汁
- ・お漬物

※湯葉丼セットのみ、お漬物が湯葉佃煮になっております。

メインのおかずは下記よりお選びください



長州どりの湯葉唐揚げセット…1,436円
(税込1,580円)

弾力があり、濃厚な旨みが詰まった“長州どり”を、湯葉の衣をつけてカリッと揚げました。



豆腐と海老のあんかけセット…1,436円
(税込1,580円)

サクッと揚げたお豆腐に、海老や彩り野菜が入った中華あんをたっぷりとかけて。



鶏と7種の野菜の黒酢あんかけセット
…1,527円
(税込1,680円)

鶏肉の他に7種類の野菜がごろごろ入っています。黒酢あんどうぞ。



和風豆腐ハンバーグセット…1,527円
(税込1,680円)

大きめサイズの豆腐ハンバーグに野菜を添えて。ポン酢であっさりとお召し上がりください。

晩ごはんセット & コースご注文の方限定

+436円 (税込480円)

セットのご飯を「ミニ湯葉丼」に変更いただけます



+473円 (税込520円)

「湯葉巻き真丈揚げ & 生麩田楽」を追加できます



+345円 (税込380円)

もっちり嶺岡スイーツ
・ミックスベリー・抹茶とあずき
・完熟マンゴー・季節のフルーツ



+273円 (税込300円)

*〈H・I〉=ホットとアイスをご用意しています。

- コーヒー 〈H・I〉
- カフェオレ 〈H・I〉
- ほうじ茶ラテ 〈H・I〉
- 烏龍茶 〈H・I〉
- ☛ 八女茶
- ジンジャーエール
- りんごジュース
- ヨーズドリンク 〈H・I〉
- 完熟梅ドリンク 〈H・I〉
- 生ビール (小) 250ml

+364円 (税込400円) **フレイバーティー**

- ☛ 緑茶×レモン
- ☛ 緑茶×パッションフルーツ
- ☛ 和紅茶×ライチ
- ☛ ほうじ茶×キャラメル

☛マークがついたメニューは、ポットでご提供しております。



ピリ辛麻婆豆腐セット 1,436円
(税込1,580円)

ほどよい辛みがクセになる麻婆豆腐。
実山椒の上品な辛みがポイントです。



肉豆腐セット 1,527円
(税込1,680円)

「梅の花」自慢の厚揚げを、牛バラ、きのこ、
白ねぎと煮込んですき焼き風に。
お肉の旨みがたっぷりしみ込んでいます。



とろとろ湯葉丼セット 1,527円
(税込1,680円)

とろとろの湯葉とお出汁あんがたっぷりの
贅沢な丼ぶりです。



生麩の豚バラ巻きと 1,618円
野菜の黒酢あんかけセット (税込1,780円)

もちもちの生麩を豚バラで巻き、
甘辛の黒酢あんに絡めています。

つむぎのこだわりセット

1,618円 (税込1,780円)



小箱 (小鉢2種、お造り、生麩田楽、湯葉巻き真丈の変わり揚げ)

茶碗蒸し 豆乳ソース掛け・煮物

金芽米のご飯・赤出汁・お漬物

晩ごはんセット & コースご注文の方限定

+436円 (税込480円)

セットのご飯を「ミニ 湯葉丼」に変更いただけます



+473円 (税込520円)

「湯葉巻き真丈揚げ & 生麩田楽」を追加できます



+345円 (税込380円)

もっちり嶺岡スイーツ
・ミックスベリー・抹茶とあずき
・完熟マンゴー・季節のフルーツ



+273円 (税込300円)

*〈H・I〉=ホットとアイスをご用意しています。

- コーヒー 〈H・I〉
- カフェオレ 〈H・I〉
- ほうじ茶ラテ 〈H・I〉
- 烏龍茶 〈H・I〉
- ☛ 八女茶
- ジンジャーエール
- りんごジュース
- ヨズドリンク 〈H・I〉
- 完熟梅ドリンク 〈H・I〉
- 生ビール (小) 250ml

+364円 (税込400円) フレーバーティー

- ☛ 緑茶×レモン
- ☛ 緑茶×パッションフルーツ
- ☛ 和紅茶×ライチ
- ☛ ほうじ茶×キャラメル

☛ マークがついたメニューは、ポットでご提供しております。

釜めしコース



■ お気軽釜めしコース ■

2,164円 (税込2,380円)

- ・小鉢2種
- ・茶碗蒸し豆乳ソース掛け
- ・生麩田楽
- ・湯葉巻き真丈の変わり揚げ
釜めしは下記3つの中からお選びください。
- ・鯛の釜めし
- ・季節の釜めし
- ・**贅沢**季節の釜めし **プラス491円(税込540円)**
- ・赤出汁
- ・お漬物
- ・デザート



■ 和牛の溶岩焼き付き釜めしコース ■

3,073円 (税込3,380円)

- ・小鉢2種
- ・茶碗蒸し豆乳ソース掛け
- ・季節の煮物 ・生麩田楽
- ・湯葉巻き真丈の変わり揚げ
- ・和牛の溶岩焼き
釜めしは下記3つの中からお選びください。
- ・鯛の釜めし
- ・季節の釜めし
- ・**贅沢**季節の釜めし **プラス491円(税込540円)**
- ・赤出汁 ・お漬物 ・デザート

※季節の釜めしの内容はスタッフへお尋ねください。
※釜めしは炊き上がりまで20分程お時間を頂戴しております。



釜めしのお包みもできます。お気軽にスタッフまで。

単品のお料理

豆腐・湯葉



おすすめ 湯葉巻き真丈の変わり揚げ 836円
(税込920円)

白身魚のすり身を湯葉で巻いた湯葉巻き真丈。
あられや青のりで食感と香りも楽しめます。

たぐり湯葉のお造り 518円
(税込570円)



湯葉巻き真丈揚げ<3切> 673円
(税込740円)



揚げとうふしゅうまいの土鍋野菜あん 927円
(税込1,020円)



肉豆腐 927円
(税込1,020円)

「梅の花」自慢の厚揚げを、牛バラ、きのこ、白ねぎと煮込んで、
すき焼き風にお肉の旨みがたっぷりしみ込んでいます。



ピリ辛土鍋麻婆豆腐 945円
(税込1,040円)

ほどよい辛みがクセになる麻婆豆腐を、アツアツの土鍋で。
実山椒の上品な辛みがポイント。

サラダ



温野菜の豆乳パーニャフレッド

おすすめ 温野菜の豆乳パーニャフレッド

927円

(税込1,020円)

温野菜に、あえて冷たいソースを付けて楽しむパーニャフレッド。にんにくとアンチョビの香りが食欲をそそります。

豆腐サラダ

745円

(税込820円)

食のつむぎ自慢のなめらかなお豆腐に彩り豊かな野菜を合わせました。

生麩・豆乳



おすすめ

2種の生麩の豚バラ巻き

1,200円

(税込1,320円)

もちっとした生麩を豚バラで巻いて、パリッと揚げています。甘辛風味のたれに絡めて。



豆乳チーズフォンデュ

1,200円

(税込1,320円)

生麩、湯葉巻き、野菜に濃厚なチーズをとろーり絡ませて。特製の豆乳入りチーズは、まるやかでコクのある風味。

茶碗蒸し豆乳ソース掛け

309円

(税込340円)

つむぎ自慢の滑らかな茶碗蒸しに豆乳ソースを掛けました。

生麩田楽2種盛り〈各2本〉

709円

(税込780円)

もちもち感がやみつきになる生麩に、甘めの味噌をつけて。

湯葉巻き真丈揚げ&生麩田楽

536円

(税込590円)

人気の生麩田楽と湯葉巻き真丈揚げがセットでお得。



湯葉巻き真丈揚げ&生麩田楽

お肉・お魚



鮮魚のカルパッチョ

長州どりの湯葉唐揚げ 655円
(税込720円)

弾力があり、濃厚な旨みが詰まった“長州どり”を、湯葉の衣をつけてカリッと揚げました。

鮮魚のカルパッチョ 745円
(税込820円)

大ぶりにカットした鮮魚をカルパッチョに。

刺身盛り合わせ【3種盛り】 1,127円
(税込1,240円)

3種類の鮮魚を贅沢に盛り合わせました。

釜めし



鯛の釜めし〈赤出汁・お漬物〉 927円
(税込1,020円)

季節の釜めし〈赤出汁・お漬物〉 927円
(税込1,020円)

贅沢 季節の釜めし〈赤出汁・お漬物〉 1,382円
(税込1,520円)

※季節の釜めしの内容はスタッフへお尋ねください。
※釜めしは炊きあがりまで20分程お時間を頂戴しております。



釜めしのお包みもできます。
お気軽にスタッフまで。



KIDS MENU

別途、詳しいメニューがございます。お気軽にスタッフまで。

お子様セット 818円
(ジュース・おもちゃ付き) (税込900円)

お子様うどんセット 491円
(ジュース・おもちゃ付き) (税込540円)

※ご注文は小学生以下のお子様に限ります。