

01 参宮コンビ 1200円 (税別)
伊勢うどん・手こね寿司・珍味二種・小鉢・吸物

02 参宮コンビ 1500円 (税別)
伊勢うどん・手こね寿司・揚物・小鉢・吸物

03 参宮コンビ 2000円 (税別)
伊勢うどん・手こね寿司・揚物・小鉢二種・吸物・茶碗蒸し

04 お多福膳 1200円 (税別)
刺身・揚物・煮物・小鉢・漬物・白飯・吸物

05 椿 1500円 (税別)
刺身・揚物・小鉢三種・漬物・白飯・吸物

06 桜 (ヘルシー御膳) 1500円 (税別)
伊勢うどん・野菜天ぷら・小鉢・サラダ・白飯・吸物・フルーツ

07 蘭 2000円 (税別)
海鮮陶板焼・刺身・揚物・小鉢・漬物・白飯・吸物・フルーツ

08 藤 2000円 (税別)
伊勢の国健康しゃぶしゃぶ・刺身・揚物・小鉢・漬物・白飯・吸物・フルーツ

09 秋桜 2500円 (税別)
国産牛鍋・刺身・小鉢三種・漬物・白飯・吸物・フルーツ

10 百合 2500円 (税別)
伊勢鶏水炊き・手こね寿司・刺身・小鉢三種・漬物・吸物・フルーツ

11 桔梗 3000円 (税別)
国産牛しゃぶしゃぶ・刺身・焼貝・小鉢三種・漬物・白飯・吸物・フルーツ

12 牡丹 3500円 (税別)
海鮮鍋・刺身・揚物・焼貝・小鉢三種・漬物・白飯・吸物・フルーツ

13 桃 (精進料理) 1500円 (税別)
湯豆腐・野菜天ぷら・刺身コンニャク・サラダ・白飯・吸物・フルーツ

14 お子様ランチ 1000円 (税別)
エビフライ・ハンバーグ・唐揚げ・ウインナー・フライドポテト・玉子焼・かまぼこ
サラダ(レタス・キャベツ・きゅうり・トマト・人参)・ポテトサラダ・シソおにぎり
パイン・オレンジ・オレンジジュース付き

・季節、天候により、料理内容、器等若干変更する場合がございます。

ミニ伊勢うどん 300円 (税別)
ミニ手こね寿司 400円 (税別)

お客様のご希望により白飯を郷土料理に変更できます

伊勢うどん

伊勢神宮神領民により長い時を経て寛永2年頃、神楽役員のひとりによって、現在の伊勢うどんのように完成されたと言われております。

太く柔らかな麺と、とろりとしたたまり醤油をダシで割った独特のタレは一度食べたら忘れられない味です。

手こね寿司

昔、志摩の漁師が沖に出てその場で釣り上げた魚を醤油に漬け、ご飯と一緒に混ぜて食べたことから生まれた郷土料理です。その時に手でこねるように混ぜ合わせたので「手こね寿司」と名付けられたそうです。