



メニュー

2024年4月8日～6月2日



味街道 五十三次

平日ランチタイム カウンター席限定 【週替わりランチ丼セット】

WEEKLY LUNCH MENU

¥1,800(消費税・サービス料込)

小鉢・味噌汁・香の物付き

Side dish・Miso soup・Pickle

ご飯大盛り無料

日にち

メニュー

4月 1日 (月) ~4月 5日 (金)

鶏照り焼き丼
Chicken teriyaki bowl

4月 8日 (月) ~4月12日 (金)

国産豚生姜焼き丼
Japanese pork ginger bowl

4月15日 (月) ~4月19日 (金)

ソースかつ丼
Sauce cutlet bowl

4月22日 (月) ~4月26日 (金)

鶏照り焼き丼
Chicken teriyaki bowl

4月30日 (火) ~5月 2日 (木)

国産豚生姜焼き丼
Japanese pork ginger bowl

※表示料金には消費税・サービス料(13%)が含まれております。

※当社のレストランにおける食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料7品目(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。特定原材料7品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。

※カウンター席のみでのご提供とさせていただきます。

※Price includes consumption tax and 13% service charge.

※Accommodations regarding food allergies at our restaurants, banquet facilities, etc. Shall cover only the seven specific raw materials (shrimp, crab, wheat, buckwheat, egg, dairy, peanuts) that manufacturing companies, etc. (our food suppliers) have an obligation to label under the Food Labeling Act. Guests who wish for accommodations regarding any of these seven specific raw materials are asked to make a request in advance.

※Only counter seating will be available.

近江牛しゃぶしゃぶ・すきやき膳

Omi beef rib roast Hot pot course ※chose shabushabu or sukiyaki

各 ¥12,000

しゃぶしゃぶ または すきやき

前菜

Appetizer

三種盛り合わせ

3 Kinds of Appetizer

鍋物

stew

近江牛リブローズ 160g

野菜盛り合わせ 紅葉卸し 葱

しゃぶしゃぶは 昆布出汁 または 鰹出汁(醤油味) よりお選びください

Omi beef rib roast and assorted vegetables Seasoning(grated radish green onion)

・ shabushabu(Seaweed taste soup)

・ sukiyaki(Soi- sauce and bonito soup)

食事

Meal

うどん・ラーメン・炊き込みご飯

(上記三品より一品お選びください)

Chinese Udon or Noodle or Mixed rice and pickles

デザート

Dessert

果物 甘味

Dessert

追加メニュー

・和牛 160g ¥6,500

Japanene beef

・近江牛 160g ¥9,000

Omi beef rib roast

和牛しゃぶしゃぶ・すきやき膳

Japanese beef shabushabu course or Japanese beef sukiyaki course

しゃぶしゃぶ または すきやき

【前菜】

Appetizer

三種盛り合わせ

3 kinds of appetizers

【鍋】

Hot pot

和牛リブローズ 160g

野菜盛り合わせ

Japanene beef and vegetables

2kind of dipping saucePonzu,Sesame sauce

【食事】

Meal

うどん・ラーメン・炊き込みご飯

(上記三品より一品お選びください)

Chinese Udon or Noodle or Mixed rice and pickles

【デザート】

Dessert

果物 甘味

Dessert

しゃぶしゃぶは出汁がお選びいただけます

・昆布出汁

Kelp soup stock

・鰹出汁(醤油味)

Bonito soup stock (Soy sauce flavor)



※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。
※表示料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(13%)を加算させていただきます。
※Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.
※Price includes consumption tax. Additional 13% will be added for service charge.

【和会席～旅籠～】

Japanese Lunch course HATAGO

¥6,000



小 鉢

Appetizer

法蓮草帆立山葵浸し

合鴨燻製和風マリネ

生湯葉 鼈甲餡

Side dish of boiled seasoned spinach and scallop with Wasabi
Smoked duck breast Japanese style marinade
Raw Yuba

お造り

Sliced raw fish

三種盛り合わせ

3 Kinds of raw fish

焼 物

Grilled dish

鱸木の芽焼き 青梅甘露煮 紅白はじかみ

Grilled sea bass with young Sansho leaves
Plum simmered in sweet sauce Japanese ginger

煮 物

Steamed dish

炊き合わせ

馬鈴薯揚げ煮 大根 牛蒡 人参 鶏つくね

Fry-simmered potatoes Japanese white radish Burdock
Carrot Chicken meatball

揚げ物

Fried food

天婦羅盛り合わせ

Assorted tempura

食 事

Meal

鶏五目御飯 味噌汁 お新香

Assorted ingredients chicken rice Miso soup Pickles

デザート

Dessert

果物 甘味

Fruit and Sweet

※当社のレストランにおける食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料7品目(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。
特定原材料7品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。

※Accommodations regarding food allergies at our restaurants, banquet facilities, etc. Shall cover only the seven specific raw materials (shrimp, crab, wheat, buckwheat, egg, dairy, peanuts) that manufacturing companies, etc. (our food suppliers) have an obligation to label under the Food Labeling Act.

Guests who wish for accommodations regarding any of these seven specific raw materials are asked to make a request in advance.

数量限定

【国産うな重御膳】

¥9,000

Grilled eel rice bowl course - una-juu Gozen -

【一の膳】 前菜・茶碗蒸し

【二の膳】 国産うな重・肝吸い

【デザート】 甘味

Appetizer・Steamed egg custard・Una-juu・

Japanese style clear soup・Dessert

*うな重(肝吸い・デザート付¥6,000)のみも承ります。

【鉄板焼 和牛ステーキ御膳】 ¥6,000

Japanese Beef steak set

A4ランク使用

和牛サーロイン

サラダ・ご飯・味噌汁・香の物・デザート

Japanese Beef sirloin steak

Salad・Rice・Miso soup・Pickles・Dessert

【和牛ステーキ丼】

¥5,200

Beef bowl

A4ランク使用

ステーキ丼・サラダ・味噌汁・香の物・デザート

Beef bowl・Salad・Miso soup・Pickles・Dessert

【松花堂弁当】

¥4,000

Syokado lunch set

前菜・刺身・焼物・煮物・天婦羅

炊き込みご飯・味噌汁・香の物・デザート

Appetizer・Sashimi・Grilled fish・Simmered dish

Tempura・Mixed rice・Miso soup・Pickles・Dessert

※当社のレストランにおける食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料7品目(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。

特定原材料7品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。

※Accommodations regarding food allergies at our restaurants, banquet facilities, etc. Shall cover only the seven specific raw materials (shrimp, crab, wheat, buckwheat, egg, dairy, peanuts) that manufacturing companies, etc. (our food suppliers) have an obligation to label under the Food Labeling Act.

Guests who wish for accommodations regarding any of these seven specific raw materials are asked to make a request in advance.

【板長おまかせ握り寿司】

¥4,600

Special sushi lunch

小鉢三種盛り・握り寿司十貫 巻物一本
味噌汁・デザート

Side dish · Nigiri sushi · Miso soup · Dessert



【いろどりちらし】

¥2,800

Chirashi-sushi bowl

ちらし・豆腐サラダ・味噌汁

Chirashi-sushi bowl · Tofu salad · Miso soup



【和牛すき小鍋御膳】

¥3,800

Beef - Sukiyaki Hot pot Set

和牛すき小鍋・小鉢・茶碗蒸し
ご飯・味噌汁・香の物・デザート

Beef-Sukiyaki Hot pot · Side dish · Steamed egg custard

Rice · Miso soup · Pickles · Dessert

+ ¥2,800で近江牛(80g)に変更できます

+ ¥2,800 can be changed to omi-beef rib roast



【天婦羅御膳】

¥3,500

Tempura Set

小鉢三種盛り・茶碗蒸し・天婦羅盛り合わせ
ご飯・味噌汁・香の物・デザート

※天井のタレを別容器にてお付けしています。

Tempura {Prawn · seafood · Vegetables}

Side dish · Steamed egg custard

Rice · Miso soup · Pickles · Dessert



※表示料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(13%)を加算させていただきます。

※Price includes consumption tax. Additional 13% will be added for service charge.

【国産豚ロースかつ・ヒレかつ御膳〜3種の味わいで〜】各¥2,500

Deep-fried Pork loin cutlet or fillet cutlet set

国産豚ロースかつまたはヒレかつ・小鉢・キャベツ・ご飯・味噌汁・香の物

*Deep-fried Pork loin cutlet or fillet cutlet · Side dish · Cabbage
Rice · Miso soup · Pickles*

【大海老天ぷら蕎麦御膳】 ¥2,300

Tempura SOBA set ＊温かい蕎麦に変更できます。

天婦羅(大海老、鱈、野菜三種)・小鉢・①炊き込みご飯②茶碗蒸し

香の物 ※①または②より1つお選びください

*SOBA (cold or hot) · Tempura {Prawn, Garfish · Vegetables (3kinds)}
Side dish · Mixed rice or Savory egg custard · Pickles*

【大海老天ぷらうどん御膳】 ¥2,300

Tempura UDON set ＊温かいうどんに変更できます。

天婦羅(大海老、鱈、野菜三種)・小鉢・①炊き込みご飯②茶碗蒸し

香の物 ※①または②より1つお選びください

*UDON (cold or hot) · Tempura {Prawn, Garfish · Vegetables (3kinds)}
Side dish · Mixed rice or Savory egg custard · Pickles*

ランチメニューご注文のお客様 コーヒー ¥ 5 0 0

Coffee (ice or hot) ¥ 500



和のデザート3種盛り&お薄セット

¥1,200

Assortment of 3 types of Japanese desserts and MATCHA set



あんみつ&お薄セット

¥1,000

ANMITSU and MATCHA set

※表示料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(13%)を加算させていただきます。

※Price includes consumption tax. Additional 13% will be added for service charge.

お子さまセット

Kids menu

天婦羅盛り合わせ・ハンバーグきのこあんかけ・ポテトフライ

鶏照り焼き あんず蜜煮・茶碗蒸し

食事は下の3つからお選び下さい

①ミニうどん ②ミニそば ③炊き込み御飯

デザート お飲みもの付(オレンジ)

《Kids set》

Assortment tempura ,Hamburg steak with mushroom starchy sauce

Fried potato,Grilled chicken,Steamed egg custard

Choose a meal

Udon noodle or Soba noodle or Mixed rice with vegetable

Dessert set with Drink(Orange)



¥2,500

※12歳までのお子様用です。

※当社のレストランにおける食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等(当社の食材仕入先)に

表示義務のある特定原材料7品目(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。

特定原材料7品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。

※Accommodations regarding food allergies at our restaurants, banquet facilities, etc.

Shall cover only the seven specific raw materials

(shrimp, crab, wheat, buckwheat, egg, dairy, peanuts)that manufacturing companies, etc.

(our food suppliers)have an obligation to label under the Food Labeling Act.

Guests who wish for accommodations regarding any of these seven specific raw materials are

asked to make a request in advance.

これより先のページのメニューは、
土休日のみ販売いたします。



橘
TACHIBANA

¥12,000



前菜

Appetizer

前菜四種盛り

Assorted 4 appetizers

蒸し物

Steamed food

茶碗蒸し 蟹の餡掛け

Steamed egg custard Starchy sauce

寿司

SUSHI

本鮪とろ 本鮪赤身 白身 海老 貝類

光物 雲丹 烏賊 穴子 とろたく巻き

Fatty tuna Tuna white-flesh Prawn Shellfish

Silver skinned fish Sea urchin Spuid Conger eel Fatty tuna & pickled radish roll

お椀

Soup

赤出汁

Miso soup

デザート

Desserts

デザート盛り合わせ

Assortment of Desserts

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

※表示料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料（13％）を加算させていただきます。

※当社のレストランにおける食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等（当社の食材仕入先）に表示義務のある特定原材料7品目（えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生）のみとさせていただきます。

特定原材料7品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。

※Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

※Price includes consumption tax. Additional 13% will be added for service charge.

※Accommodations regarding food allergies at our restaurants, banquet facilities, etc. Shall cover only the seven specific raw materials (shrimp, crab, wheat, buckwheat, egg, dairy, peanuts) that manufacturing companies, etc.(our food suppliers) have an obligation to label under the Food Labeling Act.

Guests who wish for accommodations regarding any of these seven specific raw materials are asked to make a request in advance.

— 日本橋 —

NIHONBASHI

¥8,500

前菜

Appetizer

小鉢三種盛り

Assorted 3 appetizers

刺身

Sashimi

刺身三種盛り合わせ

Assorted 3 Sashimi

揚げ物

Fried food

天婦羅盛り合わせ

Assorted Tempura

寿司

SUSHI

握り寿司6貫 巻き寿司

Assorted 6 kinds of Sushi

お椀

Soup bowl

味噌汁

Miso soup

デザート

Desserts

デザート盛り合わせ

Assortment of Desserts



— 楓 —

KAEDE

¥6,500

前菜

Appetizer

本日の小鉢

Sheff's recommend appetizer

蒸し物

Steamed dish

茶碗蒸し

Steamed egg custard

寿司

Sushi

本鮪とろ 真鯛 小肌 車海老 玉子

芽葱 穴子一本 とろたく巻き

Fatty tuna Sea bream Dotted gizzard shad Tiger prawn

Sushi egg Sprout Big conger eel

Fatty tuna & pickled radish roll

小井

Small bowl

彩りちらしボウル ~自家製胡麻醤油と共に~

Seafood rice bowl with sesame sauce

お椀

Soup

味噌汁

Miso soup

デザート

Desserts

アイス

Ice cream



お好み寿司(一貫) Sushi(one piece)

1 個の価格になります

大とろ炙り Roasted Fatty tuna	¥1,400	北寄貝 Sakhalin surf clam	¥850
大とろ Fatty tuna	¥1,400	赤貝 Ark shell	¥1,500
中とろ Medium fatty tuna	¥1,300	つぶ貝 Whelk	¥1,250
赤身 Lean tuna	¥700	帆立貝 Scallop	¥800
赤身漬け Pickled tuna	¥700	平貝 Razor clam	¥650
さより Halfbeak	¥500	青柳 Aoyagi	¥550
鯛 Sea bream	¥900	穴子 Conger eel	¥600
金目鯛 Red bream	¥650	穴子一本 Big conger eel	¥2,000
車海老 Boiled prawn	¥1,000	雲丹(うに) Sea urchin	¥2,500
ぼたん海老(ロシア産) Botan shrimp(Made in Russia)	¥1,200	いくら Salmon roe	¥750
縞鰯(しまあじ) Stiped jack	¥650	いか Squid	¥770
鰯(あじ) Horse mackerel	¥550	たこ Octopus	¥450
鰹(かつお) Bonitol	¥650	子持ち昆布 Kelp with herring roe	¥550
煮蛤(にはまぐり) Boiled clams	¥1,250	小肌 Dotted gizzard shad	¥450
すずき Fish sea bass	¥650	玉子 Sushi egg	¥300
		いかげそ Squid tentacles	¥240
ねぎとろ巻き Negitoro winding	¥2,200	ひも胡瓜巻き Shell mantle and cucumber roll	¥750
とろたく巻き Fatty tuna & pickled radish roll	¥2,200	お新香巻き Pickled radish roll	¥450
わさび巻き Wasabi roll	¥1,350	梅しそ巻き Plum shiso roll	¥450
赤身鉄火巻き Lean tuna roll	¥1,200	かんぴょう巻き Kampyo roll	¥450
穴子きゅうり巻き Conger eel and cucumber roll	¥1,200	かつば巻き Kappa roll	¥450

— 刺身単品 —

大とろ Fatty tuna	¥4,200	鰯(あじ) Horse mackerel	¥1,650
中とろ Medium fatty tuna	¥3,900	縞鰯(しまあじ) Striped jack	¥1,950
赤身 Lean tuna	¥2,100	小肌 Dotted gizzard shad	¥1,350
赤身漬け Pickled tuna	¥2,100	北寄貝 Sakhalin surf clam	¥2,550
さより Halfbeak	¥1,500	赤貝 Ark shell	¥4,500
金目鯛 Red bream	¥1,950	つぶ貝 Whelk	¥3,800
鯛(たい) Sea bream	¥2,700	帆立貝 Scallop	¥2,400
車海老 Boiled prawn	¥3,000	平貝 Razor clam	¥1,950
ぼたん海老(ロシア産) Botan shrimp (Made in Russia)	¥3,600	青柳 Aoyagi	¥1,650
小肌 Dotted gizzard shad	¥1,350	たこ Octopus	¥1,350
鰹(かつお) Bonitol	¥1,950	いか Squid	¥2,310
煮蛤(にはまぐり) Boiled clams	¥3,800	いかげそ Squid tentacles	¥720
すずき Fish sea bass	¥1,950	いくら Salmon roe	¥2,250
		雲丹(うに)	¥7,700

《 刺身盛り合わせ 》

刺身盛り合わせ(一人前) ¥4,200

Assorted sashimi(For 1 person)

刺身盛り合わせ(二～三人前) ¥7,600

Assorted sashimi(For 2~3 people)

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

※表示料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(13%)を加算させていただきます。。

※Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

※Price includes consumption tax. Additional 13% will be added for service charge.

前菜

Appetizer

スープ

Soup

活料理

Fish dishes

肉料理

Meat dish

食事

Meal

デザート

Dessert

三条サラダ

Original salad

本日のスープ

Today's soup

帆立貝の鉄板焼き～バルサミコソース～

Scallop Teppanyaki with balsamic sause

黒毛和牛フィレ 50gとサーロイン 50gの食べ比べ

Special Japanese beef tasting Filet meat and sirloin

ご飯 お椀 香の物 ※ガーリックライス+600 円

Rice Miso soup Pickles

季節のシャーベットとフルーツ

Seasonal sherbet and fruit

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea

グラム増量

サーロイン50g～ ¥3,000～

フィレ50g～ ¥3,800～

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

※表示料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(13%)を加算させていただきます。

※Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

※Price includes consumption tax. Additional 13% will be added for service charge.

【鉄板焼 和牛ステーキ御膳】 ¥6,000

Japanese Beef steak set

A4ランク使用

和牛サーロイン

サラダ・ご飯・味噌汁・香の物・デザート

Japanese Beef sirloin steak

Salad · Rice · Miso soup · Pickles · Dessert



【和牛ステーキ丼】

¥5,200

Beef bowl A4ランク使用

ステーキ丼・サラダ・味噌汁・香の物

Beef bowl · Salad · Miso soup · Pickles · Dessert

