

# 達屋

TAZ-YA

お昼のお品書き

[ 平 日 ]

ご飯の量は1杯目に限り、大盛も無料。(おかわりはそれぞれ有料)。



小盛



普通



大盛(マンガ盛OK)



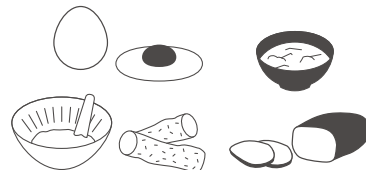
限定10食

## 達屋の宝石箱ランチ 2490

唐揚げ、だし巻き卵、ローストビーフ、お刺身、  
その他週替わり小鉢、  
全てが盛りだくさんに入った  
宝石箱のようなランチが登場！

おすすめ  
追加  
トッピング

龍の卵	+260
ちから芋のとろろ	+260
具だくさん豚汁	+360
ミニローストビーフ	+520

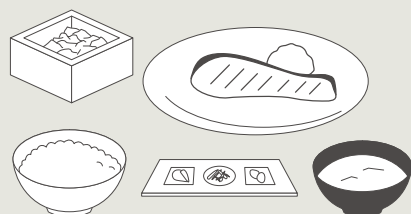
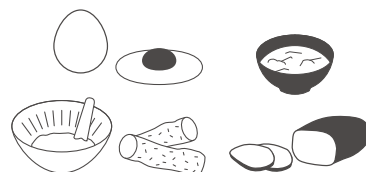


## ローストビーフ御膳 1780

こだわりのお肉を低温調理して、  
柔らかく焼き上げました。  
達屋自家製の味噌ポン酢タレでご飯にピッタリ！

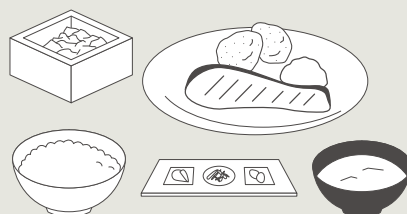
おすすめ  
追加  
トッピング

龍の卵	+260
ちから芋のとろろ	+260
具だくさん豚汁	+360
ミニローストビーフ	+520



## 本日の日替わりランチ 1370

日替わりメインのお得なランチ、小鉢付き。  
内容はスタッフまで！



## Wメインランチ 1790

本日の日替わりと唐揚げの2種盛り！  
ボリューム満点の定食です。





限定10食

## 牛ひつまぶし御膳 (天ぷら付) 2490

おひつご飯の上になっぷりローストビーフと龍の卵、お出汁を最後にかけるのがおすすめ。

おすすめ  
追加  
トッピング



ちから芋のとろろ +260 唐揚げ(小) +360



## 先程仕入れたお造り御膳 1890

今朝仕入れたばかりの新鮮なお魚のお造りです。ご飯の上にお造りと鰹節をのせて、オリジナル海鮮丼にも！

おすすめ  
追加  
トッピング



ちから芋のとろろ +260 唐揚げ(小) +360

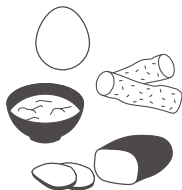


## 鯛といくらの出汁茶漬け (唐揚げ付) 1570

人気メニューが復活！自慢のお出汁をかけると最高。特製漬け込みダレの唐揚げ付きです。

おすすめ  
追加  
トッピング

龍の卵 +260  
ちから芋のとろろ +260  
具だくさん豚汁 +360  
ミニローストビーフ +520

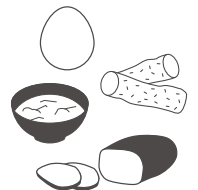


## 親子出汁茶漬け (唐揚げ付) 1680

お客様のご要望から生まれた親子丼ならぬ親子茶漬け！鯛とサーモンどちらがお好み？

おすすめ  
追加  
トッピング

龍の卵 +260  
ちから芋のとろろ +260  
具だくさん豚汁 +360  
ミニローストビーフ +520





## 唐揚げランチ

1260

揚げたてでさくさくジューシーな唐揚げ!!  
自家製のいぶりがっこタルタルソース付。

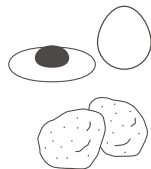
おすすめ  
追加  
トッピング

龍の卵

+260

唐揚げ(小)

+360



## 大阪名物!! 肉巻きランチ

1290

大阪名物の出汁がたっぷりかかった肉巻きランチ。  
甘い豚肉とフワフワ卵に鰹出汁が絡んでウマイ!

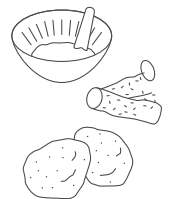
おすすめ  
追加  
トッピング

ちから芋のとろろ

+260

唐揚げ(小)

+360



限定10食

## 出汁しゃぶしゃぶ御膳

2600

ちょっと贅沢な北海道放牧豚のしゃぶしゃぶランチ。  
夜メニュー人気のしゃぶしゃぶを一人前でどうぞ!  
めで「龍の卵」を追加して雑炊にするのがオススメです。

おすすめ  
追加  
トッピング

龍の卵

+260

ちから芋のとろろ

+260



\*写真は参考画像です。

要予約・限定10食

## 出汁しゃぶしゃぶコース

3480

人気の北海道放牧豚のしゃぶしゃぶをランチコースで。

- お付き出し
- お造り
- 前菜小鉢4種
- 出汁しゃぶしゃぶ(放牧豚・野菜・鰹節)
- ご飯
- ジャスミンプリン



\*価格は全て税込表記です。



## こだわり素材のトッピング一覧

- 具だくさん豚汁 +360
- 龍の卵(栄養価が高く濃厚でコクがある生卵) +260
- 青森産ちから芋のとろろ +260
- 特製唐揚げ (小) +360 (大) +520
- ミニローストビーフ +520

## ご飯おかわり

-  小盛 +110
-  普通 +210
-  大盛 +320  
\* マンガ盛、できます。

### ジャスミン プリン

烏龍茶をつかった  
カラメルソースを  
かけてどうぞ！

300

甘  
味



## 鰹節はおかわり自由です！

当店で削りたて0.01mm、鹿児島県指宿市の本枯れ節は、  
そのままでもお召し上がりいただけます。

おかずやお味噌汁にかけても、  
白ご飯に鰹節とお醤油をかけても美味しいです!!



### ⚠ 注意事項

- 2階のお客様は鰹節は食べられる量だけご自由にお取りください。  
一度取って、食べ残された場合、追加料金(一律500円)を頂きますのでご了承ください。
- 1階のお客様は鰹節の量を予め少なめなどに調節できます。  
もしくは、必要のない方は料理提供前までにお知らせください。
- お食事の半分以上を残された方には追加料金を請求いたします。
- 鰹節の升の中にお醤油をかけないでください。

### ⚠ CAUTION!!

- 2nd floor: You may get additional portions of dried bonito for free.  
Once you took and, if there are any leftover foods, it can be charged. (extra 500yen)
- 1st floor: Please let us know if you would like to have less  
dried bonito before we serve the meal for you.