

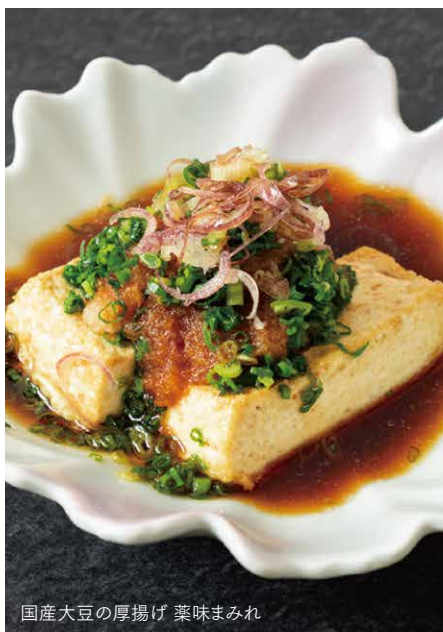


達屋名物 煮込み大根の唐揚げ 揚げニラソース

お野菜もの

Vegetables

| | | | |
|--------------------------|---|---|---|
| フルーツトマトと麴チーズのカプレーゼ | 9 | 2 | 0 |
| フルーツトマトサラダ オニオンドレッシング | 8 | 8 | 0 |
| 生ハムと二種チーズのオニオンサラダ | 1 | 1 | 2 |
| 北海道じゃがいものスモークポテトサラダ | 7 | 8 | 0 |
| 達屋名物 煮込み大根の唐揚げ 揚げニラソース | 6 | 8 | 0 |
| 徳島産 肉厚椎茸のアンチョビバター焼き | 8 | 4 | 0 |
| アボカドの入った海老マヨネーズ | 9 | 5 | 0 |
| 食べるラー油のよだれアボカド | 8 | 4 | 0 |
| アボカドの天ぷら 黄身酢で | 8 | 3 | 0 |
| 豊川農園(青森)長芋の鉄板とろろ焼き | 7 | 9 | 0 |
| 自社農園直送 焼きナスのお浸し | 7 | 5 | 0 |
| 北海道じゃがいものポテトフライ アンチョビバター | 6 | 6 | 0 |



国産大豆の厚揚げ 薬味まみれ



白海老と旬野菜のかき揚げ

逸品

Recommended

奈良産 無添加こんにゃくのお刺身

710

青森産 磯香る無添加ちくわの天ぷらタルタルソース

740

エビと餅の和風春巻き

760

淡路産シラスのアヒージョ

1130

カマンベールチーズの味噌焼きアヒージョ

1440

出汁巻き卵の釜揚げシラス出汁あんかけ

880

大阪名物 肉巻き卵焼き 出汁かけ

940

白海老と旬野菜のかき揚げ

880

お豆腐もの

TOFU dishes

自家製 野菜豆腐の揚げ出し

790

国産大豆の厚揚げ 薬味まみれ

750



お造り 鮮魚五種盛り合わせ 本わさび添え

お魚

Fish



旬魚のカルパッチョ 大葉ジェノベーゼ



たっぷりタルタルが主役のアジフライ

| | | | | |
|----------------------|---|---|---|---|
| お造り 鮮魚三種盛り合わせ 本わさび添え | 1 | 4 | 8 | 0 |
| お造り 鮮魚五種盛り合わせ 本わさび添え | 2 | 2 | 0 | 0 |
| さつき仕入れたお魚のなめろう | 7 | 8 | 0 | |
| 旬魚のカルパッチョ 大葉ジェノベーゼ | 1 | 6 | 4 | 0 |
| 宮崎メヒカリのカリカリ揚げ | 7 | 6 | 0 | |
| たっぷりタルタルが主役のアジフライ | 7 | 8 | 0 | |
| 当店自慢の鯛のあら炊き | 1 | 4 | 8 | 0 |

お肉

Meat

若鳥の唐揚げ 自家製醤油タレ
辛子マヨネーズ 840

達屋のどて焼き ちから芋のとろろ 860

近江牛の炙りカルパッチョ 2480

自家製香味ダレ

自家製ローストビーフ 山葵味噌ソース 1880



達屋のどて焼き ちから芋のとろろ

* 価格は全て税込表記です。



近江牛の炙りカルパッチョ 自家製香味ダレ

酒の肴

Snack

秋田いぶりがっこ
(たくわんの燻製)

580

秋田いぶりがっこチーズ

650

自家製 浅漬け盛り合わせ

550

クリームチーズの塩麹漬け

610

自家製イチジクバター

540

豊川農園の山芋短冊

600

鰹節をかけて



自家製 浅漬け盛り合わせ



秋田いぶりがっこチーズ

ご飯もの

Rice

龍の卵使用 濃厚卵かけご飯
達屋の鰹節で

840

トマトの焼きチーズ雑炊

900

達屋の究極出汁煮麺 香味オイル

750

海の玉手箱 魚卵のTKG

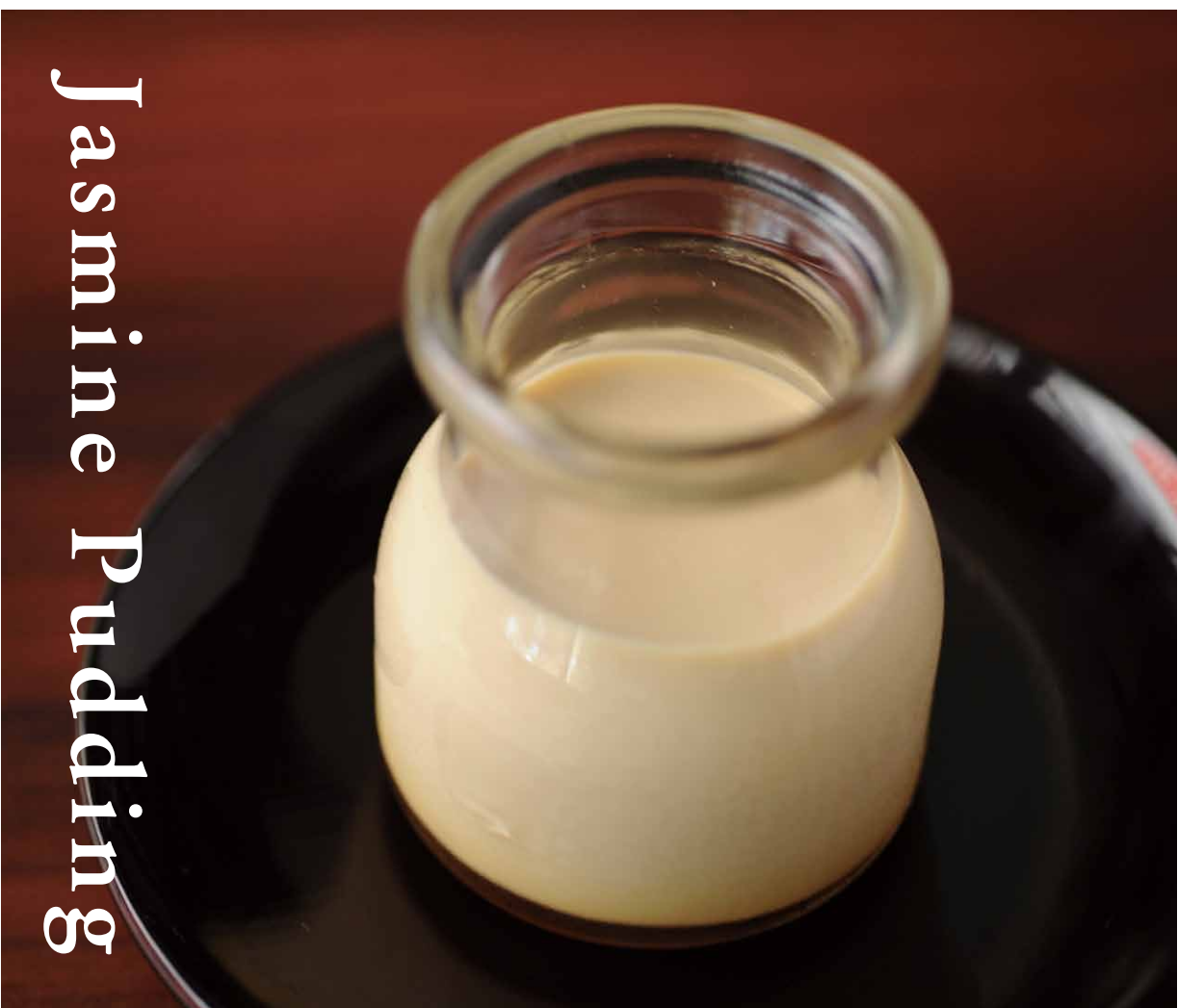
1580

鯛骨でとる 鯛出汁茶漬け

1040



海の玉手箱 魚卵のTKG



甘味

Dessert

達屋謹製 ジャスミンプリン 440

◆ 選りすぐりの食材。

北海道生乳二〇〇%の濃厚な味のプリンなのに、爽やかな上級ジャスミン茶葉の香りがアトロを軽くします。

◆ 独自の製法。

北海道産牛乳と新鮮卵を使用し、保存料などの添加物は一切使いません。手作りの繊細な美味しさをお楽しみ下さい。

◆ お持ち帰り可能。

達屋ジャスミンプリンは凝固剤などの添加物を一切使わない無添加プリンですので、常温におくと柔らかくなりすぎる場合がございます。必ず冷やして下さい。

| | |
|-------|-------|
| 四個セット | 1800円 |
| 六個セット | 2500円 |



達屋の名物

*当日ご注文できます。

究極の出汁 しゃぶしゃぶ

鹿児島県指宿市の本枯れ節で丁寧にとった出汁で、
北海道産の放牧豚、または近江牛をしゃぶしゃぶで。
自然な甘味と滋味あふれる旨みをぜひ。

◆ 秘伝のかえし出汁。

鹿児島県指宿、坂井商店の最高
級品「本枯れ節」、北海道白口浜産
真昆布、岐阜県、白菊酒造の福
来純三年熟成本みりんを使用。
日本の旨み文化を力強く感じ
る味わいに仕上げています。





北海道放牧豚しゃぶしゃぶ

お二人様(税込) 二九八〇円

北海道放牧豚と近江牛食べ比べ

しゃぶしゃぶ
お二人様(税込) 四〇〇〇円

近江牛しゃぶしゃぶ
お二人様(税込) 四五〇〇円

◆ 各しゃぶしゃぶには自社農園または契約農家の
そのときどきの無農薬野菜がセットになっています。
本わさびでお召し上がりいただくのもおすすめです。

追加具材

| | | | |
|--------|------|---------|-----|
| 放牧豚バラ | 1400 | とろろつけダレ | 350 |
| お野菜セット | 1100 | 龍の卵 | 300 |
| 締め雑炊 | 300 | | |



自家製辣油の激辛

火鍋

Hi-NABE

期間限定、激辛火鍋!!
自家製の特製辣油でつくる
辛味と旨味を、ぜひ。

火鍋単品

お二人様(税込) 三三〇〇円

火鍋コース

お二人様(税込) 四五〇〇円

- お突き出し
- 玉ねぎと生海苔のオニオンサラダ
- 煮込み大根の唐揚げ
- 自家製ラー油の特製火鍋
- ベの火鍋拉麺