



四季を織りなす真心込めた旬の味。



お米は「山梨県産 梨北米」を
使用しています。

寿司

和食のご馳走定番
天ざるにぎりセット **1,890円**
●にぎり6貫 ●茶碗蒸し ●天ぷら ●そば又はうどん(温・冷)

川定食 **1,980円**
●にぎり寿司 ●海老フライ ●焼き魚 ●小鉢 ●茶碗蒸し ●汁物

笛吹御膳 **1,680円**
●にぎり7貫 ●天ぷら ●サラダ ●茶碗蒸し ●汁物

鮭づくし御膳 **1,800円**
●まぐろにぎり ●ネギとろ ●鉄火巻 ●鉄火丼 ●茶碗蒸し ●汁物

にぎりそばセット **1,480円**
●にぎり5貫 ●茶碗蒸し ●そば又はうどん(温・冷)

にぎり天井セット **1,390円**
●にぎり5貫 ●ミニ天井 ●茶碗蒸し ●汁物 ●卵

にぎり(並) **990円**
●にぎり6貫 ●汁物

にぎり(梅) **1,360円**
●にぎり7貫 ●鉄火巻 ●汁物

にぎり(竹) **1,800円**
●にぎり8貫 ●鉄火巻き ●茶碗蒸し ●汁物

極にぎり(松) **2,380円**
●上にぎり8貫 ●鉄火巻 ●茶碗蒸し ●汁物



自慢の海鮮ちらし

新鮮な魚介を
彩り華やかに器に盛り込みました。

極ちらし(松) (写真)
【茶碗蒸し・汁物付き】 2,380円

ちらし(竹) 1,880円
【茶碗蒸し・汁物付き】

ちらし(梅) 1,380円
【汁物付き】

てまり寿司御膳
 1,980円

●てまり寿司 ●三種松花堂 ●茶碗蒸し
●汁物 ●デザート



まぐろネギとろ井 1,580円
【汁物付き】



海鮮丼とそばセット 1,790円
【茶碗蒸し付き】

セットの麺は
自由に選べます。
ざるうどん・そば、
あったかいうどん・そば
からお選び頂けます。



三色セット 1,590円
●二海鮮丼 ●ミニ天丼 ●ミニそば ●茶碗蒸し ●汁物



海鮮ちらしのご馳走和膳
富士川御膳 1,890円
●海鮮ちらし ●サラダ ●天ぷら ●茶碗蒸し ●汁物

【アレルギー表記について】
麦 小麦 卵 卵 乳 そば
特定原材料を使用しているお料理には、
アレルギーマークがついております。
必ずお確かめ下さい。

※価格は全て消費税別です。
※仕入れ事情や季節により内容、器が変わります。



三元豚炙り焼き膳 2,480円
 ●三種松花堂 ●茶碗蒸し ●汁物 ●デザート



レディース 御膳 1,980円
 ●ちらし寿司 ●小鉢 ●天ぷら ●焼き魚 ●漬物 ●茶碗蒸し ●汁物 ●デザート
 ●焼き魚は季節により変わります。

和膳

厳選された旬の素材で楽しむ和風膳。四季折々の味わいと共に、くつろぎのひとときをどうぞ。



海老フライあじわい膳 2,380円
 ●海老フライ ●刺身 ●焼き魚 ●小鉢 ●茶碗蒸し ●ご飯 ●汁物 ●漬物



特選和風膳 2,680円
 ●刺身盛合せ ●天ぷら ●茶碗蒸し ●ご飯 ●汁物 ●漬物



うなぎ

上質なうなぎを毎日調理し、
それぞれ違う美味しさをお楽しみ下さい。
うなぎの入荷は不安定の為、品切れの際はご了承下さい。

ふっくら焼いた鰻を
三通りの味わいで
ひつまぶし膳
●うなぎまぶし桶 ●薬味 ●おだし
●茶碗蒸し ●汁物 ●漬物
4,160円

【一膳目】軽くお椀に盛り、そのままうなぎの味をお楽しみ下さい。
【二膳目】薬味を加えてお楽しみ下さい。
【三膳目】薬味をのせて、おだしを注いでお茶漬けとしてお楽しみ下さい。



ひつまぶしと刺身のセット
●うなぎまぶし桶 ●薬味 ●おだし ●刺身
●サラダ ●茶碗蒸し ●汁物 ●漬物
3,690円



うな重 ●卵 ●写真 …… **3,930円**
【茶碗蒸し・汁物・漬物付き】
上うな重 ●卵 …… **5,630円**
【茶碗蒸し・汁物・漬物付き】
うな丼 ●卵 …… **1,990円**
【汁物・漬物付き】
うな丼刺身膳 ●卵 …… **3,380円**
●うな丼 ●刺身 ●茶碗蒸し ●汁物 ●漬物



天ぷらごちそう膳 ●卵 ●茶碗蒸し ●ご飯 ●汁物 ●漬物
2,100円



ヒレかつにぎわい膳 ●卵 ●茶碗蒸し ●ご飯 ●汁物 ●漬物
2,180円



刺身定食 ●卵 ●茶碗蒸し ●ご飯 ●汁物 ●漬物
1,980円



天ぷら定食 ●卵 ●茶碗蒸し ●ご飯 ●汁物 ●漬物
1,580円
上天ぷら定食 ●卵 ●茶碗蒸し ●ご飯 ●汁物 ●漬物
1,980円
(海老2本)

【アレルギー表記について】 ●小麦 ●卵 ●乳 ●そば
特定原材料を使用しているお料理には、アレルギーマークがついております。必ずお確かめ下さい。

※価格は全て消費税別です。
※仕入れ事情や季節により内容、器が変わります。

とんかつ

豚ロースは「氷温熟成「眠り豚はるな」群馬県産のブランド豚を使用。ヒレ肉は安定供給のため米国産上質ヒレ肉を使用しています。」

氷温熟成
眠り豚はるな



刺身のついた贅沢和膳
ロースかつ和風膳
●ロースかつ ●刺身 ●ご飯 ●汁物 ●漬物
麦卵乳
2、130円

ロースかつ定食
麦卵乳
1、390円
(単品)1,250円



ヒレかつ定食
麦卵乳
1,390円 / (単品)1,250円



おろしポン酢
280円
とんかつを浸して
さっぱり美味しく!



ロースかつ鍋定食
麦卵乳
1,590円
ヒレかつ鍋定食
麦卵乳
1,590円



ロースかつとそば定食
麦卵乳
1,960円



海老ヒレかつ定食
麦卵乳
1,880円 / (単品)1,740円



とり釜めし 1,080円

●とりの照り焼き ●ごぼう ●しいたけ ●山菜煮 ●にんじん



五目釜めし 1,180円

●サーモン ●ホタテ ●しいたけ ●とりの照り焼き ●山菜煮 ●ごぼう ●にんじん



かに釜めし 1,780円

●ずわい蟹 ●山菜煮



茶漬

郷と昆布のおだしで仕上げる
 「川」の釜めし
 厳選された各種素材との相性抜群
 選りすぐりの米と一緒に
 ふっくら炊き上げます。

+
刺身セット 990円
 ●刺身 ●サラダ ●茶碗蒸し
 麦卵

+
天ぷらセット 870円
 ●天ぷら ●サラダ ●茶碗蒸し
 麦卵

+
贅沢セット 1,780円
 ●刺身 ●天ぷら ●サラダ ●茶碗蒸し
 麦卵



メはお茶漬けで
 残ったごはんをお茶碗によそって
 おだしを注いでサラッと
 お楽しみいただけます。

【アレルギー表記について】 麦 小麦 卵 卵 乳 乳 そば

特定原材料を使用しているお料理には、アレルギーマークが付きしております。必ずお確かめ下さい。

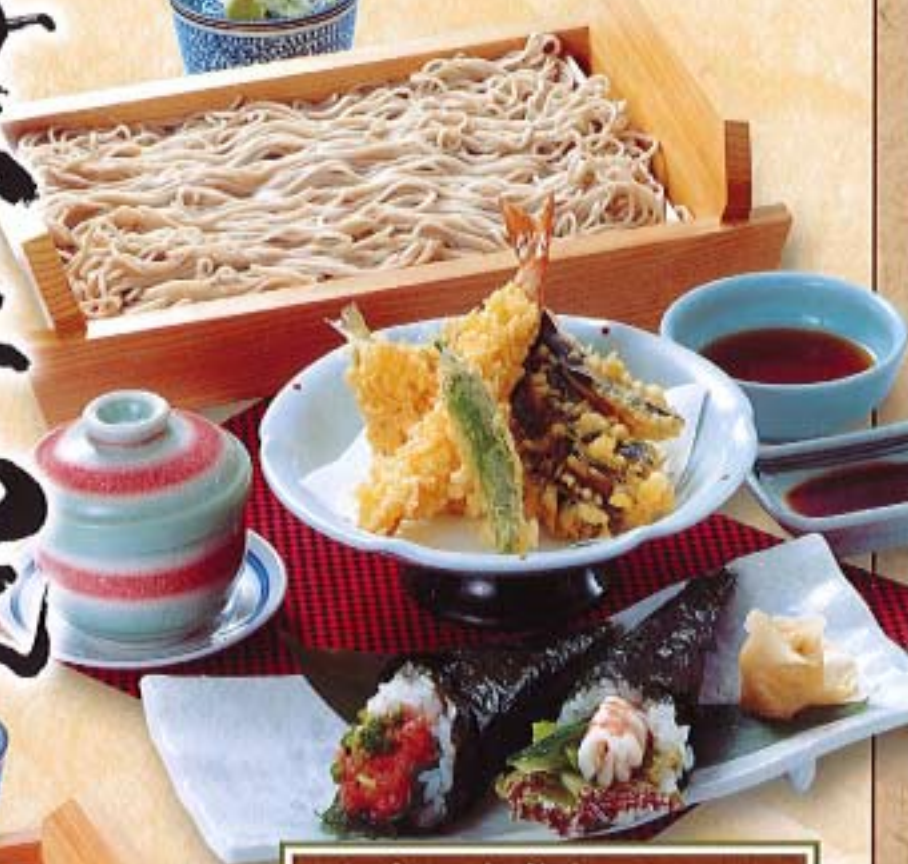
※価格は全て消費税別です。
 ※仕入れ事情や季節により内容、器が変わります。

蕎麦・うどん

つるりとしたコシのあるそば・うどん。
お好みのセットでお楽しみ下さい。



天ざるにぎりセット
麦 卵 茶 【茶碗蒸し付き】1,890円



天ざる手巻きセット
麦 卵 茶 【茶碗蒸し付き】1,560円



にぎりそばセット
麦 卵 茶 【茶碗蒸し付き】1,480円

セットの
麺は自由に選べます。
ざるうどん・そば、
あったかいうどん・そばから
お選び頂けます。



ソースかつ丼そばセット
麦 卵 茶 4 1,580円



天丼そばセット
麦 卵 茶 3 1,430円



野菜天ざるそば
麦 卵 茶 3 980円



海鮮丼そばセット
麦 卵 茶 4 【茶碗蒸し付き】1,790円



天丼 (麦・卵) 1,480円



ソースかつ丼 (麦・卵・乳) 1,290円

揚げたてのロースかつを
ごはんときゃべつの上のにせて
特製ソースをかけました。

どらぶ

蕎麦・うどんと 一緒に



ミニ海鮮丼 700円



ミニ天丼 430円



ミニソースかつ丼 480円



ミニねぎとろ丼 460円



お手軽手巻 530円



お手軽にぎり 490円



お子様にぎり (麦・卵) 960円

お子様



お子様寿司セット (麦・卵・乳) 980円



わんぱくセット (麦・卵・乳) 860円

※そばとうどんは同じ釜でゆでています。

そばつゆ	200円
あったかうどん	680円
ざるうどん	680円
温かい天ぷらうどん	980円
天ざるうどん	980円
あったかさそば	680円
ざるそば	680円
温かい天ぷらそば	980円
天ざるそば	980円

【アレルギー表記について】 麦 小麦 卵 乳 そそば

特定原材料を使用しているお料理には、アレルギーマークが付きしております。必ずお読みください。

※価格は全て消費税別です。

※仕入れ事情や季節により内容、器が変わります。

一品料理



てまり寿司
麦卵 1,280円



刺身盛合せ[浜] 1,990円



三元豚 炙り焼き
麦 1,480円



刺身盛合せ[磯] 3,980円



かにサラダ
麦卵乳 990円



フライ盛合せ
麦卵乳 3,400円



天ぷら盛合せ 麦卵
(大) 3,560円<写真> / (中) 1,780円



まぐろユッケ

780円



とりもつ

600円



カニクリームコロッケ(2個)

690円



鶏の唐揚げ

500円



タコの唐揚げ

680円



手羽先ビリ辛揚げ

490円



ローズかつ(1枚) 1,250円

ヒレかつ(1枚) 430円

※写真はローズかつ(100)です。



海老フライ(1本)

550円



ハムカツ

390円



ポテトフライ

330円



山梨県内大豆使用

おっとうふ揚げ出し 530円

おっとうふ冷奴 480円



野菜天ぶら盛合せ

1,100円



茶碗蒸し

380円



もずく酢

300円



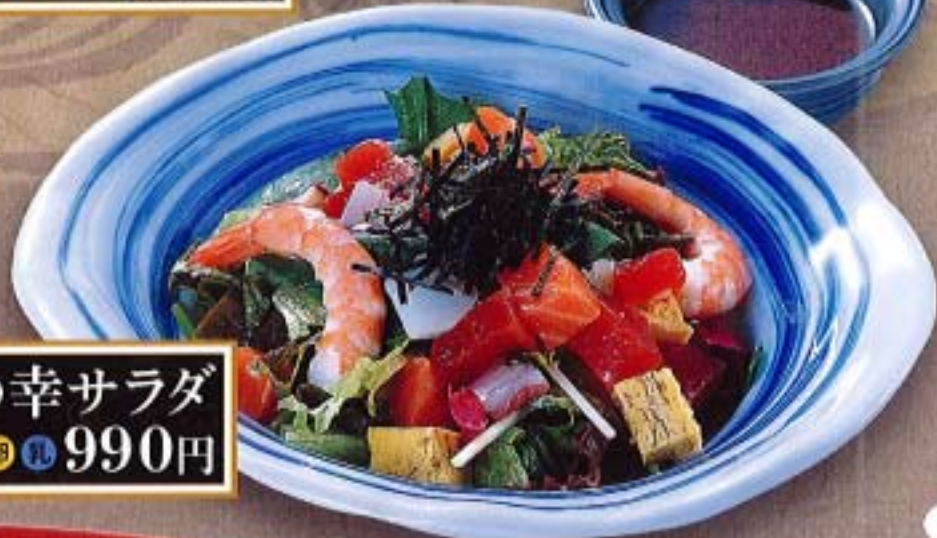
お新香

600円



タコとサーモンのカルパッチョ

800円



海の幸サラダ

990円



おっとうふのサラダ

(山梨県内大豆使用) 680円



シーザーサラダ

630円

【アレルギー表記について】 麦小麦 卵 卵 乳 乳 そ そば
特定原材料を使用しているお料理には、アレルギーマークがついております。必ずお読みください。

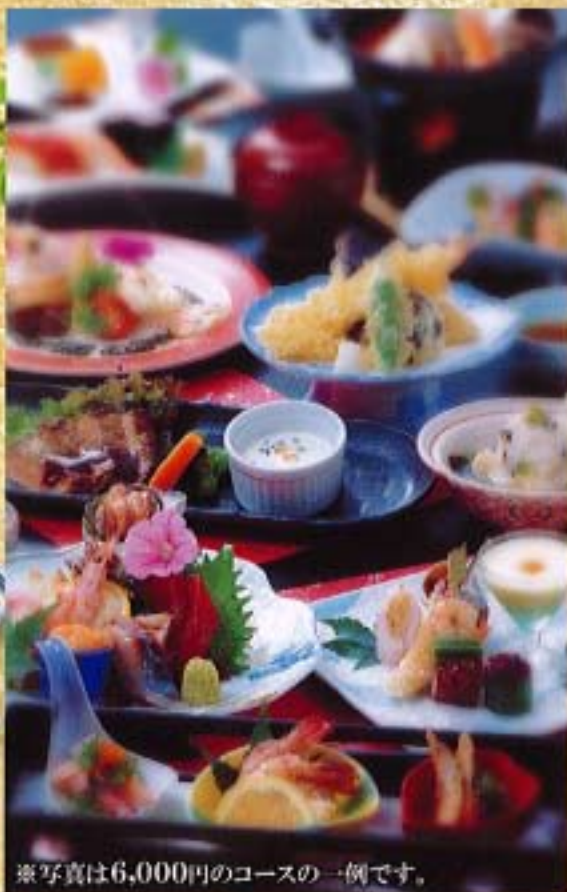
※価格は全て消費税別です。
※仕入れ事情や季節により内容、器が変わります。

ご予約宴会

お集まりの
目的に合わせたお料理で
心に残るお席を
お手伝いします。

- 3,000円コース
- 4,000円コース
- 5,000円コース
- 6,000円コース

【お飲み物・消費税別】



※写真は6,000円のコースの一例です。

四季折々の
彩り添えて
贅をつくした
おもてなし。



お子様花かご膳 2,100円



クリームあんみつ
680円



自家製とろとろ杏仁豆腐
400円



クリームあんみつ(小)
420円



ソフトクリーム
390円

かぼちゃ
アイスクリーム
780円

オレンジ
シャーベット
480円

りんご
アイスクリーム
680円

四季折々の
味の
おもてなし

【アレルギー表記について】 麦 小麦 卵 乳 そば
特定原材料を使用しているお料理には、アレルギーマークがついております。必ずお確かめ下さい。

※価格は全て消費税別です。
※仕入れ事情や季節により内容、器が変わります。