

あ
さ
ご
は
ん

ひとしなに心を込めた
旬を感じる一膳

鮭膳

Roasted Salmon set meal



鮭の焼きものと旬の素材の持ち味を
ひとしなや独自の^{だし}出汁で生かした五菜。

Roasted Salmon set meal
with a variety of side dishes

- 焼物 [鮭の塩焼き、^{すばす}酢蓮、玉子焼き、
そめおろし]
小付け [出汁^{だし}豆腐、青菜のお浸し]
サラダ [季節野菜のサラダ]
ご飯 [白米(千葉産多古米)]
汁物 [季節の汁椀]
香の物 [三種盛り]

Roasted dish, Side dishes, Petit salad,
Rice, Miso soup and Pickled vegetables.

622kcal

2,000円

表記の金額は税込価格です。
Tax included.

しらがゆぜん

白粥膳

Rice porridge set meal



白粥の味わいが八種の副菜で幾重にも様変わりし、
トッピングの出汁餡^{だし}がふくよかに包み込みます。

Rice porridge set meal
with a variety of side dishes

- | | |
|-------------------|--|
| 八種の小鉢 | [青菜のお浸し、出汁豆腐、焼き物
季節の焼魚、玉子焼き、明太子、
佃煮、季節の煮物、香の物、卵の花] |
| そぼろ三種 | [鶏、鮭、高菜] |
| 出汁餡 ^{だし} | [ベっこう餡] |
| ご 飯 | [お粥 (千葉産多古米)] |
| 汁 物 | [季節の汁椀] |

Rice porridge served with Toppings & Thick starchy sauce,
Small dishes, Miso soup and Pickled vegetables.

510kcal

白いご飯に変更できます。

2,000円

You can change the Rice porridge to White rice.

表記の金額は税込価格です。
Tax included.

ちゃづけぜん
茶漬膳

Rice soaked in Japanese broth set meal



お釜で炊いたご飯に、ひとしなやこだわりのお出汁^{だし}をかけて、お好みの副菜でお召し上がりください。

Rice soaked in Japanese broth set meal
with a variety of side dishes

九種の小鉢 [青菜のお浸し、出汁豆腐、焼き物、
季節の焼魚、玉子焼き、明太子、
佃煮、季節の煮物、香の物、卵の花
紀州南高梅の梅干し]

そぼろ三種 [鶏、鮭、高菜]

ご飯 [白米（千葉産多古米）]

出汁 [ひとしなやこだわりのお出汁^{だし}]

Rice served with Toppings & Japanese broth and Small dishes.

585kcal

2,000円

表記の金額は税込価格です。
Tax included.

十割そば

北海道産のそば粉を100%使用し、
石臼で挽き、そば殻^{がら}を一部残した
香り豊かなそば。

もりそば

Mori Soba



北海道産のそば粉を100%使用し、石臼で挽き、
そば殻を一部残した香り豊かなそば。

Chilled soba noodles served with condiments.

十割そば

薬味 [糸がきと針海苔、胡麻、葱、本山葵]

温かいお蕎麦もございます。

Hot soba noodles are also available.

もり 416kcal

かけ 407kcal

1,180円

大盛り 1,530円

Large serving

表記の金額は税込価格です。

Tax included.

天もりそば

Tenmori Soba



北海道産のそば粉を100%使用し、石臼で挽き、そば殻を一部残した香り豊かなそば。職人がお客様の目の前で揚げた、天然海老と季節の野菜の天麩羅をご一緒に。

Chilled soba noodles served with condiments
& Tempura (Prawns and seasonal vegetables).

十割そば

天 麩 羅 [海老、季節野菜の天麩羅]

薬 味 [糸がきと針海苔、胡麻、葱、本山葵]

温かいお蕎麦もごございます。
Hot soba noodles are also available.

天もり 610kcal
天かけ 601kcal

1,880円

大盛り 2,230円
Large serving

表記の金額は税込価格です。
Tax included.

と
ろ
た
く

特製出汁醤油で漬けた鮪と
歯ごたえの良いとろたくを合わせ
どんぶりに仕上げました。

濃厚な雲丹醤油の
奥深い味わいが後引く旨さです。

Tuna marinated in special soup stock
and soy sauce, combined with crispy
“Torotaku” (minced tuna and pickled daikon radish)
and served in a bowl of rice.

The rich, deep flavour of
the Sea urchin soy sauce has a lasting appeal.

漬けまぐろの山かけ丼

Marinated Tuna & Grated Yam Rice bowl



特製出汁醤油で漬けにしたまぐろにとろろを合わせ
濃厚な雲丹醤油をかければ奥深い味わいに

Marinated tuna in special broth and soy sauce,
served over rice with yam.

Adding rich sea urchin soy sauce gives it a
deep flavor.

漬けまぐろの山かけ丼

[漬け鮪、とろろ、蔵王地養卵(卵黄)]

雲丹醤油

[雲丹ペースト、土佐醤油、卵、わさび]

呉汁 [浜名湖産生海苔]

Served with Uni Soy Sauce made
from sea urchin paste, Tosa-style
soy sauce, egg, and wasabi, and
Soybean Miso Soup

809kcal

1,950円

表記の金額は税込価格です。
Tax included.

とろたく鉄火丼

Toro Taku Tekka Bowl



漬けまぐろと歯ごたえの良いとろたくを重ねて
韓国ので包めば、ごま油香る後引く味わいに

A donburi of richly marinated tuna topped
with crunch toro-taku. Wrapped in Korean
seaweed, enhanced by the nutty aroma of
sesame oil and a lingering savory finish.

とろたく鉄火丼

[漬け鮪、鮪たたき、梅酢たくあん、蟹]

雲丹醤油

[雲丹ペースト、土佐醤油、卵、わさび]

呉汁 [浜名湖産生海苔]

Served with Uni Soy Sauce made
from sea urchin paste, Tosa-style
soy sauce, egg, and wasabi, and
Soybean Miso Soup

613kcal

2,000円

表記の金額は税込価格です。
Tax included.

おすすめの逸品

Recommended dish

鰻 丼

Grilled Eel Rice Bowl



脂の乗った鰻を自家製だれで焼き上げ贅沢に
香ばしさと旨みを堪能し最後は鰻茶漬けでさらりと味わう

Indulge in rich, succulent eel grilled with our
house-made sauce Savour the aromatic
fragrance and rich umami, then finish with a
light and refreshing eel tea bowl

鰻 丼 [鰻蒲焼]

薬 味 [糸がきと針海苔、胡麻、葱、わさび]

肝吸い [柚子、三つ葉]

※ご注文から15分程度の調理時間をいただいております。

Finely shredded dried Tuna flakes,
Shredded nori seaweed, Sesame seeds,
Green onion & wasabi w/ Eel liver soup

*Please allow approximately 15 minutes for
preparation after placing your order.

781kcal

3,800円

表記の金額は税込価格です。
Tax included.

おすすめの逸品

Recommended dish

鰻とろろ丼

Grilled Eel Rice Bowl with Grated Yam



香ばしく焼き上げた鰻にとろろを合わせた贅沢な一杯
鰻ととろろのやさしい口当たりが調和する至福の味わいを

A luxurious bowl featuring fragrant grilled eel
topped with grated yam.

The delicate textures of the eel and grated
yam come together in perfect harmony.

鰻とろろ丼

[鰻蒲焼、とろろ、韓国海苔]

雲丹醤油

[雲丹ペースト、土佐醤油、卵、わさび]

肝吸い [柚子、三つ葉]

※ご注文から15分程度の調理時間をいただいております。

Served with Uni Soy Sauce made from
sea urchin paste, Tosa-style soy sauce,
egg, and wasabi, and Eel liver soup

*Please allow approximately 15 minutes for
preparation after placing your order.

645kcal

2,500円

メニューは裏面にもございます
More menu items on the back.

表記の金額は税込価格です。
Tax included.

甘味

Sweets

※販売は 10 時からとなっております。

※ You can order after 10 AM.

ほうじ茶ソフトクリーム

Hojicha (Roasted green tea) soft serve



優しい香りとスッキリとした味わいのほうじ茶を
バランス良く使ったソフトクリームです。

A gentle flavour and refreshing taste of Hojicha
is used in a well-balanced way.

380円

テイクアウトにてロビーでもお召し上がりいただけます。

Take-out is also available in the lobby area.

飲み物

Drink

各種こだわりの選一で提供しております。

炭火手炒りほうじ茶 ^{はつはな} 初花 (温 / 冷)

Hojicha (Roasted green tea) (Hot or Chilled)

一番茶(本茶)を主体とし、一番茶のもつ渋みやえぐ味を抑えるため番茶と茎をブレンド。コクのある凛とした高級なほうじ茶。深い味わいの中にもスッキリ感がある。

350円

生ビール

Draft Beer

サッポロ生 一口サイズ (190ml) 380円
Sapporo Small

レギュラー (310ml) 650円
Regular

ひとしなやの日本酒 (60ml) 700円
Japanese Sake (180ml) 1,300円

ひとしなやの焼酎 (芋 60ml) 700円
Japanese Shochu (Potato)

ロック、水割り、お湯割り
On the rocks or with water/ hot water

ひとしなやのスパークリングワイン
(甲州産 360ml) 2,000円

Japanese Sparkling Wine (Koshu 100% 360ml)