酒肴

（写真はイメージです）

お造里盛り合わせ　一人前 2,750 円~

季節感は和食の魅力、旬の魚の味をお楽しみ下さい。
旬のお造里等は、おすすめメニューをご覧ください。

季節のお浸し	550 円
湯葉のお造り	770 円
酒盗とチーズの和え物	550 円
もずく酢	550 円
お新香	550 円

温物

（写真はイメージです）

季節の煮物　770 円~

出汁が基本です。季節の最適な食材を出汁を効かせて
美味しくしあげました。
※季節商品ですのでおすすめメニューをご覧下さい。

揚げ出し豆富	660 円
たぬき豆富	660 円
豆富のカニあんかけ	825 円
牛すじ煮込み	825 円
かきあげの玉子とじ	880 円

揚物

（写真はイメージです）

天婦羅
盛り合わせ　1,650 円

技は、衣のサクサク感。
魚介や季節野菜を美味しく
仕上げています。

カニクリームコロッケ	990 円
桜海老と野菜のかきあげ	770 円
メンチカツデミグラスソース	1,100 円

若鶏唐揚げ
素揚野菜そえ　880 円

ドリンク

生ビール	中	770 円
	小	550 円
サワー類各種		600 円~
各種焼酎水割り		660 円~
ハイボール		660 円~

「日本酒」銘柄　※一合

彩　来	（埼玉　上尾）	990 円
尾瀬の雪どけ	（群馬）	990 円
〆張鶴	（新潟）	880 円

「焼酎」銘柄

<芋>一　尚	（鹿児島）	
大和櫻	（鹿児島）	
蔵の師魂	（鹿児島）	
<米>宜有千萬（よろしくせんまんあるべし）	（新　潟）	
<麦>吉四六	（大　分）	
蔵の師魂	（鹿児島）	

※他、季節、料理に合わせて様々な蔵のお酒をご用意しております。

※メニューの価格はすべて税込表記になっています。

サラダ

野菜サラダ　660 円
醤油ベースの和風ドレッシング

グリーンサラダ　770 円
醤油ベース野菜たっぷりの
和風ドレッシングをお楽しみ下さい。

ポテトサラダ　550 円

焼物

出汁巻玉子　660 円
和食の基本です。出汁と玉子の
味のバランスをお楽しみ下さい。

時期のお魚西京焼	1,100 円~
若鶏の塩焼	880 円

本日の焼物
季節商品ですのでおすすめメニューをご覧下さい。

食事

稲庭うどん	880 円
おにぎり各種（鮭、たらこ、明太子、おかか、梅）	495 円
お茶漬け各種（鮭、たらこ、明太子、梅、海苔）	770 円

出塩酢正噌（だしすせそ）「お万歳料理」の
田中家料理店

テイクアウト　仕出し料理　ご宴会（20 名様迄）　承ります。ご相談ください。

TEL. 048-775-3112
https://j-tanakaya.com/

営業時間 17:00～22:00
日曜定休