



料理屋おくやまの
季節限定
ランチ・コース

2025 夏



要予約

夏限定
おまかせコース

旬の食材を使った夏限定のコース料理です
7,000円 9,000円 11,000円

※写真は10,500円のコースの一例となります。

定番ランチ2,500円、造付ランチ3,500円、釜飯ランチ4,500円などご用意しております。

限
季
定
節



鰻ランチ

要予約

付出／鰻湯引き／鰻天ぷら、フライ／炙り鰻釜飯
赤だし、お漬物／デザート／コーヒー

6,000円

鰻コース

10,500円

限
季
定
節



鮎ランチ

要予約

付出／鮎唐揚げ／鮎塩焼き／鮎釜飯
赤だし、お漬物／デザート／コーヒー

6,000円

鮎コース

10,500円

限
季
定
節



鰻ランチ

2日前までに要予約

付出／うなぎ白焼き／天ぷら／蒲焼き／肝吸い
白釜飯、お漬物／デザート／コーヒー

6,000円

鰻コース

※天然うなぎ(時価)もご用意できます。

10,500円

2名様より(要予約)



松阪牛づくしコース

※牛釜飯は、お好みに応じて他の釜飯から
お選びいただくことも可能です。

付き出し、お造り、松阪牛鍋、松阪牛ステーキ、松阪牛てんぷら、松阪牛フライ、
松阪牛たたき、松阪牛釜飯、デザート 200g、250gは網焼き付き

150g 13,000円 200g 17,000円 250g 20,000円



伊勢海老、鮑、松阪牛が入った特別コース。

2名様より(要予約)

伊勢志摩コース

付き出し、お造り盛合せ、煮物、焼物、揚げ物、釜飯、デザートなど全9品から



13,000円

17,000円

20,000円

限
季
定
節

良質な脂ののった九州産活うなぎを
堪能ください。

※天然うなぎ(時価)もご用意できます。

料理屋 おくやま
お持ち帰り季節弁当
夏の行楽にぴったりの、季節を愉しむお弁当。

要予約

「鰻うなぎ」弁当

うなぎ天ぷらと夏野菜天ぷら、夏の八寸盛合せ
うなぎ肝焼き、うなぎ白焼き、うなぎ重、うなぎ

6,000円



夏の風物詩、鰻。さっぱりした味わいのホンモノです。

「鰻はも」弁当

ハモ湯引、ハモ蒲焼き、夏の八寸盛合せ、
ハモ天ぷらハモフライと夏野菜天ぷら、ハモの釜飯

限
季
定
節

要予約

6,000円



地元天然鮎を贅沢に。香り、味ともにお愉しみください。

「鮎あゆ」弁当

夏の八寸盛合せ、鮎唐揚げ、夏野菜天ぷら
鮎の塩焼き、鮎の釜飯

限
季
定
節

要予約

6,000円

○季節弁当は、2,500円よりご予算に応じてご用意させていただきます。

単品メニュー

カニクリームコロッケ	 (大) 1ヶ	600円
カニクリームコロッケ	 (小) 1ヶ	450円
エビクリームコロッケ	 1ヶ	600円
ホタテクリームコロッケ	 1ヶ	600円

松阪牛 A5ランク使用

ステーキ		4,500円
牛たたき		4,500円
ローストビーフ		4,500円
牛たたきサラダ		4,700円
牛しゃぶサラダ		2,500円

白玉ぜんざい 550円

お食い初めも承っております。

お食い初め 3,500円



貸出し対応可

※大きい鯛を使用した5,000円のものもございます。

テイクアウトのみの営業とさせていただきます場合がございますので、詳しくはお問い合わせください。

ご飯もの

季節の釜飯※1合分入ります 1,500円～

2日前までに要予約

九州産活うなぎ
を使用



うなぎ(蒲焼き)	(1本分)	4,500円
うなぎ(白焼き)	(1本分)	4,500円
うなぎ重	(1/2本入り)...	2,800円
	(1本入り) ...	5,000円
	(1本と1/2入り)	7,500円

※すべて肝焼きが付きます。



料理屋
おくやま

〒516-0027 三重県伊勢市桜木町 139 番地(伊勢街道沿い)

ご注文は TEL FAX 0596-22-1515

- 表示はすべて税込み価格となっております。
- 単品のみ折代は別途。
- 配達が必要な際は別途ご相談ください。
- 季節弁当および単品メニューは前日までに
ご注文をお願いいたします。

※画像はイメージです。季節により内容は異なります。



Facebook



Instagram

営業時間 昼 12:00～14:00(L.O.13:30) 夜 18:00～21:00(L.O.20:00) 定休日 月曜日(祝日の場合は翌火曜)
テイクアウト時間(受渡し) 昼 12:00～13:00 夜 17:00～18:00(左記以外の時間はご相談ください)