

定番ランチ2,800円、造付ランチ3,800円、 釜飯ランチ4,800円などご用意しております。



# 本ズワイガニコース

付き出し、蒸物、焼物、揚物、カニしゃぶ鍋、雑炊、甘味





本ズワイガニ使用

2名様より(要予約)

15,000円より

○人数・ご予算により内容変更させていただけます。





## とらふぐ鍋コース 2名様より(要予約)

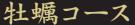
付き出し、てっさ、ふぐ唐揚げ、ふぐ鍋、雑炊、甘味

○白子入、天然ふぐもご用意させて 10,000円より いただけます。



限季 定節

※写真は15,000円の本ズワイガニコースとなります。



付き出し小鉢3種、 殻付き牡蠣(生)とお造りの盛合せ、 牡蠣の小鍋、

焼き牡蠣と牡蠣照り焼き、 牡蠣天ぷらとカキフライ盛合せ、 牡蠣の釜飯、

赤だし、香の物、甘味

10,500円



かき釜飯ランチ

2名様より(要予約)

2025/2026 冬

小鉢3種、お造り盛合せ、 牡蠣3種(フライ・天ぷら・照り焼き)、牡蠣の釜飯、 赤だし、香の物、甘味、

6,000円

伊勢海老、鮑、松阪牛が入った特別コース。

### 伊勢志摩コース

付き出し、お吸物、お造り盛合せ、煮物、焼物、揚物、釜飯、 甘味 など 全9品から

### 2名様より(要予約)

14,000円 17,000円 20,000 ₪

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、甘味 200g、250gは網焼き付き

150g 14,000円 200g 17,000円 250g 20,000円

松阪牛コース

2名様より(要予約)

牡蠣を愉しむお弁当。 六、〇〇〇門



真珠貝の貝柱をふんだんに使った釜飯や フライ、お造りなどが楽しめるお弁当。

かき南蛮漬

7,000円

かきアぷら







海鮮と松阪牛の恵方巻

恵方巻 2,800円

恵方巻き弁当 3,500円 6,500円

2月3日(火)



かにちらし寿司 本ズワイガニ使用

1人前 4,000円 2~3人前 8,000円



お食い初めも 承っております。 お食い初め 4,500円

ご注文は Fax 0596-22-1515

○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。



よくやま

●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。





〒516-0027 三重県伊勢市桜木町 139 番地(伊勢街道沿い) ※画像はイメージです。季節により内容は異なります。

月曜日(祝日の場合は翌火曜) 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 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)