

十割蕎麦 柿天舎

季節ごとの玄蕎麦粗石臼挽きぐるみを自家製かえしと鰹節出汁の風味豊かな汁、毎日新しい油で揚げた出来立て天ぷらと一緒に
お楽しみください。

挽きたて、打ちたて、茹でたて、新蕎麦の
国産蕎麦粉100%玄蕎麦粗石臼挽きぐるみ
十割蕎麦

十割蕎麦は栄養価が高く、食物繊維はうどんの2.7倍、白米の8倍で、ビタミンB1やルチン、タンパク質を多く含むグルテンフリー食品です

器、材料、盛り付けは写真と変わることが
ございます。

お食事後は食器類を返却口までお返しく
ださい。

アレルギー表示をご覧ください。

柿天舎 営業時間	開始時間	終了時間
ドリンク	10:00	～ 23:30
お料理	10:00	～ 22:30
お料理、お飲み物の持ち込みはご遠慮 ください。		
セルフサービスでございます。		
ご注文、個室ご希望の方はご注文 カ ウンターまでお越しください。		
ダスターはダスターステーションに ございます。		
2025年秋メニュー		



スピードメニュー

さやの源泉玉子 ￥150

塩ゆで茶豆 ￥280

するめ肝あえ ￥320

ねぎとろ ￥320

自家製 胡瓜の一本漬け ￥360

小田原すずまつの板わさ ￥680

創業明治25年 小田原老舗の味





刺身



ねぎとろ	¥320
サーモン刺身	¥550
鮪赤身刺身	¥550
しめ鯖刺身	¥590
鮪中トロ刺身	¥650
鮪三点盛り	¥860
刺身三点盛り	¥980
彩り魚づくし	¥1,840





十割蕎麦

うどんに変更可



せいろ	¥730
とろろせいろ 大和芋	¥1,000
秋の元気蕎麦	¥1,120
天ぷらせいろ	¥1,230
重ねせいろ	¥1,370
せいろ天井	¥1,620
せいろ鮪づくし丼	¥1,650
せいろかつ丼	¥1,710
せいろ海鮮丼	¥1,950
せいろ鮭いくら丼	¥1,950
さや御膳	¥1,980

豚と茸のつけせいろ	¥1,120
追加蕎麦	¥640
追加蕎麦つゆ	¥60
追加薬味	¥30





うどん



たぬきうどん ¥740

きつねうどん ¥820

ごぼう揚げうどん ¥960



カレーうどん ¥1,040

海老天ぷらうどん ¥1,160

トッピング揚げ玉 ¥50

ミニたぬき丼 ¥400

ミニねぎとろ丼 ¥450

ミニ山かけ丼 ¥450





丼もの



千葉県産コシヒカリ、味噌汁、漬物付

柿天舎の味噌汁は鰹節出汁のうまみとベジタブルブ
ロスのファイトケミカルがたっぷり入っています

元気丼	¥1,110
天丼	¥1,200
鮪づくし丼	¥1,270
かつ丼	¥1,270
海鮮丼	¥1,760
鮭いくら丼	¥1,760
特上海鮮丼	¥2,450



御 飯

当店では千葉県産コシヒカリを使用しています



栄養士のおすすめご飯

鯖味噌煮 または 鶏唐揚げ

¥1,200

(彩野菜ご飯、味噌汁、小付、さらだ、漬物、デザート)

デザートは変わる場合があります

ご飯セット

¥400

(ご飯、味噌汁、漬物)

季節のまぜご飯セット

¥550

(彩野菜ご飯、味噌汁、漬物)

キッズ 600円

カルピス又はオレンジジュース、お菓子、ゼリー付き

キッズねぎとろ

キッズ混ぜご飯

キッズうどん



冷やしうどんにて提供します

キッズプラス



単品ではご注文いただけません

茶豆280円

ミニサラダ180円

キッズ鶏唐揚げ250円

キッズポテト220円

定食

茄子と長芋の揚げ出し定食

¥980

(ミニさらだ付)

国産鶏 醤油だれ鶏唐揚げ定食

¥1,140

天ぷら定食 (小鉢付)

¥1,220

鯖三点盛り定食 (小鉢付)

¥1,280

鯖味噌煮定食 (小鉢付)

¥1,280

かつ煮定食

¥1,370

刺身三点盛り定食 (小鉢付)

¥1,400





さらだと一品

ミニさらだ ￥180

秋野菜の温玉さらだ ￥680

(和風醤油ドレッシング)

析尾揚げ ￥380

焼鳥の辛みそ添え ￥490

鯖味噌煮 ￥860



jiuko

いつも、さやの湯処をご利用ありがとうございます。
サービス向上のために、お客様の声をお聞かせください。



さやの湯処
こねだ



揚物



シュースtringポテト ￥480

茄子と長芋の揚げ出し ￥490

国産鶏 醤油だれ鶏唐揚げ ￥650

ピリ辛ごぼう揚げ ￥680

かつ煮 ￥980

秋の揚げ物盛り合せ ￥1,350

秋の天ぷら盛り合せ ￥1,350



アルコール



キリン一番搾り生 グラス	¥540
キリン一番搾り生 中ジョッキ	¥680
キリン一番搾り生 大ジョッキ	¥1,140
瓶ビール 中ビン	¥850
キリン一番搾り生 ピッチャー	¥2,980
ノンアルコールビール グリーンズフリー	¥430

高千穂（麦焼酎）	¥460
十割（蕎麦焼酎）	¥460
一刻者（芋焼酎）	¥460
高千穂（麦焼酎） 900ml	¥3,280
十割（蕎麦焼酎） 720ml	¥3,280
一刻者（芋焼酎） 720ml	¥3,280

自動車、自転車を運転される方、未成年の方は飲酒できません
アルコール誤飲防止の為、焼酎は別容器に入れてあります。
ご自身で調合してください。



大ジョッキ変更追加料金	¥250
ウーロンハイ	¥480
塩とまとサワー	¥480
氷結レモンサワー	¥480
梅干サワー	¥480
四季柑サワー	¥620
シークワサー入り	

陸ハイボール	¥480
陸メガハイボール	¥720
さやの自家製梅酒	¥580

豪快（冷・燗）	180ml	¥580
越後の辛口 純米酒	300ml	¥980
久保田 純米大吟醸	300ml	¥1,480



ソフトドリンク & 甘味



水出し珈琲	¥280
ウーロン茶	¥280
メロンソーダ	¥280
塩とまとソーダ	¥280
山ぶどうソーダ	¥320
コカコーラ	¥320
ほっと珈琲	¥320
カルピス	¥350
100%オレンジジュース	¥350
四季柑ソーダ	¥420
(シークワサー入り)	



追加バニラあيس	¥230
あيس	¥230
(バニラ、波皮まるん、抹茶)	
あずき最中	¥360
ところてん	¥320
秋三彩 黒蜜添え	¥490
(波皮まるん・薩摩芋・わらび餅)	

蕎麦団子ぜんざい ¥540

----おみやげ----

蕎麦粉 200g ¥490



2025秋メニュー アレルギー一覧

	料理名	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	エネルギー (Kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	食塩相当量 (g)	備考
おつまみ	さやの源泉玉子				●	●														●	●									88	6.6	5.2	2.4	0.9	
	塩茹で茶豆																				●									127	10.4	6.1	8.5	0.5	
	するめ肝あえ				●						●								●		●									28	4.2	0.5	1.7	0.7	
	ねぎとろ				●																●									75	7.3	4.7	1.7	0.9	醤油含む
	きゅうりの一本漬け				●																●									27	1.2	0.1	6.1	1.2	
	小田原すずまつの板わさ				●		●															●								89	9.8	1.2	9.9	2.2	醤油含む
十割蕎麦	せいろ				●	●														●	●									381	13.5	3.2	77.8	2.1	つけ汁含む
	とろろせいろ				●	●														●	●						●			443	16.1	3.4	91.8	2.2	つけ汁含む
	秋の元気蕎麦				●	●	●													●	●	●				●	●		492	21.9	8.9	86.2	3.7	つけ汁含む	
	天ぶらせいろ	●			●	●	●													●	●								629	21.1	20.3	95.8	3.3	つけ汁含む	
	重ねせいろ				●	●														●	●								741	26.2	6.3	151.5	3.5	つけ汁含む	
	せいろ天丼	●			●	●	●	●												●	●						●		935	26.3	20.6	168.5	4.3	つけ汁含む	
	せいろ鯖づくし丼				●	●		●												●	●								791	33.8	9.7	149.0	3.9	つけ汁含む	
	せいろかつ丼				●	●	●	●												●	●		●						1095	37.9	29.8	173.8	6.3	つけ汁含む	
	せいろ海鮮丼	●			●	●	●	●				●							●	●	●								796	29.3	12.0	149.6	4.5	つけ汁含む	
	せいろ鮭いくら丼				●	●		●				●							●	●	●								808	33.7	11.5	149.1	4.4	つけ汁含む	
	さや御膳	●			●	●	●													●	●	●							746	32.8	17.4	120.1	6.2	つけ汁含む	
	豚ときのこのつけせいろ				●	●														●	●		●						584	22.7	19.4	85.8	7.0	つけ汁含む	
	追加蕎麦					●																							339	12.0	3.1	69.6	0.0		
	追加蕎麦つゆ				●															●	●								35	1.2	0.0	6.7	2.1		
	追加薬味																												7	0.3	0.1	1.5	0.0		
刺身	ねぎとろ				●																●								75	7.3	4.7	1.7	0.9	醤油含む	
	サーモン刺身				●													●		●									96	8.9	4.8	3.5	1.2	醤油含む	
	鯖赤身刺身				●																●								67	10.9	1.4	3.4	1.2	醤油含む	
	しめ鯖刺身				●															●	●								152	9.1	12.6	4.1	1.9	醤油含む	
	鯖中トロ刺身				●																●								76	10.6	2.5	3.5	1.3	醤油含む	
	鯖三点盛り				●																●								147	19.7	6.7	3.9	1.2	醤油含む	
	刺身三点盛り				●													●	●	●								144	10.8	10.4	4.3	1.6	醤油含む		
	彩り魚づくし	●			●							●							●	●	●								272	29.9	16.4	6.0	2.0	醤油含む	

2025秋メニュー アレルギー一覧

	料理名	え	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	エネルギー	たんぱく質	脂質	糖質	食塩相当量	備考
		び	に	み																									(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)		
うどん	たぬきうどん				●	●														●	●								325	11.4	3.6	65.7	6.0		
	きつねうどん				●															●	●								396	15.2	9.1	66.7	6.5		
	ごぼう揚げうどん				●	●	●													●	●		●						342	12.0	6.5	62.6	6.3		
	カレーうどん				●															●	●		●						513	20.7	16.7	76.3	7.6		
	海老天ぶらうどん	●			●	●														●	●								460	21.5	15.9	62.1	6.1		
	トッピング揚げ玉				●	●																							62	1.1	2.7	9.1	0.1		
ミニ丼	ミニたぬき丼				●	●											●			●	●						●		287	4.4	7.5	52.9	1.0		
	ミニねぎとろ丼				●															●									263	10.5	5.1	46.4	0.6	醤油含む	
	ミニ山かけ丼	●			●													●	●	●	●					●	●	243	9.6	1.3	50.8	0.9			
丼	元気丼				●	●	●													●	●	●				●	●	609	28.3	15.2	97.0	5.0			
	天丼	●			●	●	●													●	●					●		626	16.0	19.0	103.1	3.7			
	鯖づくし丼				●		●													●	●							525	29.8	10.3	83.8	3.3			
	かつ丼				●	●	●													●	●		●					786	27.6	28.2	108.4	5.7			
	海鮮丼	●			●	●	●					●							●	●	●							527	22.3	13.8	84.4	4.0			
	鮭いくら丼				●		●					●							●	●	●							541	28.4	12.4	83.8	4.0			
	特上海鮮丼	●			●	●	●					●							●	●	●							641	44.5	17.1	85.0	4.3			
ご飯物	※栄養士のおおすすめ（鯖味噌煮）				●	●	●										●		●	●									712	27.8	22.8	103.8	5.7		
	※栄養士のおおすすめ（唐揚げ）				●	●	●						●				●		●	●	●					●			704	23.8	24.0	100.7	5.3		
	ご飯セット						●													●	●								357	7.6	2.0	80.3	2.1		
	季節の混ぜご飯セット				●		●													●	●								375	8.4	2.1	84.1	3.6		
	キッズねぎとろ				●								●								●				●	●			364	11.7	6.9	66.8	0.4		
	キッズ混ぜご飯				●	●							●								●				●	●			311	5.2	3.4	65.5	0.8		
	キッズうどん				●								●							●	●				●	●			238	6.2	2.6	49.5	2.8		
	塩茹で茶豆																				●								127	10.4	6.1	8.5	0.5		
	ミニさらだ				●	●												●		●									66	0.8	5.9	2.7	0.5		
	キッズ鶏唐揚げ				●								●								●	●				●			127	8.6	9.5	2.4	0.9		
	キッズポテト				●																								167	1.7	8.6	21.6	1.2		
定食	茄子と長芋の揚げ出し定食				●	●	●										●		●	●						●			591	11.8	17.8	102.1	5.7		
	国産鶏醤油だれ唐揚げ定食				●	●	●						●				●		●	●	●					●			754	30.4	31.8	92.1	5.0		
	※天ぶら定食（小鉢付）	●			●	●	●													●	●								635	17.0	19.4	104.3	2.7	天つゆ含む	
	※鯖三点盛り定食（小鉢付）				●		●													●	●								531	28.8	9.1	89.2	3.7		
	※鯖味噌煮定食				●		●													●	●								817	42.8	28.5	105.2	4.9		
	かつ煮定食				●	●	●													●	●		●						857	33.7	33.3	108.6	5.9		
	※刺身三点盛り定食（小鉢付）				●		●											●	●	●									519	19.4	12.0	89.5	4.1	醤油含む	

2025秋メニュー アレルギー一覧

料理名	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生	アーモンド	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイ	牛肉	ごま	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	エネルギー (Kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	食塩相当量 (g)	備考
ミニさらだ				●		●									●			●									66	0.8	5.9	2.7	0.5	
秋野菜の温玉さらだ				●	●	●									●			●									137	3.7	5.9	19.6	1.2	
栃尾油揚げ				●														●									159	10.6	13.8	0.9	0.7	醤油含む
焼鳥の辛みそ添え				●														●	●		●						159	10.5	11.9	2.4	0.3	
鯖味噌煮				●													●	●									433	33.7	26.1	19.9	2.4	
シュースtringポテト				●																							318	3.3	17.2	38.6	1.8	
茄子と長芋の揚げ出し				●														●	●						●		168	3.4	9.9	19.1	3.1	
国産鶏醤油だれ唐揚げ				●								●						●	●						●		323	21.6	23.9	7.4	2.4	
ピリ辛ごぼう唐揚げ				●		●	●											●			●						157	3.4	11.3	12.0	0.8	
かつ煮				●		●											●	●			●						500	26.1	31.3	28.3	3.8	
秋の揚げ物盛り合わせ				●		●	●					●						●	●		●				●		586	22.5	39.0	40.2	3.9	
秋の天ぷら盛り合わせ	●			●		●											●	●									453	17.2	25.0	44.7	4.4	
水出し珈琲							●											●									46	0.4	0.6	9.4	0.0	
ほっと珈琲							●											●									25	0.4	0.6	4.2	0.0	
カルピス							●											●									73	0.5	0.0	17.7	0.0	
あいす バニラ						●	●																				87	2.8	4.8	12.3	0.1	
あいす 渋皮まるん							●																				113	1.7	5.6	13.8	0.1	
あいす 抹茶							●																				88	2.2	3.9	11.5	0.1	
あずき最中				●			●											●									157	3.7	3.4	27.9	0.1	
ところてん				●														●							●		8	0.7	0.0	1.4	0.9	スープ含む
秋三彩							●											●									237	2.9	6.1	42.9	0.1	
蕎麦団子ぜんざい					●																						279	7.6	2.1	60.3	0.3	

<食物アレルギーに関する注意>

- ・「そば」と「うどん」は別釜で茹でています。
- ・店内でそば粉を使用しています。
- ・※のついている、以下のメニューについては、日によって、内容が変わります。スタッフまでお問合せ下さい。
「栄養士のおすすめご飯」、「刺身三点盛り定食」、「鯖三点盛り定食」、「鯖味噌煮定食」、「天ぷら定食」
- ・キッズメニューに付属の袋菓子については、パッケージの表示をご確認ください。
- ・当店で、食物アレルギーに関して、細心の注意を払っておりますが、最終的には、お客様にご判断頂きますようお願い致します。

いつも、さやの湯船をご利用ありがとうございます。
サービス向上のために、お客様の声をお聞かせください。



さやの湯船