

# 柿天舎 おしながき

春の一番のおすすめは『桜海老のかき揚げせいろ』です。サクサクの食感と、香ばしい海老の香りは食事処柿天舎の春の味です。春の＜変わりご飯＞は、去年も好評だった『あさりご飯』。蒸したあさに生姜の香りがよく合います。『春野菜さらだ』は今が旬のカブと春の青菜（入荷次第で変わります）のサラダです。野菜がたっぷり入った「すりおろし野菜ドレッシング」と「温泉玉子」がよく合います。また、『豚の角煮』が新登場。白いご飯との相性抜群です。ぜひご賞味ください。



柿天舎 営業時間	開始時間	終了時間
ドリンク	10時00分	～ 23時30分
お料理	10時00分	～ 22時30分

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。

2024年春メニュー

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。

質問は選択方式7問・記述1問(全8問)  
回答にかかる時間は最短1分程度です




器、材料、盛り付けは写真と変わることがあります。  
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確認ください





# スピードメニュー



中ジョッキ  
650円



小田原すすまつの板わさ



胡瓜の一本漬け



茶豆



冷奴



源泉玉子



ねぎとろ



本日の珍味

いつも、前の原温泉「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。

※質問は選択方式7問・任意1問(全8問)  
回答にかかる時間は最短1分程度です

さやの源泉玉子 とろーり薄塩	¥150
冷奴	¥280
塩ゆで茶豆	¥280
本日の珍味	¥280
自家製 胡瓜の一本漬け	¥320
ねぎとろ	¥340
小田原すすまつの板わさ 創業明治25年 小田原老舗の味	¥650

アレルギー表示をご確認ください



# 刺身

豊洲直送



サーモン刺身



鮭赤身刺身



刺身三点盛り



鮭三点盛り



さわら炙り刺身



鮭中トロ刺身



ねぎとろ



彩り魚づくし

ねぎとろ	¥340
サーモン刺身	¥480
鮭赤身刺身	¥480
さわら炙り刺身 <b>New</b>	¥590
鮭中トロ刺身	¥600
鮭三点盛り	¥770
刺身三点盛り <b>New</b>	¥920
彩り魚づくし <b>New</b>	¥1,680

仕入れ状況により内容が変わることがあります

アレルギー表示をご確認ください



# 十割蕎麦

当店の蕎麦は全て十割です



天ぷらせいろ 1,140円

季節毎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つゆ、新鮮な油で揚げた出来立て天ぷらでお楽しみください



桜海老かき揚げせいろ 1,140円



春の元気蕎麦 1,080円

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

アレルギー表示をご確認ください

せいろ		¥690
とろろせいろ	大和芋使用	¥920
春の元気蕎麦	New	¥1,080
桜海老かき揚げせいろ	New	¥1,140
天ぷらせいろ		¥1,140
	揚げたて天ぷら	
重ねせいろ		¥1,290
せいろ鮪づくし丼		¥1,480
せいろ天丼		¥1,480
せいろかつ丼		¥1,600
	ボリューム満点	
せいろ角煮丼	New	¥1,780
さや御膳	New	¥1,700
せいろ海鮮丼	New	¥1,800
せいろ鮭いくら丼		¥1,800

温豚ときのこのつけせいろ ¥1,080

追加蕎麦 ¥600

追加蕎麦つゆ ¥60

追加薬味 ¥30



重ねせいろ 1,290円



せいろかつ丼 1,600円





New

さや御膳 1,700円  
日替わりデザート



せいろ天丼 1,480円



温 豚ときのこのつけせいろ 1,080円



せいろ鮭づくし丼 1,480円



New

せいろ角煮丼 1,780円  
アレルギー表示をご確認ください



せいろ鮭いくら丼 1,800円



New せいろ海鮮丼 1,800円



# うどん

蕎麦とは別釜で茹でています

たぬきうどん	¥680
きつねうどん	¥740
カレーうどん	¥980
桜海老かき揚げうどん <b>New</b>	¥1,040
海老天ぷらうどん	¥1,100
トッピング揚げ玉	¥50



カレーうどん



たぬきうどん



桜海老かき揚げうどん



きつねうどん



アレルギー表示をご確認ください

海老天ぷらうどん



# 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rossのファイトケミカルがたっぷり入っています



元気丼



かつ丼

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。

質問は選択方式7問・記述1問(全8問)  
回答にかかる時間は最短1分程度です



柿天舎



特上海鮮丼



鮭づくし丼



天丼

蕎麦、うどんとご一緒に  
ミニ丼 各¥400



かき揚げ    ねぎとろ    山かけ



海鮮丼

元気丼		¥1,020
天丼		¥1,080
鮭づくし丼		¥1,100
かつ丼		¥1,180
角煮温玉丼	New	¥1,380
海鮮丼	New	¥1,480
鮭いくら丼		¥1,480
特上海鮮丼	New	¥2,280



鮭いくら丼



角煮温玉丼

アレルギー表示をご確認ください



# 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      栄養士のおすすめご飯 鶏唐揚げ



あさりご飯セット

**New** 栄養士のおすすめご飯  
鯖味噌煮 又は 鶏唐揚げ  
(あさりご飯、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

¥1,120

ご飯セット  
(ご飯、味噌汁、漬物)

¥330

**New** あさりご飯セット  
(あさりご飯、味噌汁、漬物)

¥480

アレルギー表示をご確認ください

カルピス又はオレンジジュース、  
お菓子、ゼリー付き

キッズねぎとろ丼	¥900	キッズあさりご飯 <b>New</b>	¥900	キッズうどん	¥900
----------	------	---------------------	------	--------	------





# 定食

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



天ぷら定食



茄子と長芋の揚出し



鶏唐揚げ

茄子と長芋の揚出し定食  
(ミニさらだ付)

¥890

国産鶏 醤油だれ鶏唐揚げ定食

¥1,050

鯖味噌煮定食 (小鉢付)

¥1,110

天ぷら定食 (小鉢付)

¥1,100

鯖三点盛り定食 (小鉢付)

¥1,100

刺身三点盛り定食 (小鉢付)

New

¥1,250

かつ煮定食

¥1,280

豚の角煮定食 (ミニさらだ付)

New

¥1,280



鯖味噌煮



鯖三点盛り



刺身三点盛り



かつ煮



豚の角煮

アレルギー表示をご確認ください



# さらだと一品



鶏つくね

jiuko



焼鳥

jiuko



串焼き2種



鯖味噌煮



豚の角煮

ミニさらだ		¥180
とまとさらだ		¥600
春野菜さらだ	New	¥680
鶏つくねの辛みそ添え		¥480
焼鳥の辛みそ添え		¥480
串焼き2種盛り辛みそ添え		¥480
鯖味噌煮		¥780
豚の角煮	New	¥880



ミニさらだ



とまとさらだ



春野菜さらだ

アレルギー表示をご確認ください



# 揚物



シューストリングポテト



茄子と長芋の揚げ出し



甘海老の唐揚げ



国産鶏 醤油だれ鶏唐揚げ



揚物盛り合わせ



春の天ぷら盛り合せ

シューストリングポテト ¥480

甘海老の唐揚げ ¥480

茄子と長芋の揚げ出し ¥490

国産鶏 醤油だれ鶏唐揚げ ¥650

かつ煮 ¥980

春の天ぷら盛り合せ **New** ¥1,180

揚物盛り合わせ ¥1,180

アレルギー表示をご確認ください

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。

質問は選択方式7問・記述1問(全8問)  
回答にかかる時間は最短1分程度です



さやの湯処



かつ煮





ビール

# アルコール

## 酎ハイ・サワー・梅酒

アルコール誤飲防止の為、焼酎は別容器に  
れてあります、ご自身で調合してください



グリーンズフリー

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	¥650
キリン一番搾り生 大ジョッキ	¥1,080
キリン一番搾り 中ビン	¥850
キリン一番搾り生 ピッチャー	¥2,880
ノンアルコールビール グリーンズフリー	¥420

大ジョッキ変更追加料金	¥200
ウーロンハイ	¥430
塩とまとサワー	¥450
紀州梅干しサワー	¥480
氷結無糖サワー <b>New</b>	¥480
鞭靱蕎麦茶ハイ	¥490
手作り柚子サワー	¥570
100%ソーワ-サ-サワー	¥570

陸ハイボール	¥480
陸メガハイボール	¥700
さやの自家製梅酒	¥550
さやの自家製梅酒 三年古酒	¥600

## 焼酎

高千穂 (麦焼酎)	¥450
十割 (蕎麦焼酎)	¥450
一刻者 (芋焼酎)	¥450
高千穂 (麦焼酎) 900ml <b>New</b>	¥3,280
十割 (蕎麦焼酎) 720ml	¥3,280
一刻者 (芋焼酎) 720ml	¥3,280

## 日本酒

吉乃川 (冷、燗) 清酒 180ml	¥650
さやの酒 (冷) 本醸造 180ml	¥680
晴雲 純米酒 300ml	¥980
久保田 純米大吟醸 300ml	¥1,380
八海山 清酒 720ml	¥3,480

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

アレルギー表示をご確認ください



自家製梅酒  
三年古酒



100%ソーワ-サ-サワー



手作り柚子サワー



陸メガハイボール



陸ハイボール



# ソフトドリンク & 甘味



苺三姉妹



苺ヨーグルトぱふえ



巨峰カルピス



ほっと珈琲



苺あいす



シューあいす



あいすカフェオレ



手作り柚子ソーダ



100%シークワーサーソーダ

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	¥300
コココーラ	¥320
あいすカフェオレ	¥320
ほっと珈琲	¥320
韃靼蕎麦茶	¥340
カルピス	¥350
100%オレンジジュース	¥350
100%シークワーサーソーダ	¥420
手作り柚子ソーダ	¥420
巨峰カルピス	¥480

シューあいす	¥180
追加バニラあいす	¥200
あいす (バニラ、苺、抹茶)	¥200

New

苺ヨーグルトぱふえ	New	¥580
苺三姉妹	New	¥580

----- おみやげ -----		
蕎麦粉 200g		¥450

アレルギー表示をご確認ください



# 2024春メニュー アレルギー一覧

●含む／◎付属の菓子に含む  
○コンタミネーション（同じ工場内で使用されている）

料理名	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	あわび	いか	いくら	オレシジ	キウイ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まっただけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	ごま	カシューナッツ	アーモンド	エネルギー (Kcal)	たんばく質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	食塩相当量 (g)	備考
	源泉玉子	●		●													●	●											88	6.6	5.2	2.4	0.9	
冷奴			●														●											53	4.4	2.4	3.1	0.8	醤油含む	
塩茹で茶豆																	●											127	10.4	6.1	8.5	0.5		
本日の珍味		●	●	●				●							●		●								●			37	2.0	0.8	5.4	0.9		
きゅうりの一本漬			●														●											27	1.2	0.1	6.1	1.2		
ねぎとろ			●														●											97	9.6	6.3	1.9	0.9	醤油含む	
小田原すすまつの板わさ	●		●														●											89	9.8	1.2	9.9	2.2	醤油含む	
ねぎとろ			●														●											97	9.6	6.3	1.9	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	
鮪赤身刺身			●														●											67	10.9	1.4	3.4	1.2	醤油含む	
さわら炙り刺身		○	●														●											107	8.9	6.3	3.4	1.7	醤油含む	
鮪中トロ刺身			●														●											76	10.6	2.5	3.5	1.3	醤油含む	
鮪三点盛り			●														●											169	22.0	8.3	4.0	1.2	醤油含む	
刺身三点盛り		○	●												●		●											144	16.8	7.2	3.9	1.5	醤油含む	
彩り魚づくし		○	●	●				●							●		●											226	23.9	13.3	5.7	2.3	醤油含む	
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	
春の元気蕎麦	●		●	●	○	●											●	●	●			●	●					495	22.5	8.8	86.2	3.5	つけ汁含む	
桜海老かき揚げせいろ	●	○	●	●		●											●	●										508	21.3	11.3	84.7	2.8	つけ汁含む	
天ぶらせいろ	●	○	●	●		●											●	●										665	22.2	18.9	107.3	3.3	つけ汁含む	
せいろ鮪つくし丼		●	●	○	○	●											●	●										791	33.8	9.7	149.0	3.9	つけ汁含む	
せいろ天丼	●	●	●	●		●											●	●					●					971	27.4	19.2	180.0	4.3	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	
せいろ角煮丼	●	●	●	○	○	●											●	●		●			●	●				913	43.4	17.3	154.0	5.9	つけ汁含む	
さや御膳	●	●	●	●		●											●	●	●					●				686	29.1	15.6	107.5	5.5	つけ汁含む	
せいろ海鮮丼	●	●	●	●	○	●			●							●	●	●										794	30.9	10.7	149.3	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	
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		
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		
カレーうどん			●														●	●		●								513	20.7	16.7	76.3	7.6		
桜海老かき揚げうどん	●	○	●	●		○	○										●	●										403	15.5	9.2	66.7	3.8		
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		

おつまみ  
刺身  
十割蕎麦  
うどん



# 2024春メニュー アレルギー一覧

●含む／◎付属の菓子を含む  
○コンタミネーション（同じ工場内で使用されている）

料理名	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	あわび	いか	いくら	オレシジ	キウイ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	ごま	カシューナッツ	アーモンド	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
	かき揚げ丼	●	○	●													●	●							●				302	4.8	7.0	57.7	1.4	
ねぎとろ丼			●	○	○												●											263	10.5	5.1	46.4	0.6	醤油含む	
山かけ丼		○	●	○	○										●		●	●					●	●				243	9.6	1.3	50.8	0.9		
元気丼	●	●	●	○	○												●	●					●	●				640	28.8	15.3	104.4	5.0		
天丼	●	●	●	●													●	●						●				690	17.6	17.3	121.9	3.7		
鯖づくし丼			●	●	○	○											●	●										556	30.3	10.4	91.2	3.3		
かつ丼	●	●	●														●	●			●							817	28.1	28.3	115.8	5.7		
角煮温玉丼	●	●	●	○	○												●	●			●			●	●			677	38.3	17.8	97.5	5.9		
海鮮丼	●	●	●	●	○					●						●	●	●										530	22.7	10.1	91.3	3.9		
鮭いくら丼		●	●	○	○					●						●	●	●										572	28.9	12.5	91.2	4.0		
特上海鮮丼	●	●	●	●	○					●						●	●	●										665	43.7	16.5	91.9	4.2		
※栄養士のおすすめ（鯖味）	●	●	●													●	●	●					●	●				697	27.5	25.8	93.5	4.5		
※栄養士のおすすめ（唐揚げ）	●	●	●								●					●	●	●					●	●				689	23.5	27.0	90.4	4.1		
ご飯セット			●	●													●	●										388	8.1	2.1	87.7	2.1		
あさりご飯セット			●	●												●	●	●										400	9.8	2.3	88.9	2.6		
キッズねぎとろ丼	●	●	●	○	○						●						●	●			●	◎	●	●				574	24.2	21.3	76.2	1.9		
キッズあさりご飯	●	●	●								●					●	●	●			●	◎	●	●				511	17.3	17.8	72.8	1.5		
キッズうどん	●	●	●								●					●	●	●			●	◎	●	●				448	18.7	17.0	58.9	4.3		
茄子と長芋の揚げ出し定食	●	●	●													●	●					●		●				622	12.3	17.9	109.5	5.7		
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定食	●	●	●								●					●	●	●					●	●				785	30.9	31.9	99.5	5.0		
※鯖味噌煮定食			●	●												●	●											850	43.4	28.6	113.0	4.9		
※天ぷら定食（小鉢付）	●	●	●	●												●	●											710	19.0	18.1	124.9	3.6	天つゆ含む	
※鯖三点盛り定食（小鉢付）			●	●												●	●											584	31.6	10.8	96.7	3.7		
※刺身三点盛り定食（小鉢付）			●	●											●	●	●											531	20.3	9.1	96.5	4.0		
かつ煮定食	●	●	●														●	●			●							888	34.2	33.4	116.0	5.9		
豚の角煮定食		●	●													●	●				●			●				617	33.0	12.4	99.5	5.5		
ミニさらだ	●	●	●														●						●	●				66	0.8	5.9	2.7	0.5		
とまとさらだ																	●						●					111	2.2	5.7	14.4	0.6		
春野菜さらだ	●	●	●														●	●					●	●				214	8.5	16.6	7.1	1.0		
鶏つくねの辛みそ添え	●		●														●	●			●							198	9.3	16.3	3.6	0.6		
焼鳥の辛みそ添え			●														●	●			●							159	10.5	11.9	2.4	0.3		
串焼き2種盛り辛みそ添え	●		●														●	●			●							179	9.8	14.2	3.0	0.5		
鯖味噌煮			●													●	●											433	33.7	26.1	19.9	2.4		
豚の角煮			●														●				●			●				202	23.4	9.9	6.8	3.0		



2024春メニュー アレルギー一覧

●含む/◎付属の菓子を含む  
○コンタミネーション(同じ工場内で使用されている)

料理名	アレルギー成分																	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										
	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	あわび	いか	いくら	オレシジ	キウイ	牛肉	くるみ	さけ	大豆	鶏肉							バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	こま	カシューナッツ	アーモンド
シュースtringポテト			●																									318	3.3	17.2	38.6	1.8	
甘海老の唐揚げ				●																								138	9.7	7.5	8.1	1.5	
茄子と長芋の揚げ出し			●													●	●					●						168	3.4	9.9	19.1	3.1	
国産鶏醤油だれ鶏唐揚げ			●								●					●	●						●					323	21.6	23.9	7.4	2.4	
かつ煮	●		●													●	●		●									500	26.1	31.3	28.3	3.8	
春の天ぷら盛り合わせ	●	○	●	●												●	●											362	15.4	22.0	29.2	4.3	
揚物盛り合わせ			●	●							●					●	●					●						567	28.8	35.2	36.3	4.6	
水出し珈琲		●														●												46	0.4	0.6	9.4	0.0	
カルピス		●														●												73	0.5	0.0	17.7	0.0	
あいすカフェオレ		●																										79	3.5	3.8	9.0	0.1	
ほっと珈琲		●																										25	0.4	0.6	4.2	0.0	
鞭鞭蕎麦茶						●																						2	0.0	0.0	0.4	0.0	
巨峰カルピス		●															●											77	0.6	0.0	18.6	0.0	
シューあいす	●	●	●														●											21	0.4	1.2	2.0	0.0	
あいす パニラ	●	●																										128	2.3	8.9	9.5	0.0	
あいす いちご		●																										92	1.9	4.4	12.0	0.1	
あいす 抹茶		●																										88	2.2	3.9	11.5	0.1	
苺ヨーグルトばふえ	●	●	●														●											315	6.1	10.5	49.9	0.5	
苺三姉妹	●	●	●														●											331	5.6	16.6	30.7	0.2	
ところてん			●	○	○											●												8	0.7	0.0	1.4	0.9	スープ含む

<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」、「鮭三点盛り定食」、「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。
- ・当店では、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。

質問は選択方式7問・記述1問(全8問)  
回答にかかる時間は最短1分程度です


