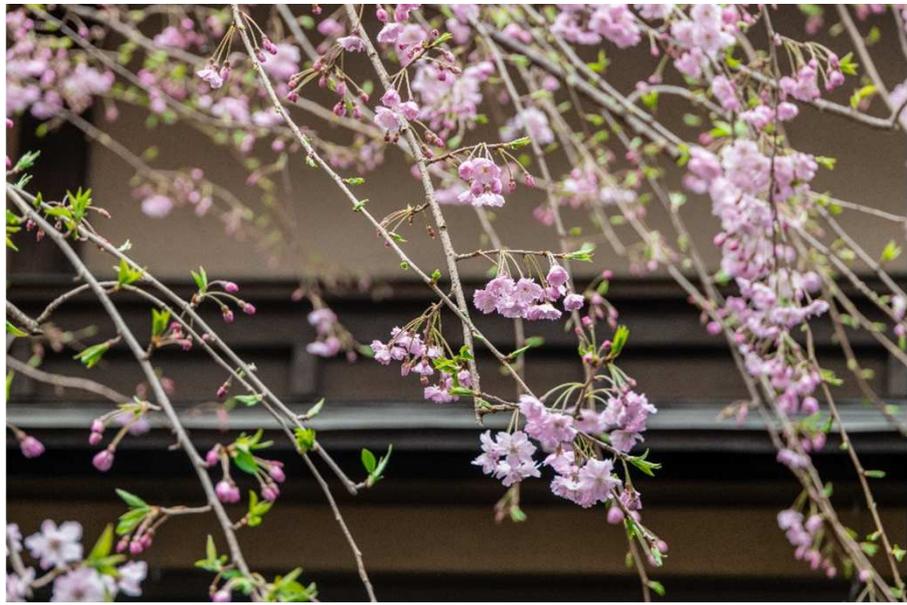


柿天舎



春の＜変わりご飯＞は、『豆ご飯』です。ごぼうやシイタケの香りに枝豆の緑色と触感がアクセント。試食会ではスタッフにも好評でした。そして、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。また、『春野菜さらだ』は今が旬のカブと春の青菜のサラダです。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、昨年も人気の一品でした。春の美しい庭を眺めながら、ゆっくりお食事をお楽しみください。



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。

2025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



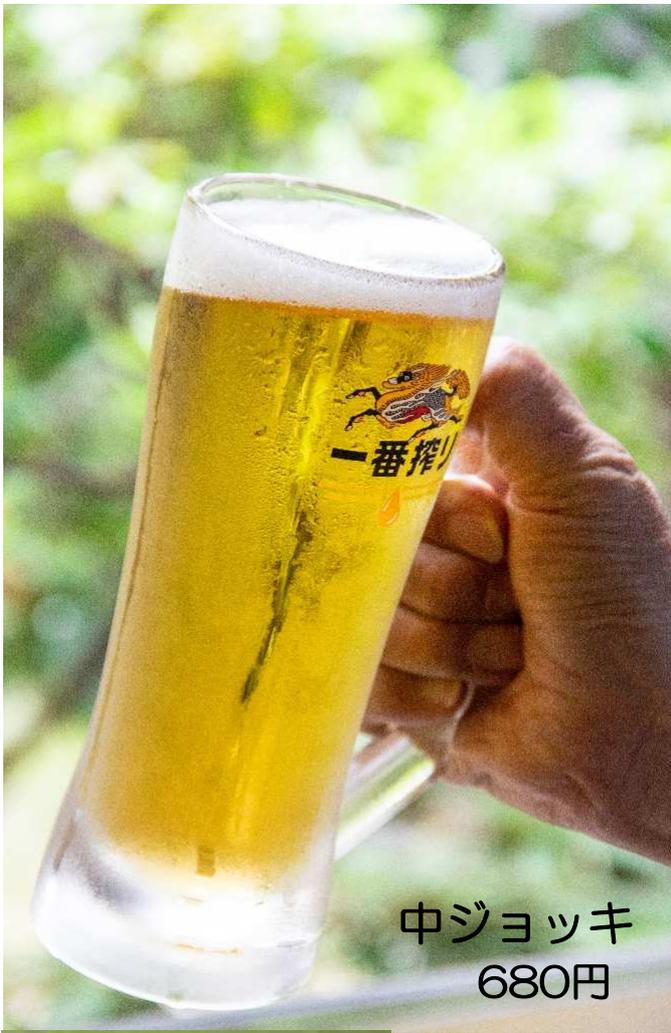
西野温泉
さやの湯

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
680円



小田原すすまつの板わさ



胡瓜の一本漬け



茶豆 jūko



源泉玉子



ねぎとろ



するめ肝あえ

さやの源泉玉子	¥150
とろーり薄塩	
塩ゆで茶豆	¥280
するめ肝あえ New	¥320
自家製 胡瓜の一本漬け	¥320
ねぎとろ New	¥320
小田原すすまつの板わさ	¥680
創業明治25年 小田原老舗の味	

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



鮪赤身刺身



さわら刺身



鮪中トロ刺身



鮪三点盛り



刺身三点盛り



ねぎとろ



彩り魚づくし

ねぎとろ	New	¥320
サーモン刺身		¥500
鮪赤身刺身		¥500
さわら刺身	New	¥590
鮪中トロ刺身		¥650
鮪三点盛り		¥800
刺身三点盛り	New	¥980
彩り魚づくし	New	¥1,780

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 1,180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



とろろせいろ 980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



New 春の元気蕎麦 1,100円

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		¥710
とろろせいろ	大和芋	¥980
春の元気蕎麦	New	¥1,100
桜海老かき揚げせいろ	New	¥1,180
天ぷらせいろ	揚げたて	¥1,180
重ねせいろ		¥1,330
せいろ天丼		¥1,560
せいろ鯖づくし丼		¥1,580
せいろかつ丼		¥1,680
せいろ海鮮丼	New	¥1,880
せいろ鮭いくら丼		¥1,880
さや御膳	New	¥1,980
豚と茸のつけせいろ		¥1,100
追加蕎麦		¥620
追加蕎麦つゆ		¥60
追加薬味		¥30



重ねせいろ 1,330円



せいろかつ丼 1,680円



New さや御膳 1,980円
日替わりデザート



せいろ天丼 1,560円



せいろ鮭づくし丼 1,580円



New 桜海老かき揚げせいろ
1,180円



New せいろ海鮮丼 1,880円



豚と茸のつけせいろ 1,100円



せいろ鮭いくら丼 1,880円
アレルギー表示をご確認ください

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 <small>New</small>	¥1,080
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



海老天ぷらうどん

アレルギー表示をご確認ください

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



鯖づくし丼



海鮮丼



New

鮭いくら丼



New 特上海鮮丼

蕎麦、うどんと一緒に
ミニ丼 各¥440



かき揚げ ねぎとろ 山かけ



天丼



かつ丼

元気丼		¥1,090
天丼		¥1,150
鯖づくし丼		¥1,190
かつ丼		¥1,250
海鮮丼	New	¥1,680
鮭いくら丼		¥1,680
特上海鮮丼	New	¥2,380

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



New 栄養士のおすすめご飯 鯖味噌煮

New 栄養士のおすすめご飯 鶏唐揚げ



栄養士のおすすめご飯
鯖味噌煮 又は 鶏唐揚げ

(枝豆ご飯、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

New ¥1,180

ご飯セット

(ご飯、味噌汁、漬物)

¥380

季節のまぜご飯セット

(枝豆ご飯、味噌汁、漬物)

New ¥530

New 季節のまぜご飯セット

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

冷やしうどんにできます

キッズねぎとろ丼

¥900

キッズまぜご飯

New ¥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ブrossの
ファイトケミカルがたっぷり
入っています



茄子と長芋の揚出し



鶏唐揚げ



鯖三点盛り



鯖味噌煮



刺身三点盛り

茄子と長芋の揚出し定食
(ミニさらだ付)

¥960

国産鶏 醤油だれ鶏唐揚げ定食

¥1,120

天ぷら定食 (小鉢付)

¥1,170

鯖三点盛り定食 (小鉢付)

¥1,200

鯖味噌煮定食 (小鉢付)

¥1,200

かつ煮定食

¥1,350

刺身三点盛り定食 (小鉢付)

New

¥1,380



かつ煮



天ぷら

アレルギー表示を
ご確認ください



さらだと一品

ミニさらだ	¥180
春野菜さらだ (すりおろし野菜 ^{New} ドレッシング)	¥680
焼鳥の辛みそ添え	¥490
鯖味噌煮	¥800



ミニさらだ



焼鳥



鯖味噌煮



春野菜さらだ

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



春野菜湯処
さや

アレルギー表示をご確認ください



シューストリングポテト



茄子と長芋の揚げ出し



イカの唐揚げ



国産鶏 醤油だれ鶏唐揚げ



春の揚物盛り合せ

揚物

シューストリングポテト		¥480
茄子と長芋の揚げ出し		¥490
イカの唐揚げ	New	¥650
国産鶏 醤油だれ鶏唐揚げ		¥650
かつ煮		¥980
春の揚物盛り合せ	New	¥1,290
春の天ぷら盛り合せ	New	¥1,390



アレルギー表示をご確認ください

かつ煮



春の天ぷら盛り合せ



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
 いております、ご自身で調合してください



グリーンズフリー

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
100%ソーダサワー	¥620

キリッ一番搾り生 グラス	¥540
キリッ一番搾り生 中ジョッキ	¥680
キリッ一番搾り生大ジョッキ	¥1,140
瓶ビール 中ビン	¥850
キリッ一番搾り生 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

焼酎

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

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
さやの自家製梅酒 三年古酒	¥630

日本酒

吉乃川 (冷、燗) 清酒 180ml	¥650
越後の辛口New純米酒 180ml	¥980
久保田 純米大吟醸 300ml	¥1,480
八海山 清酒 720ml	¥3,480

アレルギー表示をご確認ください

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



自家製梅酒
三年古酒



100%ソーダサワー



久保田



陸メガハイボール

陸ハイボール

ソフトドリンク & 甘味



蕎麦ぜんざい



苺三姉妹



抹茶あيس

苺あيس



ほっと珈琲



メロンフロート



100%シーワ-サー-ソーダ

水出し珈琲	¥280
ウ-ロン茶	¥280
メロンソーダ	¥280
塩とまとソーダ	¥280
コココーラ	¥320
ほっと珈琲	¥320
カルピス	¥350
100%オレンジジュース	¥350
100%シーワ-サー-ソーダ	¥420
手作りジャムソーダ	¥420

シューあيس ¥150

追加バニラあيس ¥200

あيس (バニラ、苺、抹茶) ¥200

蕎麦ぜんざい ¥560

苺三姉妹 New ¥590

----- おみやげ -----

蕎麦粉 200g ¥490

アレルギー表示をご確認ください

2025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	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	牛肉	くるみ	さけ	そば	大豆	鶏肉							バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいち	りんご	ゼラチン	ごま	カシューナッツ
おつまみ	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	
	するめ肝和え		●						●						●	●											28	4.2	0.5	1.7	0.7	
	きゅうりの一本漬		●													●											27	1.2	0.1	6.1	1.2	
	ねぎとろ		●														●										75	7.3	4.7	1.7	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
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
	さわら刺身		○	●	○	○	○									●											107	8.9	6.3	3.4	1.7	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	16.8	7.2	3.9	1.5	醤油含む
	彩り魚づくし		○	●	●	○	○			●					●	●											253	30.3	13.4	5.6	1.9	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
	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
	重ねせいろ		●		●										●	●											741	26.2	6.3	151.5	3.5	つけ汁含む
	せいろ天井	●	●	●	●	●									●	●							●				971	27.4	19.2	180.0	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	●	●	●	○	○	○			●					●	●	●										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
	さや御膳	●	●	●	●	●	○								●	●	●				○		●				710	32.1	17.1	111.4	5.9	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		
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	
	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	

2025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	オレシツ	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	57.5	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	●	●	●	○	○	○	○										●	●	●				●	●				609	28.3	15.2	97.0	5.0			
天丼	●	●	●	●	○	○											●	●					●					659	17.1	17.2	114.5	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	●	●	●	●	○	○	○		●							●	●	●										499	22.2	10.0	83.9	3.9			
鮭いくら丼	○	●	●	○	○	○	○		●							●	●	●										541	28.4	12.4	83.8	4.0			
特上海鮮丼	●	●	●	●	○	○	○		●							●	●	●										634	43.2	16.4	84.5	4.2			
※栄養士のおおすすめ（鯖味）	●	●	●	○	○	○										●	●	●						●				727	29.5	28.3	92.9	5.8			
※栄養士のおおすすめ（唐揚げ）	●	●	●	○	○	○				●						●	●	●	●				●	●				719	25.5	29.5	89.8	5.4			
ご飯セット	○	●	●	○	○	○											●	●										357	7.6	2.0	80.3	2.1			
季節の混ぜ飯セット	○	●	●	○	○	○										●	●	●										400	10.2	3.7	84.6	3.5			
キッズねぎとろ丼	●	●	●	○	○						●						●	●	●	●	◎		●	●				574	24.2	21.3	76.2	1.9			
キッズまぜご飯	●	●	●								●					●	●	●	●	●	◎		●	●				533	18.5	18.5	75.2	2.3			
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	●	●	●	○	○	○										●	●					●		●				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			
※天ぷら定食（小鉢付）	●	●	●	●	○	○										●	●											679	18.5	18.0	117.5	3.6			
※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）	○	●	●	○	○	○									●	●	●											500	19.8	9.0	89.1	4.0			
一品料理																																			
ミニさらだ	●	●	●														●						●	●				66	0.8	5.9	2.7	0.5			
春野菜さらだ	●	●	●														●	●					●	●				214	8.5	16.6	7.1	1.0			
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			
揚げ物																																			
シューストリングポテト			●																										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			
イカの唐揚げ	●	●							●							●								●				185	14.2	9.2	12.1	0.6			
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			
春の揚物盛り合わせ	●	●							●	●						●	●						●	●				614	33.3	36.9	40.3	3.7			
春の天ぷら盛り合わせ	●	○	●	●												●	●											362	15.4	22.0	29.2	4.3			

