

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下さい。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。		
2026年春メニュー		

スピードメニュー

さやの源泉玉子	¥150
するめ肝あえ	¥320
塩ゆで茶豆	¥320
ねぎとろ	¥320
自家製 胡瓜の一本漬け	¥390
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
さわら刺身	¥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	¥1,690



十割蕎麦

うどんに変更可



天ぷらせいろ ¥1,230



とろろせいろ ¥1,000



桜海老ぶっかけ蕎麦 ¥1,180

- せいろ ¥730
- とろろせいろ 大和芋 ¥1,000
- 春の元気蕎麦 ¥1,180
- 桜海老ぶっかけ蕎麦 ¥1,180
- 天ぷらせいろ ¥1,230
- 重ねせいろ ¥1,370
- せいろ天井 ¥1,620
- せいろ鯖づくし丼 ¥1,650
- せいろかつ丼 ¥1,720
- せいろ海鮮丼 ¥1,950
- せいろ鮭いくら丼 ¥1,950
- さや御膳 ¥1,980



豚ときのこのつけせいろ ¥1,120

追加蕎麦 ¥640

追加蕎麦つゆ ¥60

追加薬味 ¥30



さや御膳 ¥1,980



せいろ天井 ¥1,620



せいろかつ丼 ¥1,720



せいろ鮪づくし丼 ¥1,650



豚ときのこのつけせいろ ¥1,120



せいろ海鮮丼 ¥1,950



春の元気蕎麦 ¥1,180



せいろ鮭いくら丼 ¥1,950

うどん



たぬきうどん	¥740
きつねうどん	¥840
カレーうどん	¥1,040
桜海老うどん	¥1,140
海老天ぷらうどん	¥1,160
トッピング揚げ玉	¥50

いつもご利用いただきありがとうございます
お客様の声をお聞かせください

Google 口コミ
Please review us! Thank you!
평가해 주세요! 감사합니다!
请您評價一下! 非常感謝!



アンケート
※所要時間：最短で1分程度



皆様からいただいたご意見をもとに、より良い施設・サービス作りに努めてまいります

ごみ場

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
酢飯ではありません



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	¥1,280
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 又は 鶏唐揚げ

¥1,200

(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

ご飯セット

¥400

(ご飯、味噌汁、漬物)

季節のまぜご飯セット

¥550

(豆ご飯、味噌汁、漬物)

キッズ 600円

カルピス又はオレンジジュース、日替わりお菓子、ゼリー

キッズねぎとろ

キッズ混ぜご飯

キッズうどん



冷やしうどんにできます

キッズプラス



単品ではご注文いただけません

茶豆320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

¥1,380

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

春野菜と温玉さらだ
(すりおろし野菜ドレッシング) ¥680

析尾揚げ ¥380

焼鳥の辛みそ添え ¥490

鯖味噌煮 ¥860



いつもご利用いただきありがとうございます
お客様の声をお聞かせください

Google 口コミ
Please review us! Thank you!
평가후후후후! 감사감사!!
諸君評價一下! 非常感謝!!



アンケート
※所要時間: 最短で1分程度



皆様からいただいたご意見をもとに、より良い施設・サービス作りに努めてまいります





揚物



シューストリングポテト

¥480

茄子と長芋の揚出し

¥490

イカの唐揚げ

¥500

国産鶏 醤油だれ鶏唐揚げ

¥650

かつ煮

¥990

春の揚物盛り合せ

¥1,350

春の天ぷら盛り合せ

¥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 ラガーゼロ	¥430

高千穂（麦焼酎）グラス	¥460
十割（蕎麦焼酎）グラス	¥460
一刻者（芋焼酎）グラス	¥550
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	¥3,580

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	¥600

シークワサー入り

自家製柚子サワー	¥650
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
水神 純米大辛口	300ml	¥1,080
久保田 純米大吟醸	300ml	¥1,680



ソフトドリンク & 甘味



水出し珈琲	¥300
ウーロン茶	¥300
メロンソーダ	¥300
塩とまとソーダ	¥300
山ぶどうソーダ	¥350
コカ・コーラ	¥350
ほっと珈琲	¥350
カルピス	¥350
100%オレンジジュース	¥380
四季柑ソーダ	¥420
シークワサー入り	
自家製柚子ソーダ	¥450

追加バニラあيس	¥230
あيس	¥230
(バニラ、苺、抹茶)	
あずき最中	¥380

ところてん	¥320
苺三姉妹	¥540
(苺あيس・苺ロール・苺ケーキ)	
蕎麦団子ぜんざい	¥540

----おみやげ----
蕎麦粉 200g ¥490

2026春メニュー 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	もち	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
	さやの源泉玉子				●	●														●	●								88	6.6	5.2	2.4	0.9	
するめ肝あえ				●						●								●	●									28	4.2	0.5	1.7	0.7		
塩茹で茶豆																				●								127	10.4	6.1	8.5	0.5		
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	
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	●			●														●	●		●							236	28.4	11.7	6.2	1.8	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	
天ぷらせいろ	●			●	●	●														●	●							630	21.2	20.3	95.9	3.3	つけ汁含む	
桜海老ぶっかけ蕎麦	●			●	●	●														●	●							498	18.9	11.2	84.7	2.6	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	●			●	●	●	●													●	●					●		936	26.4	20.6	168.6	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	●			●	●	●	●												●	●	●							781	29.3	9.8	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		

2026春メニュー 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
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		
桜海老うどん	●			●	●														●	●								379	15.8	8.4	64.3	6.5		
海老天ぷらうどん	●			●	●														●	●								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		
元気丼				●	●	●													●	●	●					●	●	609	28.3	15.2	97.0	5.0		
天丼	●			●	●	●													●	●						●		627	16.1	19.0	103.2	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	●			●	●	●												●	●	●								486	20.6	9.1	83.9	3.9		
鮭いくら丼				●	●	●					●							●	●	●								541	28.4	12.4	83.8	4.0		
特上海鮮丼	●			●	●	●												●	●	●								602	38.3	14.6	84.5	4.0		
※栄養士のおすすめ (鯖味噌煮)				●	●	●											●	●	●	●								727	29.5	28.3	92.9	5.8		
※栄養士のおすすめ (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		
季節の混ぜご飯セット				●	●	●												●	●	●								400	10.2	3.7	84.6	3.5		
キッズねぎとろ				●								●								●					●	●		364	11.7	6.9	66.8	0.4		
キッズ混ぜご飯				●	●	●						●						●	●	●					●	●		335	6.3	4.1	68.7	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		
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)	●			●	●	●													●	●								636	17.1	19.4	104.4	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)				●	●	●												●	●	●								500	19.8	9.0	89.1	4.0	醤油含む	

2026春メニュー 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
ミニさらだ				●	●												●			●								66	0.8	5.9	2.7	0.5		
春野菜と温玉さらだ				●	●	●											●			●	●					●	214	8.5	16.6	7.1	1.0			
栃尾揚げ				●																	●						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	●			●	●															●	●						454	17.4	25.0	44.9	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							●														●						80	0.6	0.0	19.5	0.0			
あいす バニラ						●	●																				87	2.8	4.8	12.3	0.1			
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			
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		
苺三姉妹				●	●	●															●						327	5.5	16.6	29.8	0.2			
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。

いつもご利用いただきありがとうございます
お客様の声をお聞かせください



皆様からいただいたご意見をもとに、より良い施設・サービス作りに努めてまいります