

柿天舎 おしながき



夏のおすすめメニューは「鰻丼」です。茗荷や大根などの野菜と一緒に食べること、さっぱりとお召し上がりいただけます。通常の「鰻丼」に加え、お蕎麦とのセット「せいろ鰻丼」もありますので、ぜひお召し上がりください。また、天ぷら類、お子様メニューをリニューアル。天ぷらは玉ねぎのかき揚げをエノキの天ぷらに変更しました。油でもたれることなく、エノキの食感もお楽しみいただけます。お子様メニューは、組み合わせを変えることで、今までよりもお求めやすい価格になりました。キッズプラスの唐揚げやポテトの他に、茶豆やミニサラダの組み合わせもおすすめです。お風呂でさっぱりした後は、風鈴の音色を聞きながら、夏のお庭と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年夏メニュー

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



さやの湯処

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



源泉玉子



ねぎとろ



梅なんこつ

さやの源泉玉子	¥150
とろーり薄塩	
塩ゆで茶豆	¥280
梅なんこつ	New ¥320
自家製 胡瓜の一本漬け	¥320
ねぎとろ	¥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



鮭赤身刺身



たこの刺身



鮭中トロ刺身



鮭三点盛り



刺身三点盛り



ねぎとろ



彩り魚づくし

ねぎとろ		¥320
サーモン刺身		¥500
鮭赤身刺身		¥500
たこの刺身	New	¥650
鮭中トロ刺身		¥650
鮭三点盛り		¥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



New 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

せいろ		¥710
とろろせいろ	大和芋	¥980
梅おろし蕎麦	New	¥1,080
夏の元気蕎麦	New	¥1,100
天ぷらせいろ	揚げたて New	¥1,180
重ねせいろ		¥1,330
せいろ天丼	New	¥1,560
せいろ鮪づくし丼		¥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
せいろ鰻丼	New	¥1,980
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



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 夏の元気蕎麦 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



重ねせいろ 1,330円



New 梅おろし蕎麦 1,080円



日替わりデザート

New さや御膳 1,980円



せいろかつ丼 1,680円



New せいろ鰻丼 1,980円



豚と茸のつけせいろ 1,100円



New せいろ天丼 1,560円



せいろ鯖づくし丼 1,580円



New せいろ海鮮丼 1,880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
海老天ぷらうどん	¥1,100
トッピング揚げ玉	¥50

冷やしうどん	New	¥590
冷やしたぬきうどん	New	¥720
冷やしきつねうどん	New	¥780
梅おろしうどん	New	¥960
夏の元気うどん	New	¥980
冷やし天ぷらうどん	New	¥1,060



カレーうどん



New 冷やしたぬきうどん



New 梅おろしうどん



海老天ぷらうどん



New 冷やしきつねうどん



New 夏の元気うどん

ミニ丼

New



ねぎとろ丼

440円



山かけ丼

440円



たぬき丼

390円

アレルギー表示をご確認ください



New 冷やし天ぷらうどん

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



New 特上海鮮丼



New 鰻丼



New 天丼



元気丼



鯖づくし丼



New 海鮮丼

元気丼		¥1,090
天丼	New	¥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
鰻丼	New	¥1,850
特上海鮮丼	New	¥2,380



かつ丼



鮭いくら丼

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



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

New ¥1,180

(梅ひじきご飯、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

¥380

(ご飯、味噌汁、漬物)

季節のまぜご飯セット

New ¥530

(梅ひじきご飯、味噌汁、漬物)

白ご飯単品

¥270

漬物単品

¥30



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

キッズねぎとろ丼

¥580

キッズまぜご飯

¥580

キッズうどん

¥580



New



New



New

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



茄子と長芋の揚げ出し



鶏唐揚げ



鯖三点盛り



鯖味噌煮



刺身三点盛り

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

茄子と長芋の揚げ出し定食
(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)

New

¥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

ミニさらだ		¥180
豆腐と豚肉の温玉さらだ (ごまドレッシング)	New	¥680
栃尾揚げ	New	¥380
焼鳥の辛みそ添え		¥490
鯖味噌煮		¥800



New 栃尾揚げ



焼鳥



鯖味噌煮



New 豆腐と豚肉の温玉さらだ

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



さやの湯処

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



New きびなごの梅香揚げ



国産鶏 醤油だれ鶏唐揚げ



New 夏の揚げ物盛り合せ

揚げ物

シューストリングポテト ¥480

茄子と長芋の揚げ出し ¥490

きびなごの梅香揚げ New ¥650

国産鶏 醤油だれ鶏唐揚げ ¥650

かつ煮 ¥980

夏の揚げ物盛り合せ New ¥1,290

天ぷら盛り合せ New ¥1,290



アレルギー表示をご確認ください

かつ煮



New 天ぷら盛り合せ



ビール



グリーンズフリー

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

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

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

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
四季柑サワー	New ¥620
手作り夏蜜柑サワー	New ¥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

日本酒

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

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



夏蜜柑サワー



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



夏色マンゴー



紫陽花



氷マンゴー



自家夏蜜柑ジャム氷



自家製苺ジャム氷



抹茶あيس



マンゴーあيس

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
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	New ¥420
シークワーサー入り	
手作り夏蜜柑ソーダ	New ¥450

シューあيس	¥150
追加バニラあيس	¥200
あيس (バニラ、マンゴー、抹茶)	¥200
かき氷 (苺、マンゴー、ブルーハワイ)	New ¥280
氷紫陽花	New ¥450
氷マンゴー	New ¥700
自家製苺ジャム氷	New ¥700
自家製夏蜜柑ジャム氷	New ¥700
夏色マンゴー	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



四季柑ソーダ
シークワーサー入り



夏蜜柑ジャムソーダ

2025夏メニュー アレルギー一覧																																		
●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	オレンジ	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
おつまみ	さやの源泉玉子	●	●													●	●												88	6.6	5.2	2.4	0.9	
	塩ゆで枝豆																●												127	10.4	6.1	8.5	0.5	
	梅なんこつ	○	○	●	○	○	○	○	○		○	○	○	●	○	○	●	●		○			○	○	○	○	○	○	33.3	2.3	0.6	4.6	2.0	
	自家製胡瓜の一本漬け			●													●												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
	たこの刺身		○	●	○		○	○									●												49	7.3	0.8	3.3	1.5	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		○	●	○		○	○							●		●											110	15.8	3.9	3.9	1.4	醤油含む	
	彩り魚づくし		○	●	●		○	○		●					●		●												209	28.2	9.4	5.6	1.8	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
	梅おろし蕎麦			●	○	○	●									●	●												392	14.2	3.3	80.5	4.5	つけ汁含む
	夏の元気蕎麦	●		●	○	○	●									●	●	●				●		●					497	21.6	8.6	88.2	3.8	つけ汁含む
	天ぷらせいろ	●	○	●	●		●									●	●				○			○					629	21.1	20.3	96.0	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	168.7	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	●	●	●	●	○	●	○		●					●	●	●												772	32.7	7.7	149.3	4.3	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
	せいろ鰻丼	○	●	●			●									●	●												855	28.7	12.0	160.9	5.8	つけ汁含む
	さや御膳	●	●	●	●		●				●					●	●	●	●	●	○	●	●	○					626	28.1	20.3	88.2	4.3	つけ汁含む
	豚と茸のつけせいろ			●		●									●	●			●										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	

2025夏メニュー アレルギー一覧																																		
●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	オレンジ	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
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	
	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	
	冷やしうどん			●												●	●												251	7.4	0.9	55.4	4.0	
	冷やしたぬきうどん	●	○	●	●		○	○								●	●												322	9.3	3.5	66.4	4.4	
	冷やしきつねうどん	●	○	●	●		○	○								●	●												316	10.2	4.2	61.5	4.6	
	梅おろしうどん			●	○	○										●	●												262	8.1	1.0	58.1	6.4	
	夏の元気うどん	●		●	○	○										●	●	●					●		●				348	14.8	6.3	61.8	4.4	
	冷やし天ぶらうどん	●	○	●	●											●	●					○			○				471	14.2	17.9	67.9	3.8	
ミニ丼	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	
	たぬき丼	●	○	●												●	●							●		●			287	4.4	7.5	52.9	1.0	
丼	元気丼	●	●	●	○	○	○	○								●	●	●					●		●				609	28.3	15.2	97.0	5.0	
	天丼	●	●	●	●		○	○								●	●							●					626	16.0	19.0	103.3	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	●	●	●	●	○	○	○		●					●	●	●												493	27.3	7.3	84.0	3.8	
	鮭いくら丼	○	●	●	○	○	○	○		●					●	●	●												541	28.4	12.4	83.8	4.0	
	鰻丼	○	●	●												●	●												592	22.1	13.8	96.0	5.4	
	特上海鮮丼	●	●	●	●	○	○	○		●					●	●	●												598	42.2	13.1	8.4	4.0	
ご飯物	※栄養士のおおすすめ（鮭味）	●	●	●	○		○	○			●					●	●						●		●				696	27.7	25.8	93.5	5.2	
	※栄養士のおおすすめ（唐揚げ）	●	●	●	○		○	○			●					●	●	●						●		●			688	23.7	27.0	90.4	4.8	
	ご飯セット	○	●	●	○		○	○								●	●												357	7.6	2.0	80.3	2.1	
	季節のまぜご飯セット	○	●	●	○		○	○								●	●									●			360	7.7	2.0	81.0	2.7	
	白ご飯単品																												312	5.0	0.6	74.2	0.0	
	漬物単品	○	●	○																									11	0.2	0.0	2.6	0.6	
キッズ	キッズねぎとろ丼			●	○	○					●						●					●		●					364	11.7	6.9	66.8	0.4	付属の菓子については、袋の表示をご確認ください
	キッズまぜご飯	●		●							●						●				●		●		●				303	4.9	3.4	63.8	0.4	
	キッズうどん	●	○	●	●		○	○			●					●	●				●		●					238	6.2	2.6	49.5	2.8		
	塩ゆで枝豆																●												127	10.4	6.1	8.5	0.5	
	ミニさらだ	●	●	●													●	●					●		●				66	0.8	5.9	2.7	0.5	
	ミニ唐揚げ			●							●						●	●					●						127	8.6	9.5	2.4	0.9	
	ミニポテト			●																									167	1.7	8.6	21.6	1.2	

2025夏メニュー アレルギー一覧

●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
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）	●	●	●	●		○	○									●	●											635	17.0	19.4	104.5	2.7	天つゆ含む	
※鮭三点盛り定食（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）	○	●	●	○		○	○								●	●	●											494	24.9	6.3	89.2	3.9	醤油含む	
一品料理																																		
ミニさらだ	●	●	●														●	●						●	●			66	0.8	5.9	2.7	0.5		
豆腐と豚肉の温玉サラダ	●		●														●			●					●			311	13.3	26.7	7.9	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		
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		
きびなごの梅香揚げ			●																									196	10.6	11.9	11.3	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		
夏の揚物盛り合わせ			●								●						●	●						●				624	29.6	39.6	39.3	3.7		
天ぷら盛り合わせ	●	○	●	●												●	●											497	17.0	29.9	45.0	4.4		
お飲み物																																		
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		
甘味																																		
シューあいず	●	●	●														●											21	0.4	1.2	2.0	0.0		
あいず パニラ	●	●																										87	2.8	4.8	12.3	0.1		
あいず マンゴー		●																										69	0.3	0.0	16.9	0.0		
あいず 抹茶		●																										88	2.2	3.9	11.5	0.1		
氷マンゴー																												107	0.4	0.3	26.7	0.0		
苺ジャムかき氷		●																										228	1.6	1.5	53.8	0.0		
夏蜜柑ジャム氷																												156	0.3	0.0	39.9	0.0		
夏色マンゴー	●	●	●														●											186	1.8	4.9	33.8	0.1		
ところてん			●	○	○												●											8	0.7	0.0	1.4	0.0	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、日によって小鉢の内容が変わります。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



さやの湯処