柿天舎　おしながき

柿天舎　寒い冬のおすすめは、熱々の『鴨つけせいろ』。青森産の合鴨を一枚一枚丁寧に焼き上げ、低温でじっくり火を入れています。今年はつけ汁もリニューアル。さらにおいしくなった『鴨つけせいろ』をぜひご賞味ください。また、毎年人気の「けんちんうどん」もおすすめです。里芋、大根、人参、ごぼう、など具沢山の汁で、体の中から温まります。柿天舎冬のおススメメニューを食べて、元気に冬を過ごしましょう。

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年冬メニュー

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。

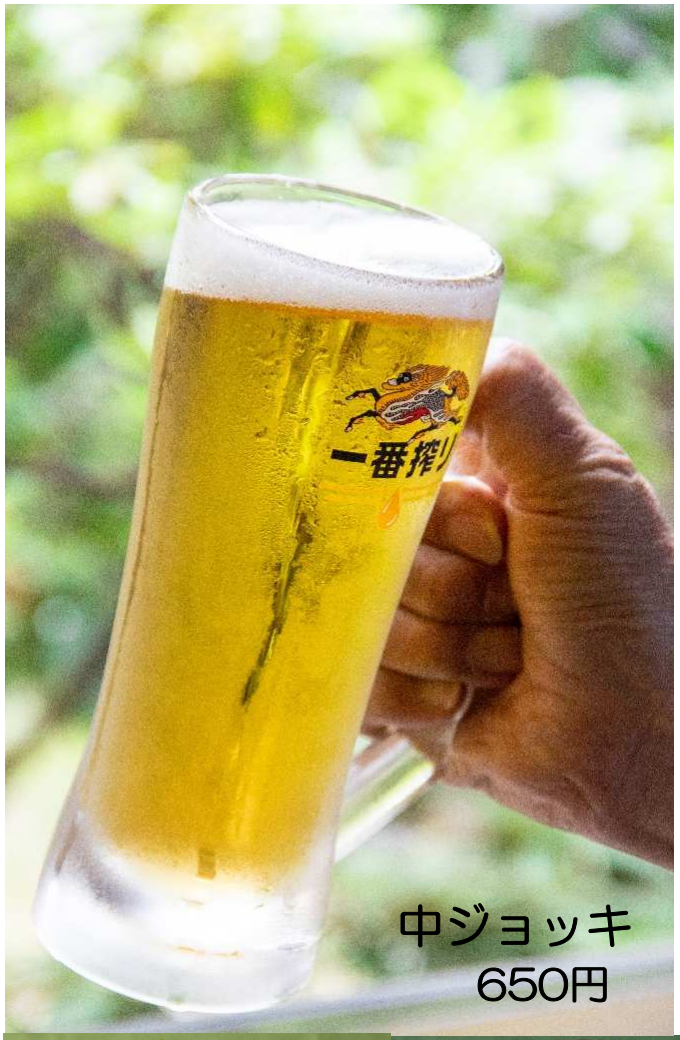
質問は選択方式7問・記述1問(全8問)
回答にかかる時間は最短1分程度です

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



小田原すずまつの板わさ

胡瓜の一本漬け

本日の珍味

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
小田原すずまつの板わさ 創業明治25年　小田原老舗の味	¥680

アレルギー表示をご確認ください

刺身

豊洲直送

ねぎとろ	¥340
サーモン刺身	¥500
鮪赤身刺身	¥500
しめ鯖刺身	¥500
鮪中トロ刺身	¥650
鮪三点盛り	¥800
刺身三点盛り	¥980
彩り魚づくし	¥1,710

サーモン刺身

鮪赤身刺身

刺身三点盛り

鮪三点盛り

しめ鯖刺身

鮪中トロ刺身

ねぎとろ

彩り魚づくし

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

せいろ		¥710
とろろせいろ	大和芋	¥980
冬の元気蕎麦	New	¥1,100
天ぷらせいろ	揚げたて	¥1,180
重ねせいろ		¥1,330
せいろ天丼		¥1,540
せいろ鮪づくし丼		¥1,560
せいろかつ丼		¥1,660
さや御膳	New	¥1,730
せいろ海鮮丼		¥1,880
せいろ鮭いくら丼		¥1,880
豚と茸のつけせいろ		¥1,100
鴨つけせいろ	New	¥1,400
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

冬の元気蕎麦　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

せいろかつ丼　1,660円

New さや御膳　1,730円

日替わりデザート

せいろ天丼　　1,540円

せいろ鮪づくし丼　1,560円

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

豚と茸のつけせいろ　1,100円

New　鴨つけせいろ　1,400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
けんちんうどん	New	¥1,100
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

けんちんうどん

たぬきうどん

海老天ぷらうどん

きつねうどん

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ロスのファイトケミカルがたっぷり入っています

特上海鮮丼

元気丼

鮪づくし丼

天丼

海鮮丼

蕎麦、うどんとご一緒に　各¥430

ミニ丼

かき揚げ　ねぎとろ　山かけ

元気丼	¥1,070
天丼	¥1,130
鮪づくし丼	¥1,170
かつ丼	¥1,230
海鮮丼	¥1,660
鮭いくら丼	¥1,660
特上海鮮丼	¥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
（鶏ごぼうご飯、味噌汁、小付、New ¥1,160
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
（ご飯、味噌汁、漬物）　¥380

季節のまぜご飯セット
（鶏ごぼうご飯、味噌汁、漬物）New　¥530

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ロスの
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定食 （ミニさらだ付）	¥940
国産鶏　醤油だれ鶏唐揚げ定食	¥1,100
天ぷら定食（小鉢付）	¥1,150
鮪三点盛り定食（小鉢付）	¥1,180
鯖味噌煮定食（小鉢付）	¥1,180
かつ煮定食	¥1,330
刺身三点盛り定食（小鉢付）	¥1,360

茄子と長芋の揚出し

刺身三点盛り

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
とまとさらだ	New	¥380
冬野菜さらだ(ｼｰｻﾞｰﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ)	New	¥680
酢もつ	New	¥380
鶏つくねの辛みそ添え		¥490
焼鳥の辛みそ添え		¥490
串焼き２種盛り辛みそ添え		¥490
鯖味噌煮		¥800

酢もつ

アレルギー表示をご確認ください

ミニさらだ

とまとさらだ

冬野菜さらだ

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

シューストリングポテト		¥480
茄子と長芋の揚出し		¥490
甘海老の唐揚げ	New	¥490
国産鶏　醤油だれ鶏唐揚げ		¥650
かつ煮		¥980
冬の揚物盛り合せ	New	¥1,190
冬の天ぷら盛り合せ	New	¥1,390

かつ煮

アレルギー表示をご確認ください

冬の揚物盛り合せ

冬の天ぷら盛り合せ

アルコール

ビール

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	¥650
ｷﾘﾝ一番搾り生大ジョッキ	¥1,080
瓶ビール　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	¥430

ｸﾞﾘｰﾝｽﾞﾌﾘｰ

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

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
100%ｼｰｸﾜｰｻｰサワー	¥620

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
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	¥1,480
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%ｼｰｸﾜｰｻｰｻﾜｰ

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

抹茶づくし

苺あいす

ほっと珈琲

巨峰カルピス

100%ｼｰｸﾜｰｻｰｿｰﾀﾞ

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
あいすカフェオレ	¥320
ほっと珈琲	¥320
カルピス	¥350
100%オレンジジュース	¥350
100%ｼｰｸﾜｰｻｰｿｰﾀﾞ	¥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
蕎麦ぜんざい	New	¥560
抹茶づくし	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

2024冬メニュー 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	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	
	きゅうりの一本漬け			●														●												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
	小田原すずまつの板わさ	●		●														●												89	9.8	1.2	9.9	2.2	醤油含む
刺身	ねぎとろ			●														●												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
	しめ鯖刺身		○	●	○		○	○									●	●												152	9.1	12.6	4.1	1.9	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	10.8	10.4	4.3	1.6	醤油含む
	彩り魚づくし		○	●	●		○	○			●					●	●	●												262	28.8	15.7	6.0	2.0	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
	冬の元気蕎麦	●		●	○	○	●										●	●	●					●		●				486	21.5	8.7	85.1	3.0	つけ汁含む
	天ぷらせいろ	●	○	●	●		●										●	●					○			○				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
	せいろ天丼	●	●	●	●		●										●	●							●					971	27.4	19.2	180.0	4.3	つけ汁含む
	せいろ鮪づくし丼	○	●	●	○	○	●	○									●	●												791	33.8	9.7	149.0	3.9	つけ汁含む
	せいろかつ丼	●	●	●			●										●	●			●									1072	36.6	28.7	171.9	6.2	つけ汁含む
	さや御膳	●	○	●	●	●	●	○									●	●	●				○			●	●			693	32.3	14.9	113.7	5.4	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
	豚と茸のつけせいろ			●			●										●	●			●									584	22.7	19.4	85.8	7.0	つけ汁含む
	鴨つけせいろ			●			●										●	●												597	20.6	14.8	94.2	5.2	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	

2024冬メニュー 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	
	けんちんうどん			●													●	●			●									311	12.0	2.9	62.3	5.2	
	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	
丼ぶり	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	
丼	元気丼	●	●	●	○	○	○	○									●	●	●					●		●				640	28.8	15.3	104.4	5.0	
	天丼	●	●	●	●		○	○									●	●							●					690	17.6	17.3	121.9	3.7	
	鮪づくし丼	○	●	●	○	○	○	○									●	●												556	30.3	10.4	91.2	3.3	
	かつ丼	●	●	●	○		○	○									●	●			●									817	28.1	28.3	115.8	5.7	
	海鮮丼	●	●	●	●	○	○	○			●					●	●	●												558	22.8	13.9	91.8	4.0	
	鮭いくら丼	○	●	●	○	○	○	○			●					●	●	●												572	28.9	12.5	91.2	4.0	
	特上海鮮丼	●	●	●	●	○	○	○			●					●	●	●									●			684	40.7	18.1	86.2	2.2	
ご飯物	※栄養士のおおすすめ（鰆味	●	●	●	○		○	○									●	●	●								●			717	28.8	23.6	102.4	6.0	
	※栄養士のおおすすめ（唐揚	●	●	●	○		○	○				●					●	●	●						●		●			709	24.8	24.8	99.3	5.6	
	ご飯セット	○	●	●	○		○	○									●	●												388	8.1	2.1	87.7	2.1	
	季節のまぜご飯セット	○	●	●	○		○	○									●	●	●											445	10.3	3.5	96.9	3.9	
	キッズねぎとろ丼	●	●	●	○	○						●						●	●		●		◎		●	●				574	24.2	21.3	76.2	1.9	
	キッズまぜご飯	●	●	●								●						●	●		●		◎		●	●				543	18.5	18.5	78.0	2.4	
	キッズうどん	●	●	●	○		○	○				●					●	●	●		●		◎		●	●				448	18.7	17.0	58.9	4.3	
定食	茄子と長芋の揚げ出し定食	●	●	●	○		○	○									●	●						●			●			622	12.3	17.9	109.5	5.7	
	国産鶏醤油だれ唐揚げ定食	●	●	●	○		○	○				●					●	●	●						●		●			785	30.9	31.9	99.5	5.0	
	※天ぷら定食（小鉢付）	●	●	●	●		○	○									●	●												710	19.0	18.1	124.9	3.6	天つゆ含む
	※鮪三点盛り定食(小鉢付)	○	●	●	○		○	○									●	●												584	31.6	10.8	96.7	3.7	
	※鰆味噌煮定食	○	●	●	○		○	○									●	●												850	43.4	28.6	113.0	4.9	
	かつ煮定食	●	●	●	○		○	○									●	●			●									888	34.2	33.4	116.0	5.9	
	※刺身三点盛り定食(小鉢付)	○	●	●	○		○	○								●	●	●												550	19.9	12.1	96.9	4.1	醤油含む

2024冬メニュー 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
一品料理	ミニさらだ	●		●														●									●			66	0.8	5.9	2.7	0.5	
	とまとさらだ																	●												88	1.2	5.5	9.0	0.6	
	冬野菜さらだ	●	●	●														●							●					242	9.9	18.5	12.2	1.1	
	酢もつ	○	○	●	○													●			●									35	4.5	1.3	1.5	0.6	
	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	
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	
	甘海老の唐揚げ				●																									138	9.7	7.5	8.1	1.5	
	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	
	冬の揚物盛り合わせ			●	●							●						●	●						●					567	28.8	35.2	36.3	4.6	
	冬の天ぷら盛り合わせ	●	○	●	●												●	●						●						322	15.0	15.6	41.8	0.2	
お飲み物	水出し珈琲		●															●												46	0.4	0.6	9.4	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	
	カルピス		●															●												73	0.5	0.0	17.7	0.0	
	巨峰カルピス		●															●												77	0.6	0.0	18.6	0.0	
甘味	シューあいす	●	●	●														●												21	0.4	1.2	2.0	0.0	
	あいすバニラ	●	●																											87	2.8	4.8	12.3	0.1	
	あいす苺		●																											92	1.9	4.4	12.0	0.1	
	あいす抹茶		●																											88	2.2	3.9	11.5	0.1	
	蕎麦団子ぜんざい						●																							300	7.8	2.1	65.4	0.3	
	抹茶づくし	●	●	●														●												300	5.2	10.8	46.3	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」、「鮪三点盛り定食」、「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