COURSE

やさいや
YASAIYA

22時以降にご来店のお客様には、深夜料金10%を加算させていただきます。

オリジナルコース

※メインを１品お選び下さい

特製和牛ハンバーグ 和牛赤ワイン煮込み 群馬県産 和豚もち豚ロース	岩手県産 石黒農場 ホロホロ鳥のムネ肉	鮮魚	フォアグラ ハンバーグ
8,800 円 （8,000円）	9,400 円 （8,545円）	9,600 円 （8,727円）	9,800 円 （8,909円）

Menu

旬野菜の前菜

シェフが季節の食材を使い
腕によりをかけたお皿を2〜3品ご用意いたします

季節の鉄板焼野菜

旬の野菜プレートをお席にお持ちします
プレートの中からお好きなものをお選び下さい

メインディッシュ

お選びいただいたメインをお持ちいたします

お食事

※1品お選び下さい

・ガーリックライス
・イカと生姜のブラックチャーハン
・やさいやヴィーガンカレー
・鮮魚の漬けTKG　＋900円 (818円)

デザート

季節のフルーツや自家製デザートなど〆に一口サイズで

Extra

播磨灘 牡蠣 (1個) 850円 (773円)　活 蝦夷鮑 2,900円 (2,636円)　活 伊勢海老 9,600円 (8,727円)

■当店のご飯は十穀米を使用しております。※そばの実は入っていません。
（もちきび・とうもろこし・青玄米・黒米・もち玄米・もちあわ・大豆・たかきび・ひえ・赤米）

やさいやコース

※メインを１品お選び下さい

車麸と玉葱のステーキ

伊勢幸のお豆腐と発芽大豆の
野菜ハンバーグ

ジャンボマッシュルームのステーキ

ベジミートの焼き巾着
炙りベジチーズ

10,000 円
（9,091円）

Menu

旬野菜の前菜

シェフが季節の食材を使い
腕によりをかけたお皿を1品ご用意いたします

豆腐ステーキ

明治27年創業の老舗のお豆腐屋さん
伊勢幸厳選の木綿豆腐を香ばしくお焼きします

スープ

季節のお野菜の旨味が凝縮された逸品

季節の鉄板焼野菜

旬の野菜プレートをお席にお持ちします
プレートの中からお好きなものをお選びください

メインディッシュ

お選びいただいたメインをお持ちいたします

お食事

※1品お選び下さい

・ガーリックライス
・生姜と青菜のチャーハン
・やさいやヴィーガンカレー

デザート

季節のフルーツや自家製デザートなど〆に一口サイズで

■当店のご飯は十穀米を使用しております。※そばの実は入っていません。
（もちきび・とうもろこし・青玄米・黒米・もち玄米・もちあわ・大豆・たかきび・ひえ・赤米）

特選和牛コース

※メインを１品お選び下さい

黒毛和牛サーロイン

80g	120g	160g
11,000円	14,000円	17,000円
（10,000円）	（12,727円）	（15,455円）

褐毛和牛あかうしフィレ

80g	120g	160g
13,000円	16,000円	19,000円
（11,818円）	（14,545円）	（17,273円）

Menu

旬野菜の前菜

シェフが季節の食材を使い
腕によりをかけたお皿を2〜3品ご用意いたします

季節の鉄板焼野菜

旬の野菜プレートをお席にお持ちします
プレートの中からお好きなものをお選び下さい

メインディッシュ

お選びいただいたメインをお持ちいたします

お食事

※1品お選び下さい

・ガーリックライス
・イカと生姜のブラックチャーハン
・やさいやヴィーガンカレー
・鮮魚の漬けTKG　＋900円 (818円)

デザート

季節のフルーツや自家製デザートなど〆に一口サイズで

Extra

播磨灘 牡蠣 (1個)	850円 (773円)	活 蝦夷鮑	2,900円 (2,636円)
本日の鮮魚	2,600円 (2,364円)	活 伊勢海老	9,600円 (8,727円)

■当店のご飯は十穀米を使用しております。※そばの実は入っていません。
（もちきび・とうもろこし・青玄米・黒米・もち玄米・もちあわ・大豆・たかきび・ひえ・赤米）

活 伊勢海老コース

※メインを１品お選び下さい

活 伊勢海老	活 伊勢海老 鮮魚付き	活 伊勢海老 活 蝦夷あわび付き	活 伊勢海老 活 蝦夷あわび 鮮魚付き
13,500 円 （12,273円）	14,900 円 （13,545円）	15,400 円 （14,000円）	16,800 円 （15,273円）

Menu

旬野菜の前菜

シェフが季節の食材を使い
腕によりをかけたお皿を2〜3品ご用意いたします

季節の鉄板焼野菜

旬の野菜プレートをお席にお持ちします
プレートの中からお好きなものをお選び下さい

メインディッシュ

お選びいただいたメインをお持ちいたします

お食事

※1品お選び下さい

・ガーリックライス
・イカと生姜のブラックチャーハン
・やさいやヴィーガンカレー
・鮮魚の漬けTKG　＋900円 (818円)

デザート

季節のフルーツや自家製デザートなど〆に一口サイズで

■当店のご飯は十穀米を使用しております。※そばの実は入っていません。
（もちきび・とうもろこし・青玄米・黒米・もち玄米・もちあわ・大豆・たかきび・ひえ・赤米）

海鮮・和牛コース

※メインを１品お選び下さい

黒毛和牛サーロイン

80g	120g	160g
14,000円	17,000円	19,000円
（12,727円）	（15,455円）	（17,273円）

褐毛和牛あかうしフィレ

80g	120g	160g
16,000円	19,000円	22,000円
（14,545円）	（17,273円）	（20,000円）

Menu

旬野菜の前菜

シェフが季節の食材を使い
腕によりをかけたお皿を2〜3品ご用意いたします

季節の鉄板焼野菜

旬の野菜プレートをお席にお持ちします
プレートの中からお好きなものをお選び下さい

フォアグラ

口の中でとろける
濃厚な旨みとコクをご堪能下さい

鮮魚

市場より仕入れる旬魚を 魚種に合わせて調理いたします

メインディッシュ

お選びいただいたメインをお持ちいたします

お食事

※1品お選び下さい

・ガーリックライス
・イカと生姜のブラックチャーハン
・やさいやヴィーガンカレー
・鮮魚の漬けTKG　＋900円 (818円)

デザート

季節のフルーツや自家製デザートなど〆に一口サイズで

Extra

播磨灘 牡蠣 (1個) 850円 (773円)　活 蝦夷鮑 2,900円 (2,636円)　活 伊勢海老 9,600円 (8,727円)

■当店のご飯は十穀米を使用しております。※そばの実は入っていません。
（もちきび・とうもろこし・青玄米・黒米・もち玄米・もちあわ・大豆・たかきび・ひえ・赤米）

神戸牛コース

※グラムをお選び下さい

80g	120g	160g
16,000円	20,500円	25,000円
（14,545円）	（18,636円）	（22,727円）

Menu

旬野菜の前菜

シェフが季節の食材を使い
腕によりをかけたお皿を2〜3品ご用意いたします

季節の鉄板焼野菜

旬の野菜プレートをお席にお持ちします
プレートの中からお好きなものをお選び下さい

メインディッシュ

お選びいただいたメインをお持ちいたします

お食事

※1品お選び下さい

・ガーリックライス
・イカと生姜のブラックチャーハン
・やさいやヴィーガンカレー
・鮮魚の漬けTKG　＋900円 (818円)

デザート

季節のフルーツや自家製デザートなど〆に一口サイズで

Extra

播磨灘 牡蠣 (1個)	850円 (773円)	活 蝦夷鮑	2,900円 (2,636円)
本日の鮮魚	2,600円 (2,364円)	活 伊勢海老	9,600円 (8,727円)

■当店のご飯は十穀米を使用しております。※そばの実は入っていません。
（もちきび・とうもろこし・青玄米・黒米・もち玄米・もちあわ・大豆・たかきび・ひえ・赤米）

スペシャルコース

※グラムをお選び下さい

褐毛和牛あかうしフィレ

80g	120g	160g
25,000円	28,000円	31,000円
（22,727円）	（25,455円）	（28,182円）

Menu

旬野菜の前菜

シェフが季節の食材を使い
腕によりをかけたお皿を2〜3品ご用意いたします

季節の鉄板焼野菜

旬の野菜プレートをお席にお持ちします
プレートの中からお好きなものをお選び下さい

活 蝦夷あわび

心地よい磯の香りと歯ざわりの良い食感を

活 伊勢海老

生簀から水揚げしたばかりの
新鮮な伊勢海老の旨みをお楽しみ下さい

メインディッシュ

お選びいただいたメインをお持ちいたします

お食事

※1品お選び下さい

・ガーリックライス
・イカと生姜のブラックチャーハン
・やさいやヴィーガンカレー
・鮮魚の漬けTKG　＋900円 (818円)

デザート

季節のフルーツや自家製デザートなど〆に一口サイズで

Extra

播磨灘 牡蠣 (1個)　850円 (773円)　　本日の鮮魚　2,600円 (2,364円)

■当店のご飯は十穀米を使用しております。※そばの実は入っていません。
（もちきび・とうもろこし・青玄米・黒米・もち玄米・もちあわ・大豆・たかきび・ひえ・赤米）