



手間をかけたお野菜は ほんとの野菜の味がする

達屋では全国の契約農家さんから送られてくる新鮮なこだわりのお野菜を使っています。美味しい料理を作るためには、エネルギーを持った素材が必要！ たっぷりと大地のエネルギーを蓄えた無農薬野菜達で作るお料理は私たちを元気にしてくれる美味しさを蓄えています。

お野菜もの

あかね農園フルーツトマトサラダ オニオンドレッシング

八八〇円（税込）

北海道じゃがいものスモークポテトサラダ

八〇〇円（税込）

有機野菜のスティックサラダ バーニヤカウダソース

七〇〇円（税込）

※旬の短い野菜を使っています。
時期により欠品の商品もございます。
ご了承下さいませ。

あかね農園フルーツマトと麴チーズのカプレーゼ

八〇〇円 (税込)

あかね農園フルーツマトの冷やしおでん 梅ジュレ

七四〇円 (税込)

さつまいもの素揚げ ハニークリームチーズソース

七〇〇円 (税込)

煮込み大根の唐揚げ 揚げニラソース

八五〇円 (税込)

椎茸オーブン ヘシこバターで

八五〇円 (税込)

アボカドの天ぷら 黄身酢ソース

八〇〇円 (税込)

アボカドの入った海老マヨネーズ

九〇〇円 (税込)

豊川農園 (青森) 長芋の鉄板とろろ焼き

六三〇円 (税込)

豊川農園 (青森) 長芋の唐揚げ 卵醤油で

七四〇円 (税込)

茄子のソテー クリームチーズソース

八七〇円 (税込)

北海道じゃがいものポテトフライ ヘシこバター

五八〇円 (税込)



近 江牛の炙り カルパッチョ 自家製香味醤油

一九八〇円（税込）

柔らかな肉質とサシのバランス

赤みとサシの見事なバランスがとれていることが国産和牛の一番の特徴です。達屋では日本三大和牛と言われる近江牛を使用しています。

お魚もの

本日のお造り

(今日のお魚、価格はスタッフまで)

旬魚のカルパッチョ 大葉ジェノベーゼソース

一五〇〇円 (税込)

希少! 数量限定 ヒラマサカマのオーブン焼き

一四〇〇円 (税込)

お肉もの

鶏の唐揚げ カツオ節の効いた自家製醤油タレで

八九〇円 (税込)

鹿児島豚バラの角煮 玉味噌マスタード

一三〇〇円 (税込)

近江牛の炙りカルパッチョ 自家製香味醤油

一九八〇円 (税込)

自家製タレにじっくり漬けたローストビーフ

一九八〇円 (税込)

とろける鰹節

【究極の出汁しゃぶしゃぶ】



こっくにしかない
0.01mm

とろける鰹節



十勝放牧豚

究極の出汁しゃぶしゃぶ

本枯節を0.01mmで削り、食べる直前に追いカツオ。熟成本みりんで作る自家製かえし出汁。当店自慢の農家直送の無農薬野菜、広大な牧場で育つ十勝放牧豚。一切の手抜き無し、究極の出汁しゃぶしゃぶをお楽しみ下さい。

一人前 二五三〇円（税込）

※二人前からご注文頂けます。

◇追加具材

十勝放牧豚 一〇〇円

九四〇円（税込）

お野菜セット 一人前

一〇五〇円（税込）

締め麺 一玉

四四〇円（税込）

一品もの

奈良産 無添加こんにやくのお刺身 カイワレ醤油

六四〇円 (税込)

季節のエディブルフラワーの花春巻

九〇〇円 (税込)

浅岡農園 今から焼きなす! 自家製天然素材100%自家製ポン酢で

七五〇円 (税込)

青森一本焼き 磯香る無添加ちくわの天ぷら タルタルソース

六二〇円 (税込)

エビと餅の和風春巻き

七二〇円 (税込)

カマンベールチーズの味噌焼きアヒージョ

一二五〇円 (税込)

だし巻き卵の釜揚げシラス出汁あんかけ

八九〇円 (税込)

お豆腐もの

自家製 野菜豆腐の揚げ出し

六八〇円 (税込)

国産大豆のそぼろ豆腐 香味バター風味

六三〇円 (税込)

国産大豆の自家製厚揚げ 辛み味噌和え

七二〇円 (税込)

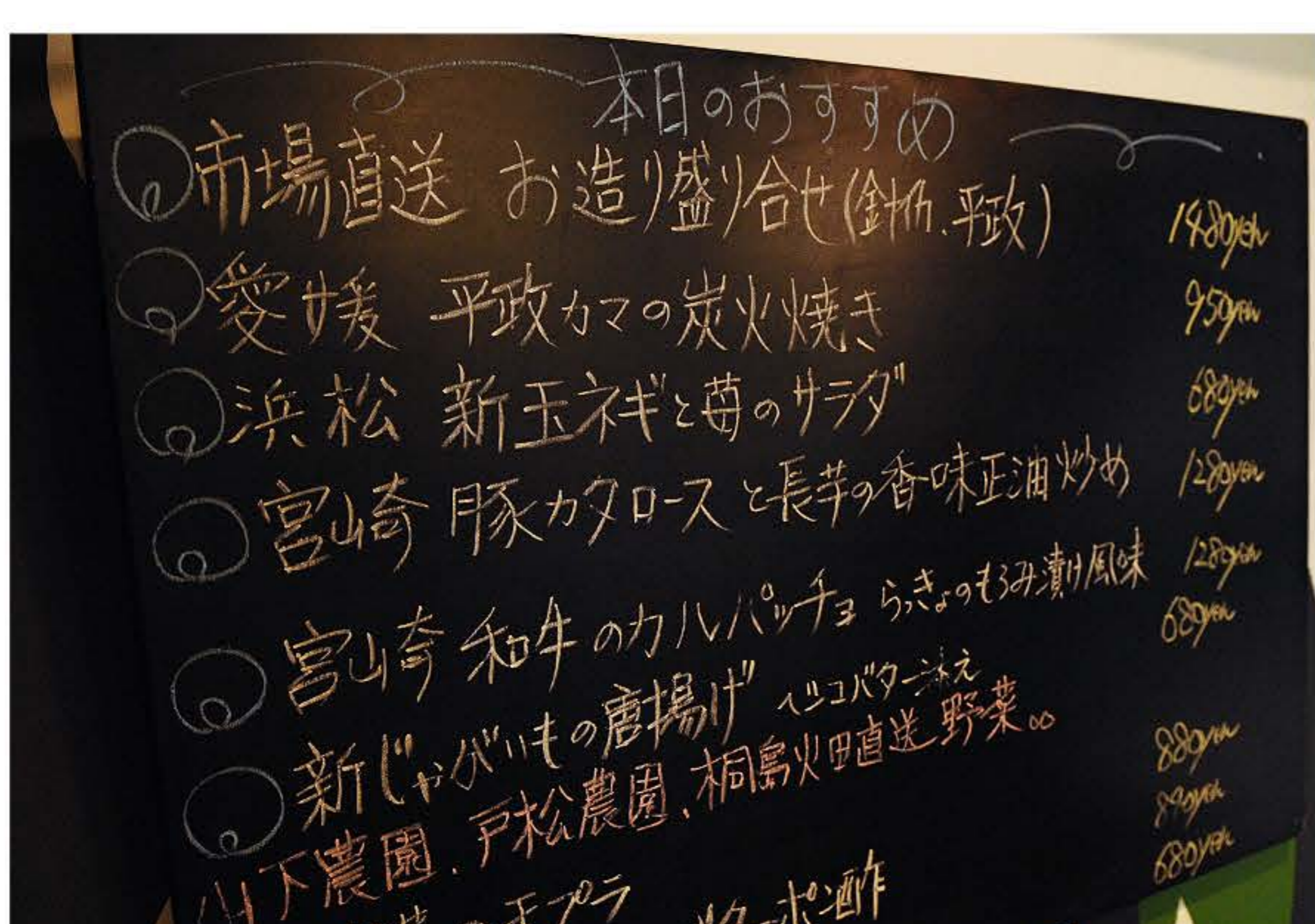


「お魚もの」おすすめの一品

旬魚のお造り

時価

おすすめ黑板を
御覧ください



世界に誇る、魚の達人として

和食の最大の特徴、それは新鮮素材の生食でしょう。近海の魚介類を古来から生で食して来た日本人は、世界でも稀に見る魚介類の達人です。最近では、食材の酵素を生で取り入れる「raw food」は海外セレブにも人気の食事法となっています。魚の達人として誇れる新鮮魚介をお届けします。

おつまみ

石川 イカの塩辛 イカ墨造り

五五〇円（税込）

石川 鯖のへしこ（鯖のぬか漬け）

五五〇円（税込）

秋田 いぶりがっこ（たくわんの燻製）

四八〇円（税込）

いぶりがっこチーズ

四八〇円（税込）

自家製 浅漬けの盛り合わせ

四八〇円（税込）

クリームチーズの味噌漬け

五五〇円（税込）

クリームチーズの塩麹漬け

五五〇円（税込）

国産大豆100%の冷奴 カイワレ醤油で

五〇〇円（税込）

国産大豆100%の自家製厚揚げ

四八〇円（税込）

あかねトマトの 焼きチーズ雑炊

自家製トマトペーストで、
焼きリゾット風雑炊。

八五〇円（税込）

ご飯もの

淡路産釜揚げシラスのこぼれシラス丼

一二〇〇円（税込）

自家製タレにじっくり漬けたローストビーフ丼

一三〇〇円（税込）

あかねトマトの焼きチーズ雑炊

八五〇円（税込）

蜜玉ねぎと桜海老のかき揚げ丼 ひつまぶし風

九八〇円（税込）

甘味

達屋特製 ジャスミンプリン

(お茶付き) 四七〇円 (税込)



選りすぐりの食材。

北海道生乳一〇〇%の濃厚な味のプリンなのに、爽やかな上級ジャスミン茶葉の香りがアト口を軽くします。

独自の製法。

北海道産牛乳と新鮮卵を使用し、保存料などの添加物は一切使いません。手作りの繊細な美味しさをお楽しみ下さい。

お持ち帰り可能。

達屋ジャスミンプリンは凝固剤などの添加物を一切使わない無添加プリンですので、常温におくと柔らかくなりすぎることがございます。必ず冷やして下さい。



四個セット 1360円 (税込)

六個セット 2000円 (税込)