

柿天舎



柿天舎に『新そば 打ちはじめました』のポスターが貼り出されました。

『新そば』とは、収穫したての蕎麦で、香りが高いのが特徴です。ぜひ、最初の一口目は何もつけずに…あるいは、蕎麦の先端に少しだけ蕎麦つゆをつけてお召し上がりください。口の中に香りが広がり、鼻に抜けていく感覚は『新そば』だから味わえるものです。北海道雨竜産に始まり、産地を変えながら、11月いっぱい『新そば』をお楽しみいただけます。

また、温かいうどんのおすすめは、「ごぼう揚げうどん」。おつまみで食べてもおいしい「ピリ辛ごぼう揚げ」をうどんに盛り合わせました。九州のごぼう天うどんとも一味違う味わい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。

2024年秋メニュー

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



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
650円



小田原すすまつの板わさ



胡瓜の一本漬け



茶豆 teu



冷奴



源泉玉子



ねぎとろ



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
小田原すすまつの板わさ 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



サーモン刺身



鮭赤身刺身



しめ鯖刺身



鮭中トロ刺身



刺身三点盛り



鮭三点盛り



ねぎとろ



彩り魚づくし

ねぎとろ		¥340
サーモン刺身		¥480
鮭赤身刺身		¥480
しめ鯖刺身	New	¥480
鮭中トロ刺身		¥650
鮭三点盛り		¥780
刺身三点盛り	New	¥950
彩り魚づくし	New	¥1,680

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



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



秋の元気蕎麦 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

せいろ		¥710
とろろせいろ	大和芋	¥980
秋の元気蕎麦	New	¥1,100
天ぷらせいろ	揚げたて	¥1,180
重ねせいろ		¥1,330
せいろ鮪づくし丼		¥1,540
せいろ天丼		¥1,540
せいろかつ丼		¥1,660
さや御膳	New	¥1,720
せいろ海鮮丼	New	¥1,860
せいろ鮭いくら丼		¥1,860
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



重ねせいろ 1,330円



せいろかつ丼 1,660円



New さや御膳 1,720円
日替わりデザート



せいろ鮭づくし丼 1,540円



せいろ天丼 1,540円



New せいろ海鮮丼 1,860円



豚と茸のつけせいろ 1,100円



せいろ鮭いくら丼 1,860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
ごぼう揚げうどん New	¥880
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



ごぼう揚げうどん



たぬきうどん



カレーうどん



きつねうどん



海老天ぷらうどん

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ross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



鯖づくし丼

蕎麦、うどんと一緒に
ミニ丼 各¥430



かき揚げ ねぎとろ 山かけ



天丼



海鮮丼

元気丼		¥1,070
天丼		¥1,130
鯖づくし丼		¥1,150
かつ丼		¥1,230
海鮮丼	New	¥1,630
鮭いくら丼		¥1,630
特上海鮮丼	New	¥2,330



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



栄養士のおすすめご飯 鯖味噌煮

栄養士のおすすめご飯 鶏唐揚げ

New

栄養士のおすすめご飯

鯖味噌煮 又は 鶏唐揚げ

(彩り野菜ご飯、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

¥1,160



ご飯セット

(ご飯、味噌汁、漬物)

¥380

New

季節のまぜご飯セット

(彩り野菜ご飯、味噌汁、漬物)

¥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





茄子と長芋の揚出し

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

茄子と長芋の揚出し定食
(ミニさらだ付)

¥940



鶏唐揚げ

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

鯖味噌煮定食 (小鉢付)

¥1,160

鯖三点盛り定食 (小鉢付)

¥1,160

刺身三点盛り定食 (小鉢付)

¥1,330

かつ煮定食

¥1,330



鯖味噌煮



かつ煮



鯖三点盛り



New 刺身三点盛り

アレルギー表示を
ご確認ください



天ぷら

さらだと一品



栴尾揚げ



鶏つくね



焼鳥



串焼き2種



鯖味噌煮

ミニさらだ	¥180
とまとさらだ	¥600
秋のさらだ(和風ドレッシング) New	¥680
栴尾揚げ	¥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	¥780



ミニさらだ



とまとさらだ



秋のさらだ

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



ピリ辛ごぼう揚げ



国産鶏 醤油だれ鶏唐揚げ



秋の揚げ物盛り合せ

揚 物

シューストリングポテト ¥480

茄子と長芋の揚げ出し ¥490

ピリ辛ごぼう揚げ New ¥490

国産鶏 醤油だれ鶏唐揚げ ¥650

かつ煮 ¥980

秋の揚げ物盛り合せ New ¥1,180

秋の天ぷら盛り合せ New ¥1,280



かつ煮

アレルギー表示をご確認ください



秋の天ぷら盛り合せ

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
 いております、ご自身で調合してください



ビール



グリーンズフリー

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

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
紀州梅干しサワー	¥480
氷結レモンサワー	¥480
韃靼蕎麦茶ハイ	¥480
100%ソーダ-サ-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

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

アレルギー表示をご確認ください



自家製梅酒
三年古酒



100%ソーダ-サ-サ-



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



秋の彩り



渋皮栗あいす



ほっと珈琲



巨峰カルピス



100%シークワサーソーダ

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
韃靼蕎麦茶	¥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%シークワサーソーダ	¥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、渋皮栗、抹茶)	¥200

蕎麦ぜんざい	New	¥540
秋の彩り	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秋メニュー アレルギー一覧

●含む/◎付属の菓子を含む
○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	オレング	キウイ	牛肉	くるみ	さけ	そば	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
	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			●														●											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	
小田原すすまつの板わさ	●		●														●											89	9.8	1.2	9.9	2.2	醤油含む	
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	
鮭赤身刺身		○	●	○	○	○											●											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	
鯖中トロ刺身		○	●	○	○	○											●											76	10.6	2.5	3.5	1.3	醤油含む	
鯖三点盛り		○	●	○	○	○											●											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	
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	
秋の元気蕎麦	●		●	○	○	●											●	●	●			●	●					492	21.9	8.9	86.2	3.7	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	
せいろ鯖づくし丼		●	●	○	○	●	○										●	●										791	33.8	9.7	149.0	3.9	つけ汁含む	
せいろ天丼	●	●	●	●	●	●											●	●					●					971	27.4	19.2	180.0	4.3	つけ汁含む	
せいろかつ丼	●	●	●		●												●	●		●								1072	36.6	28.7	171.9	6.2	つけ汁含む	
さや御膳	●	●	●	●	●	○											●	●	●		○		○					746	32.6	19.8	116.5	6.2	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		

2024秋メニュー アレルギー一覧

●含む／◎付属の菓子を含む
○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
	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	
ごぼう揚げうどん	●	●	●	●		○	○									●	●			●									342	12.0	6.5	62.6	6.3	
カレーうどん			●													●	●			●									513	20.7	16.7	76.3	7.6	
海老天ぷらうどん	●	○	●	●		○	○									●	●												460	21.5	15.9	62.1	6.1	
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	
元気丼	●	●	●	○	○											●	●	●					●	●					640	28.8	15.3	104.4	5.0	
天丼	●	●	●	●												●	●							●					690	17.6	17.3	121.9	3.7	
鯖づくし丼	○	●	●	○	○	○	○									●	●												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	
※栄養士のおすすめ（鯖味）	●	●	●													●	●								●				710	27.6	25.2	99.0	5.7	
※栄養士のおすすめ（唐揚げ）	●	●	●								●					●	●	●						●	●				702	23.6	26.4	95.9	5.3	
ご飯セット	○	●	●													●	●												388	8.1	2.1	87.7	2.1	
季節のまぜご飯セット	○	●	●													●	●												406	8.9	2.2	91.5	3.6	
キッズねぎとろ丼	●	●	●	○	○						●					●	●			●	◎		●	●					574	24.2	21.3	76.2	1.9	
キッズまぜご飯	●	●	●								●					●	●			●	◎		●	●					517	17.4	17.5	74.7	2.3	
キッズうどん	●	●	●								●					●	●	●		●	◎		●	●					448	18.7	17.0	58.9	4.3	
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
※鯖味噌煮定食	○	●	●													●	●												850	43.4	28.6	113.0	4.9	
※鯖三点盛り定食（小鉢付）	○	●	●	○	○	○										●	●												584	31.6	10.8	96.7	3.7	
※刺身三点盛り定食（小鉢付）	○	●	●	○	○	○									●	●	●												550	19.9	12.1	96.9	4.1	醤油含む
かつ煮定食	●	●	●													●	●			●									888	34.2	33.4	116.0	5.9	
ミニさらだ	●		●														●								●				66	0.8	5.9	2.7	0.5	
とまとさらだ																	●												111	2.2	5.7	14.4	0.6	
秋野菜さらだ			●		●												●								●				137	3.7	5.9	19.6	1.2	
豚尾揚げ			●														●												159	10.6	13.8	0.9	0.7	醤油含む
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	

2024秋メニュー アレルギー一覧

●含む／◎付属の菓子を含む
○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	アレルギー成分																	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											
	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
シュースtring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	
ピリ辛ごぼう唐揚げ	●	●	●														●		●										157	3.4	11.3	12.0	0.8	
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	
秋の揚物盛り合わせ	●	●	●								●						●	●		●				●				586	22.5	39.0	40.2	3.9		
秋の天ぷら盛り合わせ	●	○	●	●												●	●												327	13.2	22.1	22.6	0.3	
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	
シューあいす	●	●	●														●												21	0.4	1.2	2.0	0.0	
あいす パニラ	●	●																											87	2.8	4.8	12.3	0.1	
あいす 渋皮栗	○	●																											113	1.7	5.6	13.8	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	
秋の彩り	●	●	●														●									●	●		270	3.0	11.1	40.1	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」、「鮎三点盛り定食」、「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


