

お食事処

咲楽

さくら

営業時間 / 10:00 ~ 24:00

[ラストオーダー / 24:00]

鶏とりメニュー

当店イチオシ

当店が自信を持っておすすめする
絶品の鶏メニュー。
豊富なメニューからあなた好みの
一品を見つけてみてはいかがでしょうか？



鶏天タルタルうどん

[うどん・そば] 選べます

770円税込



鶏天タルタルカレー

820円税込



手羽先唐揚げ

1本 180円税込

3本 540円税込 5本 900円税込



ヤンニョムチキン 380円税込
[3個]



鶏の味噌焼き 480円税込



よだれ鶏 410円税込



鶏おろしポン酢 350円税込



唐揚げねぎまみれ 380円税込



鶏の唐揚げ(タルタル) 380円税込



鶏天 480円税込

丼・御膳・定食メニュー
オロポセツト
 つけられます
+300円
 (税込)



鶏まぶし御膳
 鶏まぶし、小鉢二種、漬物
880円 税込

親子丼
 味噌汁、漬物
780円 税込



唐揚げ定食 820円 税込
 ご飯、味噌汁、漬物、小鉢
 鶏の唐揚げ<単品> 350円 税込

チキン南蛮定食 870円 税込
 ご飯、味噌汁、漬物、小鉢
 チキン南蛮<単品> 630円 税込

こだわり酒場の

鶏メニューとの相性抜群!

レモンサワー 400円 (税込)

メガサイズは、630円(税込)

おすすめ
 です

果実まるごと仕込

厳選したレモンをまるごと漬け込み、
 果実の美味しさを余すことなく
 封じ込めた、浸漬酒で仕上げました。

黄金比率ブレンド

複数の原料酒を独自の黄金比率でブレンド
 することで、レモンの味わいを引き立てる、
 お酒のうまみや余韻を実現。





こだわりの

玄うどん

体にとって大切な栄養素を豊富に含んだ「玄うどん」。

当店で使用している「玄うどん」は、一般的なおうどんに比べ食物繊維が約1.4倍、ミネラルが約2倍と栄養価も高く、味・香りとも豊かな、昔懐かしい味わいに仕上がっております。

名物 | 当店オリジナル! カレーうどん

750円 税込



[うどん・そば] 選べます

こだわりぬいたカレーの味と
当店自慢の玄うどん。
絶妙に絡み合う味わいを
ぜひ一度ご堪能ください。

🍷にピッタリです!

追い飯

最後は残ったカレーに追い飯!
カレークッパで二度美味しい。

プラス100円 税込



うどん・蕎麦メニュー

オロポセット
つけられます
+300円
(税込)



圧倒的な香りの源泉は 20種類のスパイス

うどんをこよなく愛する当店だからできた
カレーうどんの完成形です。

一貫して研究してきた門外不出のスパイス調合が
ここに! ときには大胆に、繊細に口に広がる香りと
コクをとくにご賞味あれ。



うどん・蕎麦メニュー

オロポセツト
つけられます
+300円
(税込)



圧倒的な
美味しさ



サクサクの絶品かつ！
とんかつ
カレーうどん

「うどん・そば」選べます

1,000円
税込

カレーうどんとの相性抜群のサクサク
とんかつ。ポリユームも美味しさも
間違いなしのメニューです。

追い飯

プラス100円 税込



とろり
チーズカレーうどん

「うどん・そば」選べます

880円
税込

濃厚なカレースープにまろやかなチーズが溶ろけて
より深い味わいを実現しました。

チーズでまるやかに！

追い飯

プラス100円 税込



こちらも一緒に

ミニ丼

漬物付き

セット 360円 税込

単品 400円 税込



天丼

しらす丼

豚丼

ネギトロ丼

・天丼・豚丼・しらす丼・ネギトロ丼

※ミニ丼各種、ご飯大盛りはできません。

・おにぎり1ヶ
(梅・鮭・おかか)

漬物付き 160円 税込



・ご飯セット 250円 税込

・ご飯単品 170円 税込

・味噌汁単品 80円 税込

※写真はイメージです。※季節、食材の状況により内容が異なる場合がございます。

うどん・蕎麦メニュー

オロポセット
つけられます
+300円
(税込)



サクサクの天ぷらと一緒に

天ざるうどん

冷

1,050円 税込

「うどん・そば」選べます

うどんそば

麺大盛り

「うどん・そば」

プラス
150円 税込



天ぷらと温かいうどんの組み合わせ

天ぷらうどん

温

1,050円 税込

「うどん・そば」選べます

海老天と大根おろしの相乗効果

海老天おろしうどん

冷

800円 税込

「うどん・そば」選べます



うどんそば

おすすめ

混ぜ込むほど美味しい!

肉まぜうどん

[うどん・そば] 選べます

冷 880円 税込

肉の旨味がうどんに絡まった当店イチオシの絶品うどんメニュー。海苔とねぎの風味も加わり、肉の味わいさらに引き立てます。

うどん・蕎麦メニュー

オロポセツ
つけられます
+300円
(税込)




鶏天タルタルうどん

[うどん・そば] 選べます **冷** 770円 税込



ネバとるうどん

[うどん・そば] 選べます **冷** 770円 税込



温玉しらすうどん

[うどん・そば] 選べます **冷** 730円 税込



揚げ茄子梅とるるうどん

[うどん・そば] 選べます **冷** 730円 税込



きつねうどん

[うどん・そば] 選べます **温** 680円 税込

・ざるうどん・ざるそば
冷 550円 税込
・かけうどん・かけそば
温 550円 税込

麺大盛り「うどん・そば」
プラス
150円 税込

こちらも一緒に

ミニ丼

漬物付き



天丼

しらす丼

豚丼

ネギトロ丼

セット 360円 税込

単品 400円 税込

・天丼・豚丼・しらす丼・ネギトロ丼
※ミニ丼各種、ご飯大盛りはできません。

おにぎり1ヶ

(梅・鮭・おかか)
漬物付き 160円 税込



・ご飯セット 250円 税込
・ご飯単品 170円 税込
・味噌汁単品 80円 税込

※写真はイメージです。※季節、食材の状況により内容が異なる場合がございます。

御膳・定食メニュー

オロポセツ
つけられます
+300円
(税込)



三色蕎麦御膳

三色蕎麦、天ぷら盛り合わせ、寿司三貫盛り

1,180円 税込



【單品】寿司三貫盛り

350円 税込

(まぐろ・いか・サーモン)



御膳

定食

異なる味が楽しめる彩り豊かな三色蕎麦。
新鮮な食材を使用した、バランスの良い
当店おすすめの御膳です。

だし汁に溶け込んだ鶏の旨味がクセになるおすすめ御膳。



鶏まぶし御膳

鶏まぶし、小鉢二種、漬物

880円 税込



ご飯大盛り

プラス
100円 税込

鶏まぶしの おいしい 食べ方



一膳目はそのまま
鶏の風味をご堪能
ください。

二.

二膳目は
薬味(みず胡椒)とご一緒に。



三.

三膳目は鶏の旨味が凝縮した
だし汁をかけて。

四.

最後は
お好きな食べ方で
ご自由にお召し
上がりください。

御膳・定食メニュー

オロホセット
つけられます
+300円
(税込)



御膳 定食

天ぷらとお刺身御膳

天ぷら盛り合わせ、お刺身二種、
ご飯、味噌汁、漬物、小鉢

1,230円 税込

三種類のお刺身と天ぷらの
間違いない組み合わせが嬉しい、
当店おすすめの御膳メニューです。
ぜひ一度ご賞味ください。

ごはん
大盛り
プラス100円
税込



唐揚げ定食

ご飯、味噌汁、漬物、小鉢

820円 税込



しょうが焼き定食

ご飯、味噌汁、漬物、小鉢

870円 税込

[単品]
しょうが焼き
630円
税込



チキン南蛮定食

ご飯、味噌汁、漬物、小鉢

870円 税込

[単品]
チキン南蛮
630円
税込



鯖の味噌煮定食

ご飯、味噌汁、漬物、小鉢

850円 税込

[単品]
鯖の味噌煮
610円
税込

※写真はイメージです。※季節、食材の状況により内容が異なる場合がございます。

丼

ご飯大盛り
100円税込

がつつり食べたい方は
当店が自信を持っておすすめする
丼物メニューで決まり！

丼メニュー

オロホセツ
つけられます
+300円
(税込)



おすすめ

ぶりぶりの海老天が絶品!

海老天丼

味噌汁、漬物付き

900円税込

定番人気の絶品丼メニュー!

親子丼

味噌汁、漬物付き

780円税込

トロトロの卵がかつのも美味しさと
ベストマッチ。

かつ丼

味噌汁、漬物付き

850円税込

三元豚
使用

丼メニュー

オロポセツ
つけられます
+300円
(税込)

丼

ご飯大盛り

プラス
100円税込



海の恵みを存分に味わえる、
豪華な三色丼。

海鮮三色丼

味噌汁 付き

※酢飯で提供致します。

1,030円 税込



サーモン丼 930円 税込

味噌汁 付き

※酢飯で提供致します。



鉄火丼 930円 税込

味噌汁 付き

※酢飯で提供致します。



ネギトロ丼

味噌汁、漬物 付き

850円 税込

HUMBERG MENU

肉汁がはじける、当店おすすめの【ハンバーグメニュー】。

ハンバーグメニュー

オロポセット
つけられます
+300円
(税込)



デミグラス ハンバーグ定食

ご飯、味噌汁、漬物、小鉢 付き

1,080円税込

[単品]ハンバーグ
820円税込

口の中でひろがるジューシーな肉汁。
シンプルながら間違いない味が魅力
のハンバーグ定食です。

大盛り
100円
ご飯 (税込)

トマトチーズハンバーグ定食

ご飯、味噌汁、漬物、小鉢 付き

1,180円税込

[単品]トマトチーズハンバーグ
920円税込

チーズとトマトで、まろやかさと爽やかさを
プラスした当店おすすめのハンバーグメニューです。
食べ応えも大満足の一品です。

「大根おろしでさっぱりと！」

和風おろしハンバーグ定食

ご飯、味噌汁、漬物、小鉢 付き

1,080円税込

[単品]和風おろしハンバーグ

820円税込

「間違いない組み合わせ！」

タルタルチキンとハンバーグ定食

ご飯、味噌汁、漬物、小鉢 付き

1,380円税込

[単品]タルタルチキンとハンバーグ

1,120円税込

CURRY カレーメニュー

店仕込みの本格派！
独自の調合スパイスが絶品の味わいを実現！

定番の美味しさ

カレーメニュー

オロポセット
つけられます
+300円
(税込)



ボリューム満点



定番人気カレーメニュー

カツカレー

890円税込



シンプルだけど奥深い

カレーライス

620円税込



鶏天とタルタルがベストマッチ！

鶏天タルタルカレー

820円税込

「カレーとご一緒に」 サラダメニュー



豆腐の
ごまだれサラダ

480円税込

ハーフサイズ：290円税込



温泉卵の
シーザーサラダ

530円税込

ハーフサイズ：320円税込



しらすと
トマトのサラダ

500円税込

※写真はイメージです。※季節、食材の状況により内容が異なる場合がございます。

ラーメンメニュー

オロポセット
つけられます
+300円
(税込)

ラーメン



具材の美味しさが溶け込んだ
広東麵 800円 税込



クセになる酸味と辛み
スーラータンメン
酸辣湯麵
800円 税込



たくさんの野菜で栄養満点
野菜タンメン
800円 税込



チャーシューのクセになる味わい
チャーシュー麵
880円 税込



定番人気の味わい
醤油ラーメン
650円 税込

麵大盛り「ラーメン」プラス
150円 税込

ラーメンのおともに!



半チャーハン
税込 350円



ざるラーメン
税込 520円



太麺ソース焼きそば
税込 680円

こちらも一緒に

選べる セット
メニュー

+ プラス 370円 税込
※ 麵類と一緒にご注文ください。



ごはん + 唐揚げ



ごはん + 揚げ餃子

肴

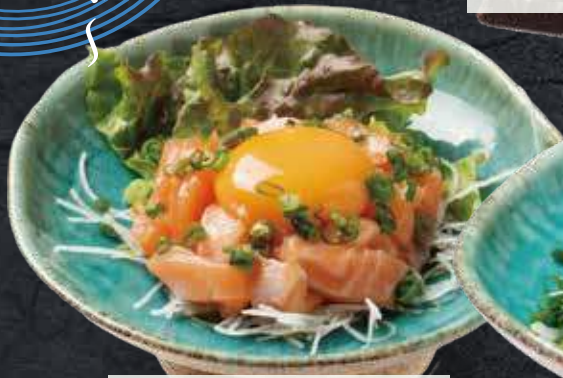
しざかな

海の香りを感じる
 当店おすすめの肴メニュー。
 メイン料理にもう一品
 いかがでしょうか？



お刺身二種盛り

630円税込



サーモンユッケ風

580円税込



ネギトロユッケ風

580円税込



まぐろの山かけ

450円税込

サラダ

かじぱり、ヘルシーに！

豆腐の
ごまだれサラダ

480円税込

ハーフサイズ：290円税込



サーモンカルパッチョ

500円税込



しらすと
トマトのサラダ

500円税込



温泉卵の
シーザーサラダ

530円税込

ハーフサイズ：320円税込



まぐろカルパッチョ

500円税込

※写真はイメージです。
 ※季節、食材の状況により内容が異なる場合がございます。

スピードメニュー

お酒のお供にぴったり



⑤ キムチ 300円 税込



⑤ 冷やしトマト 370円 税込



⑤ 枝豆 280円 税込



⑤ 塩だれキャベツ 300円 税込



⑤ 冷奴 280円 税込



⑤ 塩だれきゅうり 300円 税込



⑤ しらすおろし 300円 税込

鶏とりメニュー



おいしさ満点級

⑤ 手羽先唐揚げ

1本 180円 税込

3本 540円 税込 5本 900円 税込

⑤ ヤンニョムチキン [3個] 380円 税込



⑤ 唐揚げねぎまみれ 380円 税込



⑤ 鶏の唐揚げ (タルタル) 380円 税込



⑤ 鶏の唐揚げ 350円 税込

おすすめ 一品メニュー

もう一品プラスしたい時に、
ピッタリな一品メニューです。



🍤 揚げ餃子 380円 税込

🍤 天ぷら盛り合わせ
600円 税込



🍤 揚げたこ焼き
450円 税込



🍤 揚げ出し豆腐
380円 税込



🍤 ポテトフライ
320円 税込



🍤 チョリソー
380円 税込



🍤 なんこつ揚げ
420円 税込



🍤 おつまみ
チーズ揚げ
410円 税込



🍤 さきいか天ぷら
410円 税込



🍤 いか磯辺揚げ
420円 税込

kids menu

おこさまメニュー

お子様
カレープレート
600円税込



▲のマークは調理過程で混入する可能性があります。



お子様うどんセット
550円税込



▲のマークは調理過程で混入する可能性があります。



お子様ラーメンセット
550円税込



▲のマークは調理過程で混入する可能性があります。

※当店ではそばうどんは同じ調理場で調理しております。蕎麦アレルギーの方はご注意ください。

●写真はイメージです。 ●季節や仕入れの状況によって器や内容が異なる場合がございます。

おすすめデザート

お風呂上がりに優しい甘みはいかがですか？



爽やかな甘さが特徴の
バニラアイスと
シフォンケーキのパフェ
500円 税込



チョコの甘みを存分に楽しむ
チョコアイスと
ショコラケーキのパフェ
500円 税込



少し大人な和風パフェ
抹茶アイスと
白玉パフェ
520円 税込



白玉クリームあずき
400円 税込



フルーツあんみつ
450円 税込



クリームあんみつ
500円 税込



かき氷 280円 税込

— シロップかけ放題 —

いちご 宇治 みぞれ

練乳 50円 プラス 税込 | 金時 100円 プラス 税込

ソフトクリーム

- バニラ
- チョコ
- ミックス

330円 税込



Beer



ドリンクメニュー Drink Menu

おつまみとセットでお得に!
ビールセット 820円 税込

[生ビール(中)+下記おつまみの内、一品]



生ビール(中)



キムチ



冷奴



枝豆



おしろし



きゅうり



塩だれ

アサヒ

税込

・生ビール(中) 590円

・生ビール(大) 830円

・ドライゼロ 420円

(ビールテイスト清涼飲料)

アルコール 0.00%

Sour サワー

● 濃い目 プラス100円 税込

- ・ウーロンハイ 420円 税込
- ・お疲れさんサワー(クエン酸サワー) 420円 税込
- ・シークワサーサワー 420円 税込

- ・梅干しサワー 420円 税込
- ・生搾りれもんサワー 500円 税込
- ・生搾りグレープフルーツサワー 500円 税込



こだわり酒場の

レモンサワー 400円 (税込)

メガサイズは、**630円** (税込)

おすすめ
です

果実まるごと仕込

厳選したレモンをまるごと漬け込み、
果実の美味しさを余すことなく
封じ込めた、浸漬酒で仕上げました。

黄金比率ブレンド

複数の原料酒を独自の黄金比率でブレンド
することで、レモンの味わいを引き立てる、
お酒のうまみや余韻を実現。



High ball

ハイボール

● 濃い目 プラス100円 税込



「強炭酸だから、飲み口スツキリ!」

・ハイボール 420円 税込

・メガハイボール 680円 税込

・シークワサーハイボール 430円 税込

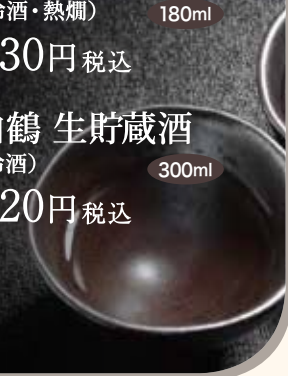
・お疲れさんハイボール 430円 税込
(クエン酸ハイボール)



Sake 日本酒

・白鶴 淡麗純米
(冷酒・熱燗) 180ml
530円 税込

・白鶴 生貯蔵酒
(冷酒) 300ml
720円 税込



ソフトドリンク Soft drink

- ・ペプシコーラ 150円税込
- ・メロンソーダ 150円税込
- ・デカビタC 150円税込
- ・アセロラソーダ 150円税込
- ・アセロラジュース 150円税込
- ・オレンジ 100% 150円税込
- ・アイスコーヒー 150円税込
- ・緑茶 150円税込

サウナ後はもうこれしかない！
シロワっとさわやか！

お食事と一緒にぜひ！

オロオリ

水分補給とビタミン摂取のいいとこ取り！！

[セット] **300円**税込
[単品] **380円**税込

※オロロセットは、一品・サラダ・デザートメニューは対象外となります。

フロート float

- ・クリームソーダ 320円税込
- ・コーラフロート 320円税込
- ・コーヒーフロート 320円税込



おすすめデザート

お風呂上がりに優しい甘みはいかがですか？



爽やかな甘さが特徴の
バニラアイスと
シフォンケーキのパフェ
500円 税込

チョコの甘みを存分に楽しむ
チョコアイスと
ショコラケーキのパフェ
500円 税込

少し大人な和風パフェ
抹茶アイスと
白玉パフェ
520円 税込

- ・白玉クリームあずき 400円 税込
- ・フルーツあんみつ 450円 税込
- ・クリームあんみつ 500円 税込

かき氷 **280円** 税込

シロップ
かけ放題 **いちご** **宇治** **みぞれ**

練乳 **50円** | 金時 **100円**
プラス 税込 | プラス 税込

ソフトクリーム

- バニラ
- チョコ
- ミックス

330円 税込



※写真はイメージです。※季節、食材の状況により内容が異なる場合がございます。

食物アレルギーをお持ちの方は、 ご注文の際に従業員におたずねください。

調理は十分注意して行っておりますが、
下記の項目についてご留意くださいますよう、お願いいたします。

食品の扱い

厨房内では、さまざまな種類の食品を扱っております。
製造工場での製造時、店舗での調理過程で、本来原材料に使用しない
食材が混入する可能性がございますので、ご理解をお願いいたします。

調理器具の共有

調理器具、及び食器、揚げ油、ゆで湯は共有しております。
また、アレルギーの発症には個人差がある為、
絶対に安全である保障はできかねます。

保管について

店舗で使用する食材は、共有の保管場所で、
共有の器具を使用しております。

当店のご飯は全て国内産のお米を使用しています。