

お食事処

天風

GRAND MENU

もう一品にもお酒のお供にも！

鶏逸品

外はバリバリ！中はジュー！

黄金手羽先

一本 182円
(税込200円)

「鶏肉料理はおいしいだけじゃない!？」

鶏肉は良質なタンパク源であり、ビタミンB群もとても豊富です。また、エネルギー源となる飽和脂肪酸とコレステロールを減少させる効果を持つ不飽和脂肪酸もバランスよく含まれています。鶏肉で美味しく、健康的な食生活を始めてみてはいかがでしょうか。



定番の味から、
当店オリジナルの変わり種まで。
鶏の唐揚げの可能性を追求した
おすすめ唐揚げメニューです。

鶏の唐揚げ メニュー



鶏の唐揚げ

わさびマヨ

にんにく醤油

ヤンニョムチキン

麻辣ごまだれ

・鶏の唐揚げ 619円(税込680円)
シンプルな鶏の唐揚げメニュー。

・わさびマヨ ^{ちいキ} 682円(税込750円)
わさびで少しピリ辛に変化した一品。

・にんにく醤油 682円(税込750円)
にんにくが利いたクセになる唐揚げ。

・ヤンニョムチキン ^{ちいキ} 682円(税込750円)
ピリ辛の韓国唐揚げ。

おすすめ マーラー ^{ちいキ} ・麻辣ごまだれ 682円(税込750円)
ごまだれとからめて風味がアップ。

おすすめ 一品

海の幸、山の幸！
もう一品にもお酒のお供にも
ぴったりの料理を取り揃えました。

海老の唐揚げ黒胡麻七味
564円(税込620円)

いかの天ぷら
564円(税込620円)

天ぷら盛り合わせ
773円(税込850円)

揚げ出し豆腐
410円(税込450円)

揚げ茄子おろしポン酢
410円(税込450円)

みそポテト
420円(税込460円)

厚切りハムカツ
346円(税込380円)

なんこつ揚げ
410円(税込450円)

ポテトチーズもち
446円(税込490円)

揚げ餃子
5個 382円(税込420円)

長芋の唐揚げ
355円(税込390円)

FRENCH FRIED POTATO

ポテトフライメニュー

- ・ポテトフライ 391円 (税込430円)
シンプル塩味で揚げたて！
- ・ハニーマスタード 437円 (税込480円)
じわじわとクセになる味わい。
- ・明太マヨ 437円 (税込480円)
明太子とマヨネーズの間違いない組み合わせ。
- ・チーズソース 437円 (税込480円)
チーズでまろやかさをプラス！

ハニーマスタード

チーズソース

明太マヨ

ポテトメニュー全品

プラス182円 (税込200円) で、

お得なダブルサイズに！

ダブルサイズ

陶板料理

アツアツをせひ



チーズタッカルビ
682円 (税込750円)

ちい辛

麻婆豆腐陶板焼き
591円 (税込650円)

大辛



豚バラもやしの
陶板焼き

591円
(税込650円)

美味しい一品をつまみつつ、ゆったりしたひと時を！

おつまみ



まぐる山かけ
382円(税込420円)



たこわさび
346円(税込380円)



チャンジャ
355円(税込390円)



わさび菜豆腐
373円(税込410円)



黄金カレイのえんがわ
382円(税込420円)



枝豆
291円(税込320円)



手造りおぼろ豆腐
382円(税込420円)



青唐辛子味噌きゅうり
437円(税込480円)



冷やしトマト
437円(税込480円)

蕎麦への飽くなき探究心がここに。

蕎麦うどん

大盛り
麺 137円
(税込150円)



うどん 選べます

当店不動の人気蕎麦

冷 大海老天ざる蕎麦

1,182円 (税込1,300円)

落ち着く味わい

温 大海老天ぷら蕎麦

1,182円 (税込1,300円)

うどん 選べます

シンプルな美味しさ

ざる/かけ蕎麦 573円

(税込630円)

冷 温 うどん 選べます



冷 温

野菜天ざる蕎麦

野菜は揚げるとまた良し

うどん 選べます

1,100円

(税込1,210円)

当店で使用している蕎麦は

渡辺製麺 直送です。

渡辺製麺の麺は、半世紀の間、長野県と山梨県に峰を連ねる八ヶ岳連峰の水と空気の美しい大自然の中で作り続けられています。その確かな味わいを是非一度ご体験ください。



日本が誇る長寿食

蕎麦には、ポリフェノールの一種である『ルチン』が含まれ、毛細血管壁を強化させ高血圧・糖尿病・老人性認知症への予防効果があると言われています。また、老化を防ぐビタミンEも多く含まれていて、これらが昔より蕎麦を常食とする山村には長寿が多いと言われている所以です。

天然温泉水育ち
びゅうとん
桜島美湯豚
鹿児島産

鹿児島県垂水市の自然豊かな大地で、天然温泉水を飲んで健やかに育った、美味しいお肉です。甘く柔らかで、口どけの良さも抜群です。ぜひ一度ご賞味ください。



温
肉蕎麦

桜島美湯豚の
びゅうとん

864円
(税込950円)



桜島美湯豚の
つけ蕎麦

びゅうとん

864円
(税込950円)



温
肉まぜ蕎麦

桜島美湯豚の
びゅうとん

891円
(税込980円)



温

山菜とろろ蕎麦

737円(税込810円)



冷

山かけ蕎麦

737円(税込810円)



冷

わさび蕎麦

746円(税込820円)



冷

大海老天とろ蕎麦

937円(税込1,030円)



冷

揚げ茄子梅おろし蕎麦

800円(税込880円)



温

きつね蕎麦

728円(税込800円)



**麺類と
ご一緒に**

いかがですか？

小ぶりで食べやすい
選べるミニ丼セット

382円(税込420円)

【単品】437円(税込480円)

- ・天丼・豚丼
- ・チャーシュー丼・ねぎとろ丼



・ごはんセット 264円(税込290円)
味噌汁、漬物付き



- ・ごはん[単品] 191円(税込210円)
- ・味噌汁[単品] 100円(税込110円)

門外不出の、スパイスの調合がここに集結

カレーうどん



Happy to eat

UDON

幸せの玄うどん

大盛り
麺 137円
(税込150円)

食べるだけの
ヘルシーうどん!

食物繊維 約7g/
サニーレタス 約4個分

※麺重量 240g / 1食あたり 約7g含有
※サニーレタス約4個 (1個:約300g可食部)
の水溶性食物繊維。

「発明」製造特許取得

溶け出しやすい水溶性食物繊維を99%うどんに
留めてあげるとは独自の特許技術に
よるものです。

〈特許 5870112号〉〈特許 5870118号〉

「幸せの玄(くろ)うどん」に含まれる
難消化性デキストリンは、特定保健用食品の素材として
使用されている水溶性食物繊維です。

シンプルでいて
こだわりの味わい

名物
カレーうどん

蕎麦 選べます 800円(税込880円)

まろやかな味わい

四種類の
チーズカレーうどん

蕎麦 選べます 937円(税込1,030円)

サクサク衣のちくわが絶品

ちくわ天
温玉カレーうどん

蕎麦 選べます 928円(税込1,020円)

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本店が、日々研究し続けている
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
香りとコクをとくところ賞味あれ。



味も、ボリュームも大満足

**とんかつ
カレーうどん** 1,091円
(税込1,200円)

蕎麦 選べます



海老天が相性抜群

**大海老天
カレーうどん** 1,091円
(税込1,200円)

蕎麦 選べます

トッピング



チーズ
191円(税込210円)



とんかつ
346円(税込380円)



大海老(一本)
191円(税込210円)



温泉たまご
119円(税込130円)



揚げ茄子
164円(税込180円)



麺類と
一緒に
いかがですか？

小ぶりで食べやすい
選べるミニ丼セット

382円(税込420円)
【単品】437円(税込480円)

- ・天丼・豚丼
- ・チャーシュー丼・ねぎとろ丼



・ごはんセット 264円(税込290円)
味噌汁、漬物付き



- ・ごはん[単品] 191円(税込210円)
- ・味噌汁[単品] 100円(税込110円)

美味しくてバランスよし、
お腹も心もきっと満足。

御膳

すこしずつをたくさん。
ゆったりとしたひと時を。
美味しいお料理とともに。
バランスの良い、
少し贅沢な気持ちになる御膳です。

※料理内容は季節によって変更する場合がございます。

ごはん、味噌汁
小鉢、漬物付き

かご盛り膳
〜きらり
〜喜樂里〜

1,382円
(税込1,520円)

定番人気の組み合わせが
そのまま御膳になりました！
サクッとかるい天ぷらと
新鮮なお刺身はこの上ない贅沢です。

ごはん、味噌汁
小鉢、漬物付き

天ぷら
お刺身御膳

1,291円
(税込1,420円)

**三色
蕎麦御膳**

・三色蕎麦(山菜、芽かぶどろろ)
・天ぷら盛り合わせ
・寿司三貫

1,146円
(税込1,260円)



山菜蕎麦、芽かぶ蕎麦、
そして、とろろ蕎麦。
天ぷらとお寿司との
相性も抜群の
バランスの良い御膳です。

**もの
凄
い
鯖**



**越田の
焼き鯖御膳**

ごはん、味噌汁
小鉢、漬物、
おぼろ豆腐付き

1,319円
(税込1,450円)



食通の間で話題沸騰！
茨城県神栖市にある
老舗の干物屋
「越田商店」。
創業から四十五年間注ぎ足し続けた
・熟成つけ汁が
鯖の旨みを最大限に引き出し、
旨みが凝縮された
究極の焼き鯖が完成しました。

がっつりと、たしかな味に舌鼓！

定食

サクサク衣の大ぶり海老！

二尾大海老天ぷら定食

ご飯、味噌汁、漬物、小鉢付き

964円 (税込1,060円)

大ぶりの海老をサクサク衣で仕上げた絶品の天ぷら定食です。
間違いない味わいをぜひお楽しみください。



おぼろ豆腐付き

お豆腐とセットが嬉しい！

メインが選べる定食

丁度いいサイズのメイン料理とおぼろ豆腐がセットになった、
バランスの取れた定食メニューです。

サーモンと彩り野菜の黒酢あん定食

ご飯、味噌汁、漬物、小鉢付き

964円 (税込1,060円)

鶏唐揚げ定食

910円

ご飯、味噌汁、漬物、小鉢付き

(税込1,000円)

ひょうたん 桜島美湯豚の しょうが焼き定食

ご飯、味噌汁、漬物、小鉢付き

900円

(税込990円)

チキン南蛮定食

ご飯、味噌汁、漬物、小鉢付き

928円

(税込1,020円)

天然温泉水育ち
ひょうたん
桜島美湯豚
鹿児島産



丼

一杯のお椀の中に
美味しさ詰め込んで

メンチカツ

ロースかつ

秩父
名物

わらじに見立てた二種類のかつが楽しめる!

わらじかつ丼

味噌汁、漬物 付き

1,019円
(税込1,120円)

とろける旨味!

鮪とサーモンの ユッケ丼

1,100円(税込1,210円)

味噌汁、漬物 付き

大ぶりの海老天を贅沢に!

大海老二本天丼

味噌汁、漬物 付き

1,110円(税込1,220円)

大盛り
ど飯 110円
(税込120円)



※酢飯で提供いたします。

贅沢サーモン丼

味噌汁 付き 1,110円(税込1,220円)



※酢飯で提供いたします。

まぐろ好きには堪らない! 鮪とねぎとろの合い盛り丼

味噌汁 付き 1,128円(税込1,240円)



桜島温泉水産物
びゅうとん
桜島美湯豚
鹿児島産

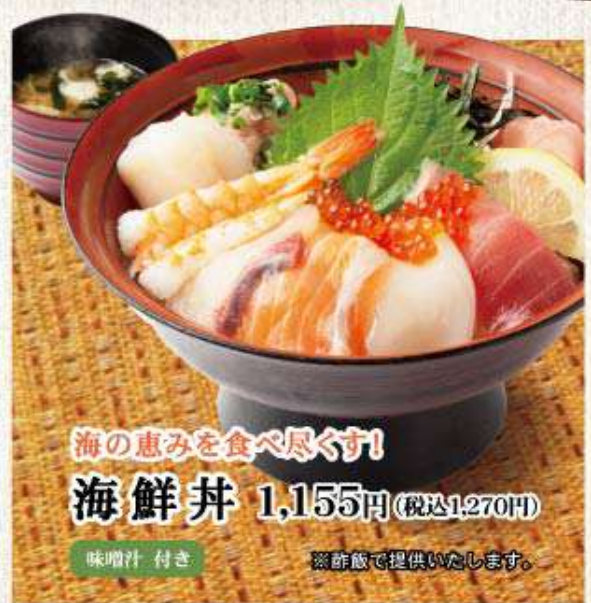
迷ったらこちら! 桜島美湯豚の豚丼

味噌汁、漬物 付き 946円(税込1,040円)



懐かしい味! 親子丼

味噌汁、漬物 付き 837円(税込920円)



海の恵みを食べ尽くす!

海鮮丼 1,155円(税込1,270円)

味噌汁 付き

※酢飯で提供いたします。

どどんぶり
ご一緒
いかがですか?

どんぶりとは相性抜群!

選べる 麺セット

プラス 382円(税込420円)

※麺セットに味噌汁は付きません。



冷

・ざる蕎麦
・ざるうどん



温

・かけ蕎麦
・かけうどん

絶品の濃厚なスープ!

ラーメン

替玉	並	146円 (税込160円)
	小	82円 (税込90円)

大盛り
麺
137円
(税込150円)



天然温泉水育ち
びゅうとん
桜島美湯豚
鹿児島産

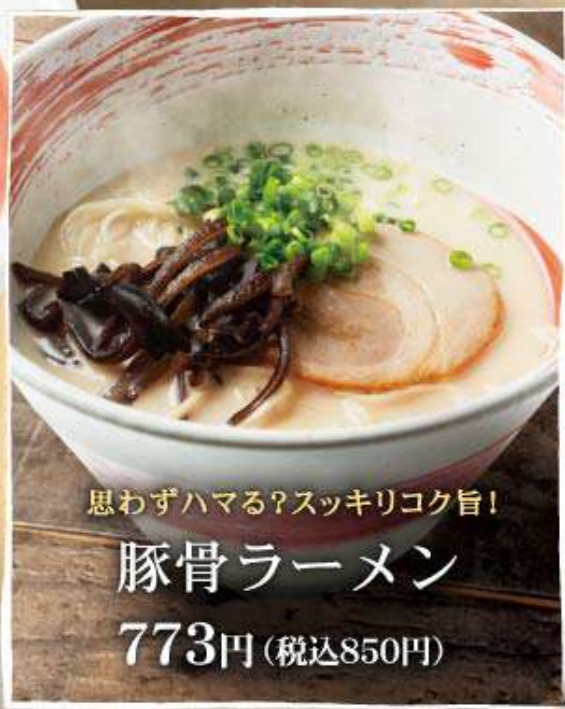
昔ながらの醤油ラーメンに
お肉がたっぷり!

天風ラーメン
782円(税込860円)



辛 豚骨と辛みの丁度いいバランス!
まーらーとんこつ

麻辣豚骨ラーメン
846円(税込930円)



思わずハマる? スッキリコク旨!

豚骨ラーメン
773円(税込850円)

麺類と
ご一緒に
いかがですか?

小ぶりで食べやすい
選べるミニ丼セット

382円(税込420円)
[単品] 437円(税込480円)

- ・天丼・豚丼
- ・チャーシュー丼・ねぎとろ丼



・ごはんセット 264円(税込290円)
味噌汁、漬物付き



- ・ごはん[単品] 191円(税込210円)
- ・味噌汁[単品] 100円(税込110円)

スパイスが決め手の本格派！

カレー

ご飯大盛り
110円
(税込120円)



大満足なボリューム感！

カツカレー

ミニサラダ 付き **1,028円** (税込1,130円)

サクサク絶品カツとカレーとの間違いない組み合わせ。



豚しゃぶとカレーの相性抜群！

豚しゃぶカレー

ミニサラダ 付き **837円** (税込920円)

さっぱりとした豚しゃぶとコクのあるカレーと好相性！

今日はちょっとだけ洋食の気分！



Bistro menu



大人からお子様まで、人気の洋食メニューをご用意しました

メニューに迷ったら /
こちらで決まり！

ハンバーグ プレート

デミ
グラス

1,100円(税込1,210円)

ジューシーで食べ応え大満足な
肉厚ハンバーグプレートです。



大根おろしと
ハンバーグの相性！

おろしハンバーグ プレート

1,100円(税込1,210円)

大根おろしがハンバーグの
旨味をさらに引き出す！
さっぱりとしたテイストに
仕上げたハンバーグメニュー。

おろし
ポン酢



めと言えぱやっぱり

お茶漬け

めにぴったり!

サーモン
いくらの出汁茶漬け

漬物 付き

655円(税込720円)

ほっ
とする



めかぶしらすの
出汁茶漬け

610円(税込670円)

漬物 付

わさびの
出汁茶漬け

610円(税込670円)

漬物 付

お寿司



握り五種盛り 655円(税込720円)

(まぐろ・イカ・サーモン・海老・かんぱち)

味噌汁 付き

握り三種盛り 410円(税込450円)

(まぐろ・イカ・サーモン)

[单品(各二貫)] 各319円(税込350円)

・まぐろ ・イカ ・サーモン

・海老 ・かんぱち

「必須アミノ酸」をバランスよく含む、絶品魚料理の数々です。

逸品魚料理

もの凄^{すば}い鯖

食通の間で話題沸騰！

茨城県神栖市にある

老舗の干物屋

「越田商店」。

創業から四十五年間注ぎ足し続けた

「熟成つけ汁」が

鯖の旨みを最大限に引き出し、

旨みが凝縮された

究極の焼き鯖が完成しました。

上質な脂身が絶品！

こしだ

越田の焼き鯖 891円(税込980円)

・越田の焼き鯖(ハーフサイズ) 537円(税込590円)



まぐろのお刺身

691円(税込760円)

サーモンのお刺身

691円(税込760円)

かんぱちのお刺身

691円(税込760円)

帆立のお刺身

691円(税込760円)

新鮮な海の幸を堪能！

刺身四種盛り

1,200円(税込1,320円)

刺身三種盛り

928円(税込1,020円)

ねぎとろユッケ

564円(税込620円)

まぐろ山かけ

382円(税込420円)

たこわさび

355円(税込390円)

●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。

身体を作る、丁寧に美味しいお料理。

サラダ

豚しゃぶサラダ

豚の甘みが野菜とマッチ

773円(税込850円)

(ハーフ)473円(税込520円)

ごま
ドレ



チキンと彩り野菜の シーザーサラダ

チキンの引き立つ旨み

773円(税込850円)

(ハーフ)473円(税込520円)

シーザー
ドレ



さっぱりと、ヘルシーに。
おいしさも勿論ですが、
栄養もいっぱい
のサラダメニューです。

豆腐サラダ

ごまドレと
豆腐の甘味が好相性

600円(税込660円)

(ハーフ)428円(税込470円)

ごま
ドレ



栄養満点のヘルシーサラダ しらすと トマトのサラダ

655円(税込720円)

(ハーフ)437円(税込480円)

旨
醤油ドレ



あまいもの



グラスパフェ
シヨコラケーキ
& チョコアイス

473円 (税込520円)



グラスパフェ
栗と白玉
& 抹茶アイス

473円 (税込520円)



コーヒーゼリー
バニラアイス

473円 (税込520円)



クリームあんみつ

564円 (税込620円)



白玉クリーム
あずき

446円
(税込490円)



ソフト
クリーム

- ・パニラ
- ・チョコ
- ・ミックス

328円
(税込360円)

Thruvit

FRAPPE

マンゴーフラッペ

510円
(税込560円)

ベリーフラッペ

510円
(税込560円)

かき氷

レモン
いちご
宇治

各 319円
(税込350円)

アイスクリーム

バナナ
抹茶
チョコ

各 319円
(税込350円)

「かき氷
いちごミルク」

391円
(税込430円)

練乳プラス

73円
(税込80円)

あずきプラス

73円
(税込80円)

※器、盛り付け等が異なる場合がございます。 ※写真はイメージです。

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。

当店の米飯類は全て国内産のお米を使用しています。