

おひとりさまごとに  
ご提供します



## 羽釜で炊いたピカピカごはん

蓋をあけると、甘く香ばしい湯気。  
釜を覗くと、一粒一粒ふっくらつややか。  
そして、噛みしめるほどに広がるお米の秘めたる深い味わい。  
一人前ずつ羽釜で炊き上げるからこそ提供できる  
味、香り、感動があります。



### 当店のおすすめ

はしやの魅力がぎゅっと詰まった御膳です。  
あれもこれも少しずつ、ごはんがすすむおばんざい。

No.501

## ご飯を満喫 おばんざい御膳

1,590 (税込1,749)

- 🍷 とろとろ豚バラ煮込み
  - 🍷 かぼちゃのそぼろ餡
  - 🍷 季節の茶碗蒸し
- 季節のお惣菜2種  
ごはんのおとも3種  
羽釜ごはん  
味噌汁



写真はイメージです。季節や仕入れ状況により付け合わせの野菜や惣菜、盛り付けが変更になる場合がございます。予めご了承ください。



季節の  
おすすめ

# 鰯<sup>ぶり</sup>

肉厚な鰯をこってり甘めの照り焼きに。  
脂がのった鰯のお刺身付き定食がおすすめ。  
季節の味わいを存分にどうぞ！



No. 503

鰯<sup>ぶり</sup>の照り焼き定食

1,690 (税込1,859)

〈季節のお惣菜2種・ごはんのおとも3種・羽釜ごはん・味噌汁付〉



No. 503

鰯<sup>ぶり</sup>のお刺身付き鰯<sup>ぶり</sup>の照り焼き定食

1,890 (税込2,079)



20種類以上  
飲み放題

ドリンクバー +290 (税込319)

❖ ソフトドリンク各種

❖ コーヒー・カフェラテ各種

❖ 紅茶・フレーバーティー各種

❖ 日本茶・中国茶各種

写真はイメージです。季節や仕入れ状況により付け合わせの野菜や惣菜、盛り付けが変更になる場合がございます。予めご了承ください。



# はしやの定番！おかず2点盛り

〈季節のお惣菜2種・ごはんのおとも3種・羽釜ごはん・味噌汁付〉



No.604

脂がのった鰯のお刺身とステーキの組み合わせ。  
ステーキはお好みの焼き加減でどうぞ。

**鰯のお刺身ステーキ定食**  
1,390 (税込1,529)



No.610

塩こうじに漬けた鶏もも肉と鯖はふっくらジューシーに仕上がっています。

**チキン南蛮と鯖の塩こうじ焼き定食** 1,190 (税込1,309)



No.612

脂がのったぶりのお刺身とカラッと揚げた海老とお野菜の天ぷらの組み合わせ。

**鰯のお刺身と天ぷらと定食** 1,290 (税込1,419)

写真はイメージです。季節や仕入れ状況により付け合わせの野菜や惣菜、盛り付けが変更になる場合がございます。予めご了承ください。



# お魚のおかず

〈季節のお惣菜2種・ごはんのおとも3種・羽釜ごはん・味噌汁付〉



No.601

お野菜もたっぷり!10品目の彩り野菜とふっくら揚げた白身魚を黒酢で和えました。

## 白身魚と野菜の黒酢炒め定食

1,390 (税込1,529)



No.602

カラッと揚げた2本の海老天ときす、4種のお野菜天の盛り合わせ。

## 天ぷら定食

1,490 (税込1,639)



20種類以上  
飲み放題

ドリンクバー +290 (税込319)

◇ ソフトドリンク各種  
◇ コーヒー・カフェラテ各種

◇ 紅茶・フレーバーティー各種  
◇ 日本茶・中国茶各種



## お魚のおかず

〈季節のお惣菜2種・ごはんのおとも3種・羽釜ごはん・味噌汁付〉



No.603

塩こうじに漬けることで身がふっくらと。  
胡麻油香る葱と一緒に召し上がりください。

### 鯖の塩こうじ焼き定食

さば

1,190(税込1,309)



No.603

ふっくら揚げた白身魚とふんわりやわらかな揚げ出し豆腐。  
お野菜のたっぷりでお出汁が染みこんだやさしい美味しさ。

### 白身魚と豆腐の揚げ出し定食

1,490(税込1,639)

写真はイメージです。季節や仕入れ状況により付け合わせの野菜や惣菜、盛り付けが変更になる場合がございます。予めご了承ください。



# お肉のおかず

〈季節のお惣菜2種・ごはんのおとも3種・羽釜ごはん・味噌汁付〉



No.601

豚バラの柔らかさと軟骨のトロとした味わいはごはんがすすみます。

## とろとろ豚バラ煮込み定食

1,390 (税込1,529)



No.602

豚肉とお野菜をせいろ蒸しにして素材の旨みと甘みを閉じ込めました。ぽん酢とごまだれでどうぞ。

## 豚肉とお野菜のせいろ蒸し定食

1,490 (税込1,639)



20種類以上  
飲み放題

ドリンクバー +290 (税込319)

❖ ソフトドリンク各種  
❖ コーヒー・カフェラテ各種

❖ 紅茶・フレーバーティー各種  
❖ 日本茶・中国茶各種



## お肉のおかず

〈季節のお惣菜2種・ごはんのおとも3種・羽釜ごはん・味噌汁付〉



No.610

塩こうじに漬けた鶏もも肉。サクッと軽い衣で中はしっとりジューシー。

**鶏の竜田揚げ定食**

1,190 (税込1,309)



No.612

塩こうじに漬けた鶏もも肉はしっとりジューシー。お野菜たっぷりの自家製タルタルをかけて。

**チキン南蛮定食**

1,290 (税込1,419)



No.604

お野菜もたっぷり! 10品目の彩り野菜と揚げ鶏を黒酢で和えました。

**鶏と野菜の黒酢炒め定食**

1,390 (税込1,529)

写真はイメージです。季節や仕入れ状況により付け合わせの野菜や惣菜、盛り付けが変更になる場合がございます。予めご了承ください。



## お子様メニュー

No.702 \おもちゃ付/  
**お子様弁当**  
 890 (税込979)



※小学生以下のお子様のご注文に限ります。

- ❖ ハンバーグ
- ❖ たこさんウインナー
- ❖ フライドポテト
- ❖ 海老フライ
- ❖ 玉子焼き
- ❖ ごはん
- ❖ ゼリー



No.702  
**お子様うどん付き  
 お子様弁当**  
 1,190 (税込1,309)

No.701  
**追加羽釜ごはん**  
 200 (税込220)

※炊きあがりには  
 少々お時間がかかります。



### ビール



No.801  
**麒麟  
 一番搾り**  
 小瓶 590 (税込649)



No.802  
**麒麟  
 グリーنزフリー  
 ノンアルコールビール**  
 小瓶 390 (税込429)

写真はイメージです。季節や仕入れ状況により付け合わせの野菜や惣菜、盛り付けが変更になる場合がございます。予めご了承ください。※お米の産地情報については係りの者にお尋ねください。(食物アレルギーがご心配のお客様へ)①アレルギーに関しては係りの者にお尋ねください。②当店で使用している魚介類には、えび・かに等が混在している場合があります。③アレルギー物質に対する感受性には個人差があります。使用する原材料の製造工場や店舗内においては、同一の調理器具・洗浄機を使用しておりますので、微量でも反応してしまう可能性のあるお客様はご注意ください。