



美味しさと
健康と
笑顔をつづる



和食 甘味 処

つづるや



WASHOKU KANMIDOKORO TUZURUYA MENU

- 一、表紙
- 二、竹かご御膳・和膳
- 三、「一汁三菜」
出し巻きおひつ膳
- 四、寿司・茶そば・五穀そば
- 五、創作麺
- 六、大皿定食・お手軽定食
- 七、陶板・鉄板
- 八、各種丼・海鮮丼
- 九、選べるミニ丼定食
お重・雑炊
- 十、一品料理・アルコール
- 十一、お子様メニュー
- 十二、甘党・パフェ
ドリレク

営業時間:11時～22時 (ラストオーダー -21時15分)

竹かご

御膳

※天ぷら・副菜・海鮮・甘党は
季節により内容が異なります

- ・ミニづけまぐろ丼
- ・季節の天ぷら三種
- ・季節の小鉢
- ・ミニサラダ
- ・選べるミニ麺
- ・ミニ甘党
- ・香の物

華 (はな) 御膳
1,380円(税込1,518円)



みやび御膳
1,780円(税込1,958円)

選べるミニ麺はこちらより
お選び下さい。



- ・寿司三貫
- ・(まぐろ・いか・海老)
- ・リブロースステーキ
- ・季節の天ぷら三種
- ・ミニサラダ
- ・選べるミニ麺
- ・ミニ甘党

松花堂

和膳

御飯を大盛りに変更 100円(税込110円)



苗 (あかね) 和膳
1,580円(税込1,738円)

健彩 (けんさい) 和膳
1,280円(税込1,408円)



- ・白米
- ・エビフライ&ひれかつ
- ・お刺身
- ・(まぐろ・サーモン・帆立)
- ・季節の惣菜
- ・フレッシュミニサラダ
- ・ミニ甘党
- ・味噌汁
- ・香の物

お米のこだわり
米農家直送

当店のお米は
安全で良質な
「新潟米こしひかり」
を使用しております。



「一汁三菜」

出し巻き

おひつ膳

おひつ膳

おすすめのおひつ膳

お召し上がり方

一杯目は、

ふつくら白米とおかずで

二杯目は、

あかもく、または、

とろろを白米に流し込み

だし醤油をかけて

お召し上がり下さい。

あかもく、または、長芋とろろ
どちらかをお選び下さい。

長芋とろろ

余分なコレステロールを
排出し、血液をサラサラに
する効果があると
言われています。

あかもく

抗がん作用やコレステロールを
抑える働き、また胃腸を整える
効果があり、スーパーフードと
言われています。



出し巻き&田舎風唐揚げのおひつ膳
1,280円(税込1,408円)

- ・おひつ御飯
- ・チキン南蛮
- ・出し巻き
- ・長芋とろろORあかもく
- ・季節の小鉢
- ・味噌汁・香の物



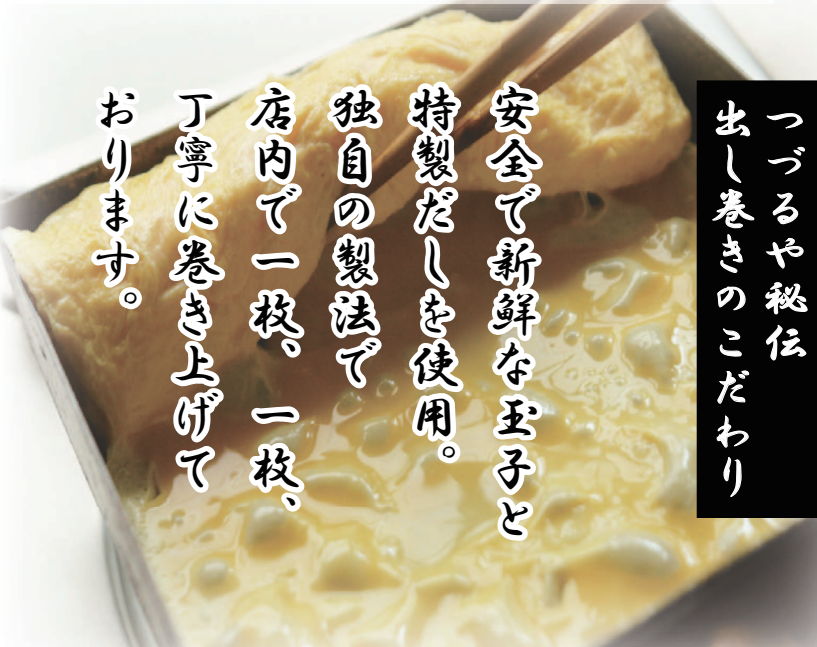
出し巻き&手ごねハンバーグのおひつ膳
1,330円(税込1,463円)

- ・おひつ御飯
- ・白身魚フライの黒酢あんかけ
- ・出し巻き
- ・長芋とろろORあかもく
- ・季節の小鉢
- ・味噌汁・香の物

出し巻き&チキン南蛮のおひつ膳
1,330円(税込1,463円)



出し巻き&白身魚フライの黒酢あんかけのおひつ膳
1,380円(税込1,518円)



つづるや秘伝
出し巻きのこだわり

安全で新鮮な玉子と
特製だしを使用。

独自の製法で

店内で一枚、一枚、

丁寧に巻き上げて

おります。

お得なセットドリンク 200円(税込220円)

こちらよりお選び下さい。(お食事をされたお客様に限りです)

- ・ホットコーヒー・アイスコーヒー・紅茶(レモン・ミルク・ストレート)・コーラ
- ・アイ스티ー(レモン・ミルク・ストレート)・オレンジジュース・リンゴジュース

寿司セツト

寿司・天ぶらの内容は
季節により変更する場合がございます

・寿司七貫
・天ぶら五種
・選べるミニ二麺
(うどん・そば・温・冷)



・寿司五貫
・天ぶら五種
・選べるミニ二麺
(うどん・そば・温・冷)



大人気!

河原町(かわら町)セツト
1,380円(税込1,518円)

天美(あまみ)セツト
1,580円(税込1,738円)

・寿司五貫
・選べるミニ二麺
(うどん・そば・温・冷)



お手軽
メニュー

小町(こまち)セツト
980円(税込1,078円)

単品メニュー

・寿司三貫(ほろい・ゆめ) 450円(税込495円) ・寿司七貫 900円(税込990円)
・寿司五貫 650円(税込715円) ・海鮮ちらし寿司 900円(税込990円)

宇治抹茶使用

茶そば

挽き立ての御膳粉に京都老舗の宇治抹茶を練り込んで丁寧に仕上げた
抹茶の香りと色合いが引き立つ高級感にあふれたそばです。

海鮮ちらし寿司と茶そばセツト
1,280円(税込1,408円)



天ぶらと茶そば 1,180円(税込1,298円)
茶そば単品 780円(税込858円)



五穀そば

ライ麦・黒米・もち大麦・アマニ・もちあわを配合
穀物の香ばしさが有り味わい深い健康平打ち麺です。

季節の炊き込みご飯
・田舎風唐揚げ
・出し巻き
・サラダ・香の物
・季節の小鉢
・ミニ五穀そば
(温・冷・選択)



田舎五穀そば定食
1,280円(税込1,408円)

・ミニまぐろねぼろ丼
(豪華・ごろ・あか・もく入り)
・天ぶら五種
・香の物
・五穀そば
(温・冷・選択)

大人気!



江おろねぼろ丼と天ぶら五穀そば定食
1,580円(税込1,738円)

五穀そば単品(温冷選択) 780円(税込858円)

創作麺

麺1.5倍!

・えび天・あげ
・牛肉・焼きもち
・わかめ・ねぎ
・花びらかまぼこ

だしは、
毎朝、仕込んでいます。
天然かつおぶしと
昆布をふんだんに使用した
自家製白だしです。



温

名物! まんてんうどん(そば)
1,180円(税込1,298円)

牛すじをじっくり煮込んだ
だしに、カレー粉を配合した(中華)
当店オリジナルカレーうどんです

おすすめ!

温

名代・牛すじカレーうどん
1,130円(税込1,243円)



温

釜玉明太子クリームうどん
1,030円(税込1,133円)

うどんは本場さぬき仕込み。コシある食感をお楽しみ下さい。
そばは特製乱切りそばを使用しています。



冷 or 温

鶏南蛮ぶっかけうどん(そば)
1,030円(税込1,133円)



冷 or 温

天ぷらぶっかけうどん(そば)
980円(税込1,078円)

・天ぷら五種
・選べる麺
(うどん・そば)
温・冷



温

鍋焼きうどん 1,130円(税込1,243円)



冷 or 温

天ぷらと選べる麺 1,130円(税込1,243円)

その他麺単品
・かけうどん、そば 730円(税込803円)
・ざるそば、ざるうどん 730円(税込803円)
・選べるミニ麺単品 480円(税込528円)



白ごはん
220円(税込242円)



季節の炊き込みご飯
400円(税込440円)



寿司3貫(まぐろ・いか・エビ)
450円(税込495円)



おひつセット(あかもぐとろ33付)
450円(税込495円)

トッピング
・きつねあげ 100円(税込110円)
・ちくわ天ぷら 150円(税込165円)
・鶏南蛮 150円(税込165円)
・焼きもち 150円(税込165円)
・温泉玉子 150円(税込165円)
・えび天ぷら 200円(税込220円)
・とろろorあかもぐ 250円(税込275円)

増量・変更
・うどんorそば半玉増量 250円(税込275円)
・うどんorそば一玉増量 500円(税込550円)
・茶そばor五穀そば半玉増量 275円(税込303円)
・茶そばor五穀そば一玉増量 550円(税込605円)
・ミニ麺を茶そばor五穀そばに変更 25円(税込28円)
・麺を茶そばor五穀そばに変更 50円(税込55円)

大 四 定 食

ごはん大盛り変更 100円(100円)

味噌汁をミニ麺に変更
プラス250円(税込275円)

・エビフライ
・手ごねハンバーグ
・田舎風唐揚げ

ひれかつは
三元豚を使用。
店内カットしており
やわらかく、
特製生パン粉を使用し
ひとつひとつ丁寧に
手付けしております。

大人気!

ハンバーグのソースをお選び下さい
ステーキソース おろしポン酢ソース

い ろ どり 定 食 1,580円(税込1,738円)



かつのソースをお選び下さい
とんかつソース
おろしポン酢ソース
八丁味噌だれ

三 元 豚 手 付 け ひ れ かつ 定 食
1,180円(税込1,298円)



かつのソースをお選び下さい
とんかつソース
おろしポン酢ソース
八丁味噌だれ

おすすめ!

ま ん ぷ ん 定 食 1,480円(税込1,628円)



田舎風唐揚げは
鶏ももを店内カット。
特製しょうゆだれで
じっくり漬けてから
揚げています。



自家製おろしポン酢使用

お ろ し 唐 揚 げ 定 食
1,030円(税込1,133円)

副菜は季節により変わります

ごはん大盛り変更 100円(100円)

お 手 軽 定 食



大人気!

チ キ ン 南 蛮 定 食
1,080円(税込1,188円)

ご 一 緒 に い か が で す か

- ・向原農園産生玉子 120円(税込132円)
- ・温泉玉子 150円(税込165円)
- ・長芋とろろorあかもく 250円(税込275円)



おすすめ!

ゴ ロ ゴ ロ 野 菜 と 白 身 魚 フ ラ イ の 黒 酢 あ ん か け 定 食
1,130円(税込1,243円)

黒酢パワー

黒酢は、血液をサラサラにし動脈硬化、
糖尿病の抑制、血圧の正常化、
コレステロールや中性脂肪の減少など
ダイエツト効果があります。また、
疲労回復に効果があるとされています。

陶板王子とじ

ごはん大盛り変更 **無料**

だしが煮え立ちましたら
玉子をといて、
陶板に流し入れ、
お好みでお召し上がり下さい。



いれかつ丼定食 **1,380円**(税込1,518円)

大人気!

向原農園産たまご使用

※仕入の都合上、産地が変わる場合があります。

飼育にパプリカを
ふんだんに使用し、
ビタミンEが一般卵の
約30倍以上で
栄養が豊富です。

- ・えび天とじ
- ・白ごはん
- ・季節の小鉢
- ・香の物
- ・選べるミニ麺
(うどん・そば、温・冷)



えび天丼定食 **1,330円**(税込1,463円)

陶板は大変お熱くなって
おりますのでご注意ください。

鉄板グリル

ハンバーグのソースをお選び下さい
ステーキソース おろしポン酢ソース

手ごねハンバーググリル定食
1,280円(税込1,408円)

ごはん大盛り変更 **無料**

リブロースステーキグリル定食
1,780円(税込1,958円)

鉄板は大変お熱くなって
おりますのでご注意ください。



すき焼き

牛肉はリブロース使用

※仕入の都合上、産地が変わる場合があります。

※食材に火が通りましたら
固形燃料の火は「大消し」
にてお消し下さい。

- ・すき焼きの具
- ・牛肉
- ・玉ねぎ
- ・白菜
- ・焼き豆腐
- ・うどん

ごはん大盛り無料

牛すき焼き鍋定食 **1,780円**(税込1,958円)
単品 **1,630円**(税込1,793円)



リブロースは、
肩ロースとサーロインの間にあります。
ロース部分のすき焼きでも、肩ロースは細かく
霜降りになりやすい部分で、
香りと脂のバランスが良く、
おいしいです。

ハレバークは、
合挽き肉を使用し
肉汁たっぷり
やわらかくジューシーです。
ご注文をお聞きして、
ひとつひとつ丁寧に
お作りしています。

ごはん大盛り変更できます プラス100円(税込110円)

井定食

選べるうどん・そば

うどん・そば(冷・温)より選択

えび天3本入り

えび天井定食 1,130円(税込1,243円)
単品 980円(税込1,078円)

手付けひれかつ井定食 1,030円(税込1,133円)
単品 880円(税込968円)

親子井定食 980円(税込1,078円)
単品 830円(税込913円)

牛とじ井定食 980円(税込1,078円)
単品 830円(税込913円)

本場！八丁味噌だれ

味噌ひれかつ井定食 1,030円(税込1,133円)
単品 880円(税込968円)

海鮮井定食

選べるうどん・そば

うどん・そば(冷・温)より選択

づけまぐろ井定食 1,130円(税込1,243円)
単品 980円(税込1,078円)

海鮮井定食 1,180円(税込1,298円)
単品 1,030円(税込1,133円)

まぐろねばとろ井定食 1,130円(税込1,243円)
単品 980円(税込1,078円)

サーモン井定食 1,080円(税込1,188円)
単品 930円(税込1,023円)

お得なセットドリンク 200円(税込220円)

こちらよりお選び下さい。(お食事をされたお客様に限りです)

・ホットコーヒー・アイスコーヒー・紅茶(レモン・ミルク・ストレート)・コーラ
・アイ스티ー(レモン・ミルク・ストレート)・オレンジジュース・リンゴジュース

選べるミニ丼&麺定食

※麺はうどんそば(冷・温)より選択



例 ミニ天丼+ざるそば(冷)



※丼はこちらよりお選び下さい

選べるミニ丼単品 七八〇円(税込八五八円)
一、一三〇円(税込一、二四三円)

選べるミニ海鮮丼&麺定食

※麺はうどんそば(冷・温)より選択



例 ミニ海鮮丼+うどん(温)



※丼はこちらよりお選び下さい

選べるミニ海鮮丼単品 八三〇円(税込九一三円)
一、一八〇円(税込一、二九八円)

蒸し工程を入れたやわらかうなぎ! 遠火強火でしっかり焼き上げジューシー! ビタミンAが豊富とわれています。



炙りうなぎ重定食 2,200円(税込2,420円)
単品 2,050円(税込2,255円)

重定食

選べるミニ麺 うどん・そば(冷・温)より選択



リブローズ使用
牛すき焼き重定食 1,630円(税込1,793円)
単品 1,480円(税込1,628円)

すき焼き重の具
・牛肉
・玉ねぎ
・青ネギ
・温泉玉子

雑炊

自家製白だし使用



かに雑炊 930円(税込1,023円)
鶏雑炊 780円(税込858円)

体にやさしい、温まる・・・

写真は「かに雑炊」です



リブローズ使用
ステーキ重定食 1,680円(税込1,848円)
単品 1,530円(税込1,683円)

おつまみ・一品料理・アルコール

※お車を運転される方、未成年者へのご提供はお断りさせていただきます

まずは、



枝豆 250円(税込275円)



手作り出し巻き 500円(税込550円)

揚げ物



皮付きフライドポテト 380円(税込418円)



※「ごまドレッシング」をご用意しております

ミックスサラダ 480円(税込528円)



オリエントチキンサラダ 630円(税込693円)



チーズポテトもち 480円(税込528円)



※唐揚げ4個入り
田舎風唐揚げ 500円(税込550円)



たこの唐揚げ 530円(税込583円)

鶏なんかつ唐揚げ 530円(税込583円)



季節の天ぷら盛り合わせ 580円(税込638円)

お刺身



まぐろのお刺身 630円(税込693円)



サーモンのお刺身 580円(税込638円)



※お刺身の内容は季節により変わります
お刺身盛り合わせ 830円(税込913円)

焼鳥



「たれ」or「塩」選択
炭火焼鳥ねぎま(2本) 480円(税込528円)



「たれ」or「塩」選択
炭火焼鳥皮(2本) 480円(税込528円)

鉄板焼き



長芋とろろ鉄板焼き 580円(税込638円)



ハンバーグ鉄板焼き 1,130円(税込1,243円)



リブロースステーキ鉄板焼き 1,530円(税込1,638円)

鉄板は大変お熱くなっておりますのでご注意ください。

ビール

アサヒスーパードライ

- ・生ビール中 600円(税込660円)
- ・生ビール小 400円(税込440円)
- ・瓶ビール中 600円(税込660円)

チューハイ

- ・チューハイ 400円(税込440円)

※レモン・ライムの中よりお選び下さい

ウイスキー

- ・ハイボール 400円(税込440円)

日本酒 冷酒

- ・上撰白鶴 一合(瓶) 500円(税込550円)

焼酎

(水割り・湯割り・ロックお選び下さい)

- ・いいちこ(麦) 一杯 400円(税込440円)
- ・黒霧島(芋) 一杯 400円(税込440円)

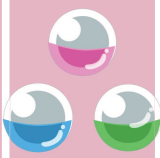
ハアルコール

- ・アサヒドライゼロ 400円(税込440円)



お子様メニュー

※ガチャガチャでおもちゃをゲットしてね♪
コイレはお帰りの際にお渡しします。



甘口カレー

お子様カレー 680円(税込748円)

ガチャガチャ付き



ガチャガチャ付き

お子様すしプレート 580円(税込638円)



ガチャガチャ付き

わんぱくランチ 780円(税込858円)

アレルギーの気になるお客様へ
玉子・そば・その他のアレルギーが気になる
お子様は、ご遠慮なくお申し付け下さい。



温

ガチャガチャ付き

ちびっ子うどん(そば)
430円(税込473円)



冷

ガチャガチャ付き

ちびっ子ざるそば(ざるうどん)
430円(税込473円)



ガチャガチャ付き

卵・牛乳不使用

完全除去食を使っているのではなく成分として入っていない物を使用しています。また同じ設備で調理していますので重篤の方はご注意ください。

アレルギー対応お子様ランチ 550円(税込605円)

キッズドリンク

100円(税込110円)



100%オレンジジュースor
100%リンゴジュース
いずれかお選び下さい
※ご注文はお子様のみとさせていただきます

プチャイス各種

330円(税込363円)



下記の4種類より1種類お選び下さい



皮付きフライドポテト
380円(税込418円)



ケチャップ付き
5個入り

チキンナゲット
480円(税込528円)



手作り出し巻き
500円(税込550円)



4個入り

田舎風からあげ
500円(税込550円)

お子様大好き
単品メニュー

甘党

あんみつの寒天は「国産寒天」を使用しております。

あんみつの内容
・選べるアイス
・あんこ・白玉
・寒天・みかん
・チェリー
※黒蜜付き
※ほうじ茶付き

セットの内容
・あんみつ
・選べるアイス
・みかん・チェリー
・抹茶わらびもち
・みたらし団子
※黒蜜付き
※ほうじ茶付き

抹茶アイス or バニラアイス

抹茶アイス or バニラアイス

ダブル甘味セット
780円(税込858円)

クリームあんみつ
550円(税込605円)

抹茶わらび&黒蜜白玉バニラ
480円(税込528円)

静岡産抹茶使用
5個入り
抹茶わらびもち
430円(税込473円)

濃厚な味わい
焼きもち入り
もち入りぜんざい
600円(税込660円)

白玉5個入り
白玉ぜんざい
600円(税込660円)

ぜんざい
北海道音更産小豆使用
ほうじ茶付き

ほうじ茶付き
2本入り
みたらし団子
430円(税込473円)

下記の種類より1種類お選び下さい
イチゴアイス 抹茶アイス チョコアイス
ボールパフェ
550円(税込605円)

抹茶アイス
白玉・あんこ
ホイップきな粉
寒天
なごみパフェ
580円(税込638円)

いちごクリームパフェ
550円(税込605円)

きな粉たっぷり黒蜜やみつきパフェ
580円(税込638円)

パフェ

プチアイス各種
330円(税込363円)



下記の4種類より1種類お選び下さい

バニラアイス イチゴアイス 抹茶アイス チョコアイス

プチわらびもち入り
黒蜜きな粉アイスグリーンティーフroot
680円(税込748円)
プチわらびもち入りグリーンティー
480円(税込528円)
宇治抹茶グリーンティー 380円(税込418円)

ドリンク各種

・ホットコーヒー 350円(税込385円)
・アイスコーヒー 350円(税込385円)
・紅茶(レモン・ミルク・ストレート) 350円(税込385円)
・アイステイ(レモン・ミルク・ストレート) 350円(税込385円)
・オレンジジュース(100%) 350円(税込385円)
・リンゴジュース(100%) 350円(税込385円)
・コーラ 350円(税込385円)