



## 宇和島鯛めし

一、七五〇円（税込）

その昔、船上での酒盛りの時々に酒を飲んでいたお椀に飯を盛り、生の鯛の切り身をのせて醤油をかけてそのまま食べたのが始まりとされる「宇和島鯛めし」。

愛媛を代表する郷土料理であり、かどやの看板料理です。

鯛めしに小鉢が付いたメニューになります。



## 宇和島鯛めし豪華膳

二、二〇〇円（税込）

その昔、船上での酒盛りの時々に酒を飲んでいたお椀に飯を盛り、生の鯛の切り身をのせて醤油をかけてそのまま食べたのが始まりとされる「宇和島鯛めし」。

愛媛を代表する郷土料理であり、かどやの看板料理です。

宇和島名物のじやこ天や天ふらが付いた贅沢な御膳で。



## 季土佐節丼と 季節の焼魚御膳

一、八五〇円（税込）

土佐独自の技法で作られた希少な本枯れ節をその都度削ります。  
愛媛 梶田商店の杉桶天然醸造の本物の醤油をかけて。  
(焼魚の内容はお尋ねください。)



## 旬瀬戸内の海鮮と 旬菜の上天丼と

一、六〇〇円（税込）

新鮮な地魚に海老、穴子、半熟玉子や野菜を豪快に盛り付けた天丼。  
油、丼たれ、ご飯にもこだわったボリューム満点な逸品です。





一、八三〇円（税込）

大山鶏ササミカツと  
四元豚ヒレカツ御膳

概念を覆すほどしっとり柔らかく揚げたささみ。  
黒豚の血統を含む四元豚と盛り合わせで。



二、五八〇円（税込）

黒毛和牛  
ひつまぶし御膳

銘柄ブランド牛を特製ダレで絡めた逸品。  
まずはそのまま、希少スペイス馬告をかけて、  
最後に鰹出汁をかけてお茶漬け風に。



穴子と海老の  
天婦羅せいろ蕎麦（冷）

一、六八〇円（税込）

蕎麦に欠かせない揚げたての天ぷら。つゆと蕎麦との三位一体が味わえます。



湯葉尽くし京風御膳

一、七八〇円（税込）

国産大豆と製法にこだわって作られた生湯葉。  
優しい味わいの餡かけ丼と煎り酒で食べるお刺身で。



穴子と海老の  
天婦羅蕎麦（温）

一、六八〇円（税込）

蕎麦に欠かせない揚げたての天ぷら。つゆと蕎麦との三位一体が味わえます。



宇和島鰯そば

一、七三〇円（税込）

鯛と蛤の合わせ出汁で作った特製つゆに  
宇和島産の真鯛と卵黄を絡めてお召し上がりください。



## 特選昼会席

△要予約△

六、四〇〇円  
(税込)

## 山上亭 宇和島鯛めし昼会席

△要予約△

四、四〇〇円  
(税込)

四季折々の旬の素材と「かどや」名物の宇和島鯛めしをお楽しみいただけます。会席

※詳しい内容はスタッフまでお尋ねください。



## テイクアウト予約のお知らせ

会議・ルームパーティなどに特選会議弁当・オードブル・寿司などのご注文を承っています。  
10,000円(税込)以上から指定お時間に配達いたします。



### 特選会議のお弁当

2,200円／2,700円／3,500円(税込)

※要予約(3日前まで)／10個以上のご注文は1週間前まで  
会議の内容に合わせた献立の素材を多様に組み合わせた  
特選お弁当です。(写真は一例です。)



### オードブル

4,500円(税込)

※要予約(3日前まで)  
1台につき3～4人前  
少人数の集まりにおすすめです。



### 特選オードブル

6,500円(税込)

※要予約(3日前まで)  
1台につき3～4人前



### お寿司桶

3～4人前 5,500円(税込)

5～6人前 8,500円(税込)

※要予約(3日前まで)

写真は5～6人前です。



kadoya Sanjō-tei

## お飲み物

コーヒー(ホット or アイス) ¥200

紅茶(ホット or アイス) ¥200

ウーロン茶 ¥200

緑茶 ¥200

コーラ ¥350

ジンジャーエール ¥350

みかんジュース ¥380



◎表記価格は全て税込価格となっております