



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豪華膳になります。



宇和島鯛めし豪華膳

二、三〇〇円（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。



鯖揚げしらす丼と 鰆の西京焼き御膳

一、八八〇円（税込）

栄養豊富な宇和海で獲れた新鮮なしらす。
白く小さいのは上物の証です。

全国的にも珍しい宇和島の削り蒲鉾と一緒に丼にしました。



旬瀬戸内の海鮮と 白菜の上天丼

一、七〇〇円（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。





黒毛和牛 ひつまぶし御膳

二、七五〇円（税込）

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、希少スペシャルをかけて、
最後に醤油をかけてお茶漬け風に。



宇和海（うわかい）は、
四国の西側に広がる
海域で、愛媛県と
高知県にまたがります。
リアス式海岸の地形が
生み出す美しい景観と
豊かな漁場が特徴です。
真珠やブリの養殖が
盛んで、全国へ出荷
されています。透明度が
高い海水は、釣りや
ダイビングの人気スポット
にもなっています。
四季折々の海の幸と
自然の美しさが魅力です。





生湯葉丼のミニ懐石御膳

二、二〇〇円（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に季節の前菜と甘味が付いた贅沢御膳。



牛鬼祭り（うしおにまつり）は、愛媛県宇和島市で毎年夏に開催される伝統的な祭りです。祭りの象徴「牛鬼」は、巨大で鬼の顔を持つ牛の形の山車で、町中を練り歩きます。

この祭りは悪霊退散や豊作祈願を目的とし、太鼓の音や掛け声とともに賑やかに行われます。地元の子どもたちや参加者が力を合わせて牛鬼を動かし、地域全体が一体感を持つイベントとしても知られています。勇壮な伝統行事として多くの観光客を魅了します。



穴子と海老の
天婦羅せいろ蕎麦（冷）……………一、七五〇円（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。



穴子と海老の
天婦羅蕎麦（温）……………一、七五〇円（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。





鬼北熟成きじの せいろ蕎麦（冷）

一、八八〇円（税込）

愛媛県鬼北町の豊かな自然の中で育った高麗雉。
水温熟成で旨味を引き出します。
もも、むね、つみれと異なる味わいを楽しめる逸品。

南蛮蕎麦（温）

一、八八〇円（税込）

愛媛県鬼北町の豊かな自然の中で育った高麗雉。
水温熟成で旨味を引き出します。
もも、むね、つみれと異なる味わいを楽しめる逸品。



特選昼会席

△要予約△

六、四〇〇円
(税込)

山亭和島鰯めし昼会席

△要予約△

四、四〇〇円
(税込)

四季折々の旬の素材と「かどや」名物の宇和島鰯めしをお楽しみいただける昼会席

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。



お飲み物

コーヒー(ホット or アイス) ¥250

紅茶(ホット or アイス) ¥200

ウーロン茶 ¥200

緑茶 ¥200

コーラ ¥400

ジンジャーエール ¥400

宇和島みかんジュース ¥420



◎表記価格は全て税込価格となっております