

炉端

Robata

調理スタッフが香ばしく焼き上げます。

The staff will cook it before serving.
Customers do not need to cook.

※お客様ご自身では焼きません。

※各種焼きあがるまで 20 分程お時間がかかります。

※It takes more than 20 minutes to be served.



国産若鶏の串焼き (2本) ¥1,000
Two skewers of chicken (2pieces)



岩魚の炭火焼き (1本) ¥1,200
Char-grilled "Iwana" (1pieces)

やまめの炭火焼き (1本)
Char-grilled "Yamame" (1pieces)

¥1,100

味噌焼きおにぎり (2個)
Miso grilled rice balls (2pieces)

¥850

茄子炭火焼き (1本)
Char-grilled eggplant (1pieces)

¥500

鰯串焼き (2本)
Skewered grilled tuna (2pieces)

¥1,300

豚タン串焼き (1本)
Pig's tongue (1pieces)

¥1,100



味噌焼きおにぎり
Miso Grilled Rice Balls



鰯串焼き
Skewered grilled tuna

お料理と 一緒に

With your meal



ごはんセット
Rice set

ごはんセット (小鉢 / お刺身 / ごはん / 香の物 / 味噌汁) ¥1,200
Rice set (Appetizer/Sashimi/Steamed rice/Pickles/Miso soup)

ごはん (単品 200g) ¥300
Steamed rice (200g)

ごはん大盛り (単品 300g) ¥400
Large rice (300g)

味噌汁 ¥200
Miso soup

豚汁 ¥500
Pork miso soup

※お米は国内産を使用しております。※写真はイメージです。仕入状況により料理内容が異なる場合がございます。

※表示価格には消費税が含まれております。※一部メニューにアレルギーの原因となる食材を使用しております。アレルギーをお持ちの方は係におたずねください。

※This restaurant serves Japan domestic rice. ※Image is for illustration purposes. Food may differ depending on inventory.

※The displayed price is the payment amount and includes the Consumption Tax.

※Some menu items are made with ingredients that cause allergies. Please inquire with the staff if you have allergies.

炙り ◆ Aburi

お席に炭をご用意し、
お客様ご自身で焼き上げていただきます。
ご飯は含まれておりませんので別途ご注文ください。
We will prepare charcoal for your seat.
Please grill it yourself using charcoal.



山海盛り合わせ

(国産牛 / 国産鶏 / 豚タン / ハタハタ / 牡蠣 / ブラックタイガー / 野菜4種) ¥3,800

Meat and seafood assorted set (Japanese beef/Chicken/Pork tongue/
Grilled sailfin sandfish/Grilled oysters/Grilled black tiger prawns/Vegetables)

国産肉盛り合わせ (国産牛 / 国産鶏 / 豚タン / 野菜4種) ¥2,800

Meat assorted set (Japanese beef/Chicken/Pork tongue/Vegetables)

海鮮盛り合わせ (ハタハタ / 牡蠣 / ブラックタイガー / 野菜4種) ¥2,800

Seafood assorted set
(Grilled sailfin sandfish/Grilled oysters/Grilled black tiger prawns/Vegetables)

国産牛 (100g) ¥2,000

Japanese beef (100g)

北寄貝バター焼き ¥1,600

Pan-fried surf clam with butter

本日の野菜盛り合わせ ¥1,300

Assorted-vegetables

里芋 ¥900

Grilled taro



国産肉盛り合わせ
Meat assorted set



海鮮盛り合わせ
Seafood assorted set



里芋
Grilled taro

※お米は国内産を使用しております。※写真はイメージです。仕入状況により料理内容が異なる場合がございます。
※表示価格には消費税が含まれております。※一部メニューにアレルギーの原因となる食材を使用しております。アレルギーをお持ちの方は係におたずねください。

※This restaurant serves Japan domestic rice. ※Image is for illustration purposes. Food may differ depending on inventory.

※The displayed price is the payment amount and includes the Consumption Tax.

※Some menu items are made with ingredients that cause allergies. Please inquire with the staff if you have allergies.

御膳



Gozen



八里御膳（小鉢／刺身２種／天ぷら／茶碗蒸し／ごはん／香の物／味噌汁） ¥2,200

Hachiri gozen (Appetizer/Sashimi/Tempura/Steamed egg custard/Steamed rice/Pickles/Miso soup)

彩り海鮮丼と塩麴豆乳鍋御膳（小鉢／うどん〈半玉〉）

¥2,200

Seafood rice bowl and soy milk stew gozen
(Appetizer/Udon noodles (Half-potion))

彩り海鮮丼と塩麴豆乳鍋御膳
Seafood rice bowl and soy milk stew gozen



低温熟成のロースカツ御膳（味噌だれ／みぞれだれ）

¥2,500

Pork cutlet gozen (Miso souce/Gratedradish souce)

刺身御膳（季節の刺身４種／ごはん／小鉢／香の物／味噌汁）

¥2,200

Sashimigozen (4 kinds of sashimi/Steamed rice/Appetizer/Pickles/Miso soup)

精進御膳（ベジタリアン）

（野菜天ぷら／朴葉味噌焼き／サラダ／ピクルス／ご飯／フルーツ）

¥2,400

Vegetarian gozen
(Vegetable Tempura/Grilled Miso on a Magnolia Leaf/Salad/Pickles/Steamed rice/Fruits)



低温熟成のロースカツ御膳
Pork cutlet gozen

銀鱈西京焼き御膳（銀鱈／刺身２種／ごはん／小鉢／香の物／味噌汁）

¥2,600

Grilled cod marinated in miso (Saikyoyaki style) meal set



刺身御膳
Sashimi gozen



味噌汁をプラス ¥200 で豚汁に変更できます。

Miso soup in the gozen meal can be changed to
pork miso soup for an additional charge of ¥200.

※お米は国内産を使用しております。※写真はイメージです。仕入状況により料理内容が異なる場合がございます。
※表示価格には消費税が含まれております。※一部メニューにアレルギーの原因となる食材を使用しております。アレルギーをお持ちの方は係におたずねください。

※This restaurant serves Japan domestic rice. ※Image is for illustration purposes. Food may differ depending on inventory.

※The displayed price is the payment amount and includes the Consumption Tax.

※Some menu items are made with ingredients that cause allergies. Please inquire with the staff if you have allergies.

湯寮の井 ◆ Rice bowls



八里の天井 (小鉢 / 香の物 / 味噌汁) ¥1,980

Tempura rice bowl (Appetizer/Pickles/Miso soup)

低温熟成ロースカツ丼 (小鉢 / 香の物 / 味噌汁)
Pork cutlet rice bowl (Appetizer/Pickles/Miso soup)

¥1,900

まぐろたたき丼 (小鉢 / 香の物 / 味噌汁)
Minced raw tuna rice bowl (Appetizer/Pickles/Miso soup)

¥1,900



低温熟成ロースカツ丼
Pork cutlet rice bowl



まぐろたたき丼
Minced raw tuna rice bowl



味噌汁をプラス ¥200 で豚汁に変更できます。

Miso soup in the gozen meal can be changed to pork miso soup for an additional charge of ¥200.



お子様メニュー “わらべ” Kid's meal “Warabe”

(エビフライ / 鶏の唐揚げ / ソーセージ / 玉子焼き / ごはん /
フルーツゼリー / リンゴジュース)

¥1,200

(Fried prawn/Fried chicken/Sausage/Rolled omelet/Steamed rice/
Fruit jelly/Apple juice)

※お子様メニューは小学生以下のお子様までのご提供とさせていただきます。
※For children aged 12 years old and under.

※お米は国内産を使用しております。※写真はイメージです。仕入状況により料理内容が異なる場合がございます。
※表示価格には消費税が含まれております。※一部メニューにアレルギーの原因となる食材を使用しております。アレルギーをお持ちの方は係におたずねください。

※This restaurant serves Japan domestic rice. ※Image is for illustration purposes. Food may differ depending on inventory.

※The displayed price is the payment amount and includes the Consumption Tax.

※Some menu items are made with ingredients that cause allergies. Please inquire with the staff if you have allergies.

そば・うどん

Soba (Buckwheat)
Udon (Wheat)



天ぷらそば・うどん (冷・温) ¥1,900
Soba/Udon noodles assorted tempura (Cold or Hot)

ざるそば・ざるうどん (冷)
Soba/Udon noodles (Cold)

¥1,100

かけそば・かけうどん (温)
Soba/Udon noodles (Hot)

¥1,100

牛肉うどん (温)
Udon noodles with beef (Hot)

¥1,600



牛肉うどん
Udon noodles with beef (Hot)

麺とセットで

Meal sets are available



ミニ海鮮丼
Small seafood bowl

¥500



ミニまぐろたたき丼
Small tuna tataki bowl

¥500

※お米は国内産を使用しております。※写真はイメージです。仕入状況により料理内容が異なる場合がございます。
※表示価格には消費税が含まれております。※一部メニューにアレルギーの原因となる食材を使用しております。アレルギーをお持ちの方は係におたずねください。
※This restaurant serves Japan domestic rice. ※Image is for illustration purposes. Food may differ depending on inventory.
※The displayed price is the payment amount and includes the Consumption Tax.
※Some menu items are made with ingredients that cause allergies. Please inquire with the staff if you have allergies.

湯寮のカレー

Original
Curry

数種類の香味野菜と 15 種類以上のスパイスが織りなす豊かな香り。
そしてトマトの旨味と酸味が特徴的なオリジナルスパイスカレー。



八里オリジナル スパイスカレー（サラダ付き） ¥1,600

Pork curry rice (Served with salad)

低温熟成豚ロースのスパイスカツカレー（サラダ付き）

Pork curry rice with pork cutlet (Served with salad)

¥2,200

カレーうどん

Pork curry udon noodles (Hot)

¥1,600

全てのカレーにプラス ¥100 で温玉をお付けできます。

A poached egg can be added to any curry for an additional ¥100.



低温熟成豚ロースのスパイスカツカレー
Pork curry rice with pork cutlet



カレーうどん
Pork curry udon noodles (Hot)

※お米は国内産を使用しております。※写真はイメージです。仕入状況により料理内容が異なる場合がございます。
※表示価格には消費税が含まれております。※一部メニューにアレルギーの原因となる食材を使用しております。アレルギーをお持ちの方は係におたずねください。
※This restaurant serves Japan domestic rice. ※Image is for illustration purposes. Food may differ depending on inventory.
※The displayed price is the payment amount and includes the Consumption Tax.
※Some menu items are made with ingredients that cause allergies. Please inquire with the staff if you have allergies.

一品料理

A la Carte

サラダ Salad

ポテトサラダ

Potato salad

¥400

豆腐と生ハムのサラダ (2人前)

Tofu and prosciutto salad (2servings)

¥1,150

炭火焼きチキンのサラダ

Grilled chicken salad (Charcoal-flavored)

¥1,200



揚げ物 Fried food

ポテトフライ

French fries

¥500

アジフライ

Fried horse mackerel

¥800

若鶏の唐揚げ

Fried chicken

¥700

甘えびの唐揚げ

Fried shrimp

¥700

天ぷらの盛り合わせ

Assorted tempura

¥1,280



刺身 Sashimi

お造り3種盛り

3 kinds of sashimi

¥1,100

岩魚の刺身

Iwana of sashimi

¥1,500



薬味・オプション追加料金 Optional additional charges

マヨネーズ、ケチャップ、ソース、おろしポン酢、ワサビ

各 ¥50

Mayonnaise, Ketchup, Sauce, Grated ponzu, Wasabi

三連薬味(ねぎ味噌、柚子胡椒、岩塩)、レモン2切れ

各 ¥100

Three kinds of condiments (Green onion miso, Yuzu pepper, Rock salt), Lemon(two slices)

梅干し1個、生卵、温玉

各 ¥150

One pickled plum, One raw egg, One soft-boiled egg

※お米は国内産を使用しております。※写真はイメージです。仕入状況により料理内容が異なる場合がございます。
※表示価格には消費税が含まれております。※一部メニューにアレルギーの原因となる食材を使用しております。アレルギーをお持ちの方は係におたずねください。

※This restaurant serves Japan domestic rice. ※Image is for illustration purposes. Food may differ depending on inventory.

※The displayed price is the payment amount and includes the Consumption Tax.

※Some menu items are made with ingredients that cause allergies. Please inquire with the staff if you have allergies.

一品料理

A la Carte

お通し Appetizer

枝豆

Edamame (Green soybeans)

¥400

お新香盛り合わせ

Assorted pickles

¥450

塩辛

Siokara (Salted squid)

¥550

小田原「籠清」の板わさ

Fish paste slices with wasabi by Kagosei

¥650

寄せ豆腐

Yose-Tofu

¥650

鶏皮ポン酢

Chicken skin with ponzu sauce

¥650



寄せ豆腐
Yose-Tofu



小籠包
Xiaolongbao (Soup dumplings)



鉄板餃子
Grilled gyoza



相州牛入りすじ煮込み
Stewed beef tendon



スンドゥブチゲ
Spicy soft tofu stew

一品 Individual dishes

小籠包

Xiaolongbao (Soup dumplings)

¥650

鉄板餃子

Grilled gyoza

¥650

相州牛入りすじ煮込み

Stewed beef tendon

¥950

スンドゥブチゲ

Spicy soft tofu stew

¥1,400

※お米は国内産を使用しております。※写真はイメージです。仕入状況により料理内容が異なる場合がございます。
※表示価格には消費税が含まれております。※一部メニューにアレルギーの原因となる食材を使用しております。アレルギーをお持ちの方は係におたずねください。

※This restaurant serves Japan domestic rice. ※Image is for illustration purposes. Food may differ depending on inventory.

※The displayed price is the payment amount and includes the Consumption Tax.

※Some menu items are made with ingredients that cause allergies. Please inquire with the staff if you have allergies.