

【お客様への大切なお知らせ(必ずご確認ください)】

・卓上の調味料は内容に含まれておりません。(お醤油には『小麦』が含まれます。七味の青のりは、えびやかにかが混ざる漁法で採取しています。)

・店舗では様々な食品を取り扱っておりますので、一覽表に記載のないアレルギー物質が混入する可能性がございます。

(種類は共通の釜で揚げられています。調理器具、食器、揚げ油を共有しております。食材は共通の場所で保管しております。)

・季節及び日によって内容を変更している商品及び、お客様が組み合わせを選ぶ商品は、内容の一部を別表記としております。

(例)各和膳や定食についております「蒲焼1、漬けるセットの「種類」

	商品名	卵	乳及び乳製品	小麦	そば	落花生	エビ	カニ	くるみ	備考
和野菜	なごみ弁当ミニ海鮮丼	○	○	○			○	○		※セット種類と組み合わせをご確認下さい。
	なごみ弁当ミニうな丼	○	○	○			○	○		※セット種類と組み合わせをご確認下さい。
	なごみ弁当あんかけゆば丼	○	○	○			○	○		※セット種類と組み合わせをご確認下さい。
	にぎりずしの小町セット	○	○	○			○	○		
	ミニまぐろたたき丼の小町セット	○	○	○			○	○		
	牛すきうどん鍋定食	○		○	○					
	黒毛和牛の牛すきうどん鍋定食	○		○	○					
鶏ときのこの雑炊	○		○				○	○		
種	ざるうどん			○	○		○	○		
	ざるそば	○	○	○	○		○	○		
	きつねうどん			○	○					
	きつねそば	○	○	○	○					
	大海老天おろしうどん	○	○	○	○		○	○		
	大海老天おろしそば	○	○	○	○		○	○		
	大海老天ざるそば	○	○	○	○		○	○		
	大海老天ざるうどん	○	○	○	○		○	○		
	大海老天ぶらうどん	○	○	○	○		○	○		
	大海老天ぶらそば	○	○	○	○		○	○		
	大海老天鍋焼きうどん	○	○	○	○		○	○		
	帆立と鮭の鍋焼きうどん	○	○	○	○		○	○		
	牛カレーうどん		○	○	○					
	牛カレーそば	○	○	○	○					
	黒毛和牛のカレーうどん		○	○	○					
	黒毛和牛のカレーそば	○	○	○	○					
	山かけ月見うどん	○		○	○		○	○		
	山かけ月見そば	○		○	○		○	○		
	大海老天ざるそばとセットお寿司(3貫)	○	○	○	○		○	○		
	大海老天ざるうどんとセットお寿司(3貫)	○	○	○	○		○	○		
	大海老天おろしうどんとミニまぐろたたき丼	○	○	○	○		○	○		
	大海老天おろしそばとミニまぐろたたき丼	○	○	○	○		○	○		
	大海老天ぶらうどんとちりめん山椒ごはん	○	○	○	○		○	○		
	大海老天ぶらそばとちりめん山椒ごはん	○	○	○	○		○	○		
	山かけ月見そばとセットお寿司(3貫)	○		○	○		○	○		
	山かけ月見うどんとセットお寿司(3貫)	○		○	○		○	○		
	きつねうどんとミニローストビーフ丼	○		○	○		○	○		
きつねそばとミニローストビーフ丼	○	○	○	○		○	○			
トッピング	大海老フライ(1本)	○	○	○			○			
	牡蠣フライ(1個)	○	○	○				○		
	大海老天	○	○	○			○			
	半熟たまご	○								
	チーズ		○							
丼・お重	天丼(単品)	○	○	○			○	○		※セット種類と組み合わせをご確認下さい。
	鶏玉おろし天丼(単品)	○	○	○						※セット種類と組み合わせをご確認下さい。
	帆立と鮭の上天丼(単品)	○	○	○	○		○	○		※セット種類と組み合わせをご確認下さい。
	大海老天丼(単品)	○	○	○			○	○		※セット種類と組み合わせをご確認下さい。
	厚切りロースかつ丼(単品)	○	○	○						※セット種類と組み合わせをご確認下さい。
	チーズ厚切りロースかつ丼(単品)	○	○	○						※セット種類と組み合わせをご確認下さい。
	親子丼～追い玉子付～	○		○						※セット種類と組み合わせをご確認下さい。
	チーズ親子丼(単品)	○	○	○						※セット種類と組み合わせをご確認下さい。
	うな重(単品)	○		○						※セット種類と組み合わせをご確認下さい。
	うな重(単品)	○		○						※セット種類と組み合わせをご確認下さい。
	にぎやか海鮮丼(単品)	○		○			○	○		※セット種類と組み合わせをご確認下さい。
	ローストビーフ&ステーキ重	○	○	○			○	○		※セット種類と組み合わせをご確認下さい。
	(漬けるセット)	○	○	○	○		○	○		※セット商品と組み合わせをご確認下さい。
	ミニ温そば	○	○	○	○					※セット商品と組み合わせをご確認下さい。
	ミニざるうどん	○		○	○		○	○		※セット商品と組み合わせをご確認下さい。
ミニ温うどん	○		○	○					※セット商品と組み合わせをご確認下さい。	
具だくさん豚汁			○						※セット商品と組み合わせをご確認下さい。	
茶碗蒸しと赤だし	○		○			○			※セット商品と組み合わせをご確認下さい。	
赤だし			○						※セット商品と組み合わせをご確認下さい。	
洋食	厚切りおろしとんかつ(単品)	○	○	○						※おすすめセットと組み合わせをご確認下さい。
	厚切りロースとんかつ(単品)	○	○	○						※おすすめセットと組み合わせをご確認下さい。
	厚切りみそかつ(単品)	○	○	○						※おすすめセットと組み合わせをご確認下さい。
	厚切りとんかつと大海老フライ(単品)	○	○	○			○			※おすすめセットと組み合わせをご確認下さい。
	牡蠣フライ(単品)	○	○	○				○		※おすすめセットと組み合わせをご確認下さい。
トッピング	牡蠣フライ(1個)	○	○	○				○		※おすすめセットと組み合わせをご確認下さい。
	大海老フライ(1本)	○	○	○			○			※おすすめセットと組み合わせをご確認下さい。
	ミニ種セット(ミニざるそば)	○	○	○	○		○	○		※セット商品と組み合わせをご確認下さい。
	ミニ種セット(ミニ温そば)	○	○	○	○					※セット商品と組み合わせをご確認下さい。
	ミニ種セット(ミニざるうどん)	○		○	○		○	○		※セット商品と組み合わせをご確認下さい。
	ミニ種セット(ミニ温うどん)	○		○	○					※セット商品と組み合わせをご確認下さい。
	具だくさん豚汁セット			○						※セット商品と組み合わせをご確認下さい。
	茶碗蒸しセット	○		○			○	○		※セット商品と組み合わせをご確認下さい。
ごはんセット			○						※セット商品と組み合わせをご確認下さい。	

【お客様への大切なお知らせ(必ずご確認ください)】

・卓上の調味料は内容に含まれておりません。(お醤油には『小麦』が含まれます。七味の青のりは、えびやかきが混ざる漁法で採取しています。)

・店舗では様々な食品を取り扱っておりますので、一覽表に記載のないアレルギー物質が混入する可能性があります。

(種類は共通の釜で湯がいております。調理器具、食器、揚げ油を共有しております。食材は共通の場所で保管しております。)

・季節及び日によって内容を変更している商品及び、お客様が組み合わせを選ぶ商品は、内容の一部を別表記しております。

(例)各和膳や定食についております「漬物1、漬べるセットの「麵類」

商品名		卵	乳及び乳製品	小麦	そば	落花生	エビ	カニ	くるみ	備考	
さとの特選鍋 (メイン具材)	さとの特選鍋(お肉)	○	○	○						※だし・メの一品と組み合わせをご確認下さい。	
	さとの特選鍋(生牛もつ)									※だし・メの一品と組み合わせをご確認下さい。	
	さとの特選鍋(海鮮)						○			※だし・メの一品と組み合わせをご確認下さい。	
	(だし)	コク旨醤油だし			○						
		鶏塩だし			○						
		チゲだし(生玉子付)	○		○						
		カニだし			○				○		
		白味噌だし	○		○						
	(メの一品)	牛骨白湯だし		○							
		うどん			○	○					
ラーメン		○	○	○	○						
ごはん(漬物付)										※漬物欄と組み合わせをご確認ください。	
鍋単品 (お肉・海鮮)	黒毛和牛										
	牛しゃぶ肉										
	牛カルビ										
	豚肩ロース肉										
	豚バラ肉										
	鶏もも肉										
	鶏つくね団子(3個)	○	○	○							
	生牛もつ										
	北海道帆立										
	北海道秋鮭										
	松イカリング										
	有頭海老						○				
	(野菜)	野菜盛り合わせ									
		水菜									
		ミニトマト									
もやし											
玉ねぎスライス											
えのき											
しめじ											
白菜											
白ねぎスライス											
カットレタス											
(名脇役)	わかめ										
	根菜ミックス										
	小籠包(2個)			○	○						
	蒸ぎょうざ				○						
	うす揚げ										
	生玉子(1個)	○									
	生玉子(1個)<ヨード卵・光>	○									
	チーズ			○							
	京とうふ(2切)										
	くずきり										
(ご飯・麺)	もち										
	雑炊セット(漬物付)	○					○	○		※漬物欄と組み合わせをご確認ください。	
	ラーメン(半玉)	○	○	○	○						
	細うどん(半玉)			○	○						
	煮込み用うどん	○	○	○	○						
寿司	玉子にぎり	○		○							
	サーモンにぎり			○							
	たこにぎり			○							
	まぐろにぎり			○							
	甘えびにぎり			○			○				
	いかにぎり			○							
	海老にぎり			○			○				
	ローストビーフにぎり			○							
	とびこ手巻き	○		○				○	○		
	まぐろたたき手巻き			○				○	○		
	海老天手巻き	○	○	○				○	○		
	ツナマヨ手巻き	○	○	○				○	○		
	マヨコン手巻き	○	○	○				○	○		
	ローストビーフにぎり(炙りチーズ)			○							
	海老にぎり(炙りチーズ)			○			○				
	サーモンにぎり(炙りチーズ)			○							
	玉子にぎり(炙りチーズ)	○		○							
	海老アボガドにぎり(1貫)	○	○	○			○				
	サーモンアボガドにぎり(1貫)	○	○	○							
	まぐろアボガドにぎり(1貫)	○	○	○							
	てんこ盛り寿司	○	○	○			○	○			
	甘海老大漁寿司	○	○	○			○	○			

【お客様への大切なお知らせ(必ずご確認ください)】

・卓上の調味料は内容に含まれておりません。(お醤油には『小麦』が含まれます。七味の青のりは、えびやかきが混ざる漁法で採取しています。)

・店舗では様々な食品を取り扱っておりますので、一覽表に記載のないアレルギー物質が混入する可能性がございます。

(種類は共通の釜で揚げられています。調理器具、食器、揚げ油を共有しております。食材は共通の場所で保管しております。)

・季節及び日によって内容を変更している商品及び、お客様が組み合わせを選ぶ商品は、内容の一部を別表記しております。

(例)各和膳や定食についております「漬物1、漬べるセットの「種類」

	商品名	卵	乳及び乳製品	小麦	そば	落花生	エビ	カニ	くるみ	備考	
一品料理 (冷菜)	お刺身盛り合わせ										
	マグロのユッケ風	○		○			○				
	枝豆										
	旨塩きゅうり										
	海鮮三色カルパッチョ			○							
	ほうれん草のおひたし			○							
	ユッケ風ローストビーフ	○		○							
	山羊のキムチ			○							
	きゅうりのキムチ			○							
	海老カツ	○		○			○				
(揚げ物)	さとチキ	○	○	○							
	若鶏の唐揚げ	○	○	○							
	チキン南蛮	○	○	○							
	鶏皮のバリバリ串	○	○	○							
	ポテトフライ(ケチャップ&マヨ)	○	○	○							
	ポテトフライ(アボガドソース)	○	○	○							
	レンコンのスパイシー揚げ	○	○	○							
	オクラのスパイシー揚げ	○	○	○							
	ふぐの唐揚げ(3切)	○	○	○							
	鶏軟骨唐揚げ	○	○	○							
	うすら串カツ	○	○	○							
	海老串カツ	○	○	○			○				
	牡蠣フライ	○	○	○				○			
	(おすすめ)	ソースたご焼き	○	○	○			○			
		牛ステーキ	○	○	○				○		
茄子の揚げびたし		○	○	○							
ぶりの照焼き		○	○	○							
バターコーン		○	○	○							
胡麻団子		○	○	○							
焼きようざ		○	○	○							
玉子焼ねぎおろし		○	○	○							
いかおろしマヨネーズ		○	○	○							
フランクフルト		○	○	○							
ツナコーンピザフォカッチャ		○	○	○							
わっしょん大判焼き		○	○	○							
もちもちステーキカレーパン		○	○	○							
もも串<タレ>		○	○	○							
(焼とり)		月見つくね<タレ>	○	○	○						
	チーズ月見つくね<タレ>	○	○	○							
	つくね串<タレ>	○	○	○							
	砂肝串<タレ>	○	○	○							
	ヤゲン軟骨串<タレ>	○	○	○							
	鶏皮串<タレ>	○	○	○							
	焼とり盛り合わせ<タレ>	○	○	○							
	もも串<ネギ塩ダレ>	○	○	○							
	月見つくね<ネギ塩ダレ>	○	○	○							
	チーズ月見つくね<ネギ塩ダレ>	○	○	○							
	つくね串<ネギ塩ダレ>	○	○	○							
	砂肝串<ネギ塩ダレ>	○	○	○							
	ヤゲン軟骨串<ネギ塩ダレ>	○	○	○							
	鶏皮串<ネギ塩ダレ>	○	○	○							
	焼とり盛り合わせ<ネギ塩ダレ>	○	○	○							
(天ぷら)	天ぷら5種盛り	○	○	○			○	○			
	野菜天ぷら盛り合わせ	○	○	○			○	○			
(サラダ)	ふわふわ鶏天	○	○	○			○				
	小海老と長手のポン酢がけ	○	○	○			○			※ドレッシングと組み合わせでご確認下さい。	
(選べるドレッシング)	ミックスサラダ	○	○	○						※ドレッシングと組み合わせでご確認下さい。	
	ローストビーフのサラダ	○	○	○							
(酢の一品)	青じそドレッシング	○	○	○							
	胡麻ドレッシング	○	○	○							
	ミニ中落ちカルピ井	○	○	○			○	○			
	ミニまぐろたたき井(漬物付)	○	○	○			○	○			
	ミニ豚ロース西京焼き井(漬物付)	○	○	○			○	○			
(単品各種)	具たくさん豚汁	○	○	○			○	○			
	ごはん(漬物付)	○	○	○						※漬物欄と組み合わせでご確認ください。	
	小ごはん(漬物付)	○	○	○						※漬物欄と組み合わせでご確認ください。	
	ちりめん山椒ごはん(漬物付)	○	○	○			○	○		※漬物欄と組み合わせでご確認ください。	
	季節のごはん	○	○	○						※漬物欄と組み合わせでご確認ください。	
	ミニ海鮮井	○	○	○			○	○		※漬物欄と組み合わせでご確認ください。	
	ミニローストビーフ井(漬物付)	○	○	○			○	○		※漬物欄と組み合わせでご確認ください。	
	ミニまぐろたたき井(漬物付)	○	○	○			○	○		※漬物欄と組み合わせでご確認ください。	
	ミニ豚ロース西京焼き井(漬物付)	○	○	○			○	○		※漬物欄と組み合わせでご確認ください。	
	ミニあんかけゆば井(漬物付)	○	○	○			○	○		※漬物欄と組み合わせでご確認ください。	
	ミニ中落ちカルピ井(漬物付)	○	○	○			○	○		※漬物欄と組み合わせでご確認ください。	
	にぎりずし(5貫)	○	○	○			○	○			
	セットお寿司(3貫)	○	○	○			○	○			
	茶碗蒸し	○	○	○			○	○			
	(臨時)	赤だし	○	○	○						
砂肝唐揚げ串		○	○	○							
にしんのきりこみ		○	○	○							
おつまみ揚げほっけ		○	○	○							
鯛単品 ずわいがに(2本)		○	○	○				○			
おつまみ数の子		○	○	○							
購入りつくね団子(6個)		○	○	○							
鰻平のユッケ風		○	○	○							
鰻平のお造り(5切)		○	○	○							
鰻平のお造り(3切)		○	○	○							
たら白子の天ぷら	○	○	○								

【お客様への大切なお知らせ(必ずご確認ください)】

・卓上の調味料は内容に含まれておりません。(お醤油には『小麦』が含まれます。七味の青のりは、えびやかにかが混ざる漁法で採取しています。)

・店舗では様々な食品を取り扱っておりますので、一覽表に記載のないアレルギー物質が混入する可能性があります。

(種類は共通の釜で湯がいております。調理器具、食器、揚げ油を共有しております。食材は共通の場所で保管しております。)

・季節及び日によって内容を変更している商品及び、お客様が組み合わせを選ぶ商品は、内容の一部を別表記しております。

(例)各和膳や定食についております「漬物」1、選べるセットの「麵類」

商品名	卵	乳及び乳製品	小麦	そば	落花生	エビ	カニ	くるみ	備考
季節和膳	四季めぐり膳(節ごはん)	○	○	○		○	○		
	春爛漫天井御膳	○	○	○		○	○		※セット種類と組み合わせをご確認ください。
	節ご飯とはまぐりそば膳(はまぐりそば)	○	○	○	○	○	○		
	節ご飯とはまぐりうどん膳(はまぐりうどん)	○	○	○	○	○	○		
	季節のすし和膳(春)	○	○	○		○	○		※セット種類と組み合わせをご確認ください。
	春の養沢雑炊	○	○	○		○	○		
	真鯛のカルパッチョ風サラダ			○					
	真鯛のお造り(3切)								
	真鯛のお造り(5切)								
	菜の花のお浸しと駿河湾産釜揚げしらす			○		○	○		
	若竹煮			○					
	春の天ぷら盛り合わせ	○	○	○					
	真鯛しゃぶしゃぶ	○	○	○		○	○		
	春爛漫天井	○	○	○		○	○		
	春のにぎりすし盛り合わせ	○	○	○		○	○		
	(季節のごはん)節ごはん		○	○					
	はまぐりそば	○	○	○	○	○	○		
	はまぐりうどん			○	○	○	○		
	鯛単品 蒸し牡蠣(3個)			○			○		
デザートセット	ソフトクリーム(コーン付)	○	○	○					※トッピングと組み合わせをご確認ください。
	抹茶ガトーショコラ	○	○	○					
	いちご羊羹		○						
	白玉あずき								
牛タンフェア	牛タン御膳	○	○	○		○	○		※セット種類と組み合わせをご確認ください。
	牛タンとろろ重膳	○	○	○		○	○		
	厚切り牛タン焼肉膳	○	○	○		○	○		
	厚切り牛タン	○	○	○					
	ねぎ塩牛タン	○	○	○					
	牛タンにぎり(2貫)	○	○	○					
	牛タンチヨレギサラダ	○	○	○		○	○		
	牛タン月見	○	○	○					
	牛タンおろしポン酢	○	○	○					
	ミニ牛タン月見丼	○	○	○		○	○		
	ミニ牛タンとろろ丼	○	○	○		○	○		
	ピリ辛冷奴			○					
夫婦善哉	夫婦善哉			○		○	○		
季節デザート	いちごとビスタチオのパフェ	○	○	○				○	
	ショートケーキ風ドルチェ~いちごとビスタチオ~	○	○	○				○	
	春のプリンプレート	○	○	○				○	
	ビスタチオムースのタルト	○	○	○				○	
	春いろ 和風ミニデザート	○	○	○				○	
	季節のアイスクリーム(ストロベリー)	○	○	○					
	季節のミニデザート【ビスタチオケーキ】(プレミアム)	○	○	○					
	いちごのミニ大福	○	○	○					
純喫茶	珈琲ゼリーパフェ	○	○	○					
	珈琲ゼリー善哉	○	○	○					
	昔ながらの店仕込みプリン	○	○	○					
	メロンクリームソーダ	○	○	○					
	ミニチョコパフェ	○	○	○					
天空の抹茶	天空の抹茶パフェ	○	○	○	○			○	
	天空の抹茶プレート	○	○	○	○			○	
	天空の抹茶ドルチェ	○	○	○	○			○	
ミニデザート	パニアアイスクリーム	○	○	○					
	抹茶アイスクリーム	○	○	○	○			○	
	わっしょん大判焼き	○	○	○					
ソフトクリーム	ソフトクリーム	○	○	○					
	チョコレートソース								
	ストロベリーソース		○						
	キャラメルソース								
	抹茶ソース		○						
	五色スプレー		○						
	クッキークランチ	○	○	○					
	ライスコーン			○					
	きな粉								
	五色あられ					○			
	フリーズドライいちご	○	○	○					
会席メニュー	食べ切りソフトクリーム(コーン付)	○	○	○					※トッピングと組み合わせをご確認ください。
	みやび会席(ミニしゃぶしゃぶ)	○	○	○		○	○		
	いろどり寿司会席(小鍋料理)	○	○	○		○	○		
	いろどり寿司会席(ミニしゃぶしゃぶ)	○	○	○		○	○		
	あおい会席(小鍋料理)	○	○	○		○	○		
	あおい会席(ミニしゃぶしゃぶ)	○	○	○		○	○		
	あおい会席(季節ごはん)(小鍋料理)	○	○	○		○	○		
	あおい会席(季節ごはん)(ミニしゃぶしゃぶ)	○	○	○		○	○		
	お子様御膳	○	○	○		○	○		
	かに酢			○					
	ポイルずわいがに(1冊)						○		
選べるデザート	パニアアイスクリーム	○	○	○					
	抹茶アイスクリーム	○	○	○	○			○	
	白玉あずき								
	抹茶ガトーショコラ	○	○	○					
宴席コース(基本)	さとしゃぶ(基本セット)								※だし、具材は食べ放題欄をご確認ください。
	さとすき(基本セット)	○							※だし、具材は食べ放題欄をご確認ください。
	さと式焼肉(基本セット)			○					※だし、具材は食べ放題欄をご確認ください。

【お客様への大切なお知らせ(必ずご確認ください)】

・卓上の調味料は内容に含まれておりません。(お醤油には『小麦』が含まれます。七味の青のりは、えびやかにかが混ざる漁法で採取しています。)

・店舗では様々な食品を取り扱っておりますので、一覽表に記載のないアレルギー物質が混入する可能性があります。

(種類は共通の釜で湯がいております。調理器具、食器、揚げ油を共有しております。食材は共通の場所で保管しております。)

・季節及び日によって内容を変更している商品及び、お客様が組み合わせを選ぶ商品は、内容の一部を別表記しております。

(例)各和膳や定食についております「漬物」1、漬べるセットの「麵類」

	商品名	卵	乳及び乳製品	小麦	そば	落花生	エビ	カニ	くるみ	備考	
テイクアウト (丼・ダブル丼)	帆立と鮭の上天丼	○	○	○			○	○			
	天丼	○	○	○			○	○			
	大海老天丼	○	○	○			○	○			
	鶏玉おろし天丼	○	○	○			○	○			
	厚切りロースかつ丼	○	○	○							
	よくばりダブル丼(天丼・ステーキ丼)	○	○	○			○	○			
(特選お重)	よくばりダブル丼(うな丼・ステーキ丼)	○	○	○			○	○			
	うな重	○	○	○							
	黒毛和牛のすき焼重	○	○	○							
	和風ステーキ重	○	○	○			○	○			
	季節の特選天重	○	○	○			○	○			
	季節の特選天重	○	○	○			○	○			
(春のテイクアウト祭)	春らんまん弁当	○	○	○			○				
	春のよくばりダブル丼	○	○	○			○	○			
	真鯛と春野菜の釜揚げしらす重	○	○	○			○	○			
	季節の特選天重	○	○	○			○	○			
	(単品)季節の天ぷら盛り合わせ<春>	○	○	○			○	○			
	寿司盛り合わせ<楓>	○	○	○			○	○			
(弁当)	若鶏の唐揚げ弁当	○	○	○			○	○			
	幕の内弁当	○	○	○			○	○			
	厚切りロースとんかつ弁当	○	○	○			○	○			
	厚切りみそかつ弁当	○	○	○			○	○			
	天ぷら盛り合わせ弁当	○	○	○			○	○			
	大海老フライと海老カツ弁当	○	○	○			○	○			
	ハンバーグと大海老フライ弁当	○	○	○			○	○			
	牡蠣フライ弁当	○	○	○			○	○			
	ハンバーグと牡蠣フライ弁当	○	○	○			○	○			
	お子様ランチ	○	○	○			○				
	お子様カレー	○	○	○			○				
	お子様おすしセット	○	○	○			○	○			
(パーティー)	よくばりパーティーセット	○	○	○			○				
	洋風パーティーセット	○	○	○			○				
	寿司盛り合わせ<楓>	○	○	○			○				
(鍋物)	鶏塩ちゃんこ小鍋(ラーメン付)	○	○	○	○						
	大海老天 鍋焼きうどん	○	○	○	○		○	○			
中郡限定	味噌煮込みうどん	○	○	○	○						
(冷凍食材)	冷凍きょうざ	○	○	○							
	(一品)	若鶏の唐揚げ	○	○	○						
		焼ききょうざ	○	○	○						
		もも串<タレ>	○	○	○						
		ヤゲン軟骨串<タレ>	○	○	○						
		鶏皮串<タレ>	○	○	○						
		焼とり盛合せ3種<タレ>	○	○	○						
		鶏三昧	○	○	○						
		胡麻団子	○	○	○						
		ミニチュロ	○	○	○						
		わっしょくん大判焼き	○	○	○						
		もちもちスティックカレーパン	○	○	○						
唐揚げ&ポテト	○	○	○								
ソースたご焼き	○	○	○			○	○				
枝豆	○	○	○								
海老天ぷら	○	○	○			○					
鶏天	○	○	○								
ポテトフライ(ケチャップ&マヨ)	○	○	○								
さとチキ	○	○	○								
その他(おかず、ご飯)	天ぷら盛り合わせ	○	○	○			○	○			
	厚切りロースとんかつ	○	○	○							
	厚切りみそかつ	○	○	○							
	ハンバーグと大海老フライ	○	○	○			○				
	大海老フライと海老カツ	○	○	○			○				
	牡蠣フライ	○	○	○				○			
	ハンバーグと牡蠣フライ	○	○	○				○			
	ちりめん山椒ご飯	○	○	○			○	○			
	季節のごはん	○	○	○							
	赤だし	○	○	○							
	しそ椀	○	○	○							
漬物(全メニュー共通)	しそ椀	○	○	○							
	野沢菜漬	○	○	○							

【お客様への大切なお知らせ(必ずご確認ください)】

- ・卓上の調味料は内容に含まれておりません。(お醤油には『小麦』が含まれます。七味の青のりは、えびやかにかが混ざる漁法で採取しています。)
- ・店舗では様々な食品を取り扱っておりますので、一覧表に記載のないアレルギー物質が混入する可能性があります。
- ・(種類は共通の釜で煮だしております。調理器具、食器、揚げ油を共有しております。食材は共通の場所で保管しております。)
- ・季節及び日によって内容を変更している商品及び、お客様が組み合わせを選ぶ商品は、内容の一部を別表記しております。
- (例)各和膳や定食についております「漬物」1、選べるセットの「種類」

	商品名	卵	乳及び乳製品	小麦	そば	落花生	エビ	カニ	くるみ	備考
地域限定(中部地区) (トッピング)	味噌煮込みうどん(単品)	○	○	○	○					
	大海老天	○	○	○	○		○			
	揚げもち2個 豚肉	○	○	○	○					
(選べるセット)	味噌煮込みうどん御膳～お刺身と天ぷら～	○	○	○	○		○	○		
	味噌煮込みうどん御膳～ごま豆腐と天ぷら～	○	○	○	○		○	○		
	味噌煮込みうどんセット	○	○	○	○					※選べるセットと組み合わせをご確認ください。
みそかつ	セットお寿司(9貫)	○	○	○	○		○	○		※セット商品と組み合わせをご確認ください。
	ミニまくらたき丼(漬物付)	○	○	○	○		○	○		※セット商品と漬物と組み合わせをご確認ください。
	ミニ天丼(漬物付)	○	○	○	○		○	○		※セット商品と漬物と組み合わせをご確認ください。
名古屋コーチン	厚切りみそかつ丼(単品)	○	○	○	○					
	厚切りみそかつ(単品)	○	○	○	○					
	名古屋コーチンのすき焼き鍋定食(ご飯・漬物付)	○	○	○	○	○				
	名古屋コーチンの親子重(選べる種・漬物付)	○	○	○	○	○				※セット種類と組み合わせをご確認ください。
食べ放題	名古屋コーチンの味噌煮込みうどん定食(ご飯・漬物付)	○	○	○	○	○				
	名古屋コーチンの味噌煮込みうどん(単品)	○	○	○	○	○				
	さと式焼肉(基本セット)	○		○						
	さとしゃぶ(基本セット)	○		○						
(だし)	さとすき(基本セット)	○		○						
	鶏塩だし			○						
	昆布だし			○						
	あっさりかつおだし			○						
	香ばし醤油だし	○		○						
	帆立白湯だし		○	○						
	豚骨魚介チゲだし		○	○						
	さとすき用だし			○						
	さとすき焼肉用だし			○						
	(お肉)	黒毛和牛			○					
牛カルビ				○						
牛しゃぶ肉				○						
豚肩ロース肉				○						
豚バラ肉				○						
鶏もも肉				○						
鶏つくね団子(3個)		○	○	○						
黒毛和牛				○						
名古屋コーチン(中部地区)				○			○			
お刺身盛り合わせ				○						
ふぐの唐揚げ(3切)			○							
ユッケ風ローストビーフ	○		○							
海鮮三色カルパッチョ	○		○							
大海老フライ	○	○	○				○			
ミニ海鮮丼	○		○				○			
甘海老大漁寿司	○		○				○	○		
季節の特選寿司	○		○				○			
鯛平のユッケ風	○		○							
ミニ鯛平丼	○		○				○	○		
さと式焼肉限定	牛ロース(特製たれ)			○						
	豚肩ロース(特製たれ)			○						
	鶏もも肉(特製たれ)			○						
	中落カルビ(特製たれ)			○						
	牛ロース(旨塩だれ)			○						
	豚肩ロース(旨塩だれ)			○						
	鶏もも肉(旨塩だれ)			○						
	中落カルビ(旨塩だれ)			○						
	牛しゃぶ肉(すき焼き風)			○						
	牛カルビ(すき焼き風)			○						
	豚バラ(すき焼き風)			○						
	豚肩ロース(すき焼き風)			○						
	鶏もも肉(すき焼き風)			○						
	豚ロース西京漬け	○	○	○						
	名古屋コーチン(中部地区)			○						
焼肉の友	焼肉たれ			○						
	ごま油			○						
	コチュジャン			○						
(新鮮野菜&具材)	しゃり玉			○						
	水菜			○						
	もやし			○						
	細切りキャベツ			○						
	ミニトマト			○						
	しめじ			○						
	えのき			○						
	白菜			○						
	玉ねぎスライス			○						
	白ねぎスライス			○						
	野菜盛り合わせ			○						
	カットレタス			○						
	ナンキン			○						
	オクラ			○						
	れんこん			○						
	生玉子(1個)	○								
	糸こんにゃく			○						
	小籠包(2個)		○	○						
	蒸きょうざ			○						
	厚焼き玉子	○		○						
	うず揚げ			○						
	くずきり			○						
	わかめ			○						
	京とうふ(2切)			○						
	ご飯			○						
香の物			○							
赤だし			○							
雑炊セット(漬物付)	○		○			○	○			
細うどん(半玉)			○	○						
もち			○							
そばしゃぶ	○	○	○	○						
ラーメン	○	○	○	○						
(菜味・たれ)	大根おろし			○						
	もみじおろし			○						
	おろし生姜			○						
	ねぎ			○						
	すりごま			○						
	おろしにんにく			○						
	ブラックペッパー			○						
	ラー油			○						
	マヨネーズ			○						
	特製胡麻だれ			○						
特製ポン酢			○							

*これらのだしは同一の器具で調合している為、他のだしが微量に混入する場合がございます。

【お客様への大切なお知らせ(必ずご確認ください)】

・卓上の調味料は内容に含まれておりません。(お醤油には『小麦』が含まれます。七味の青のりは、えびやかにかが混ざる漁法で採取しています。)

・店舗では様々な食品を取り扱っておりますので、一覽表に記載のないアレルギー物質が混入する可能性があります。

(種類は共通の釜で焼いてあります。調理器具、食器、揚げ油を共有しております。食材は共通の場所で保管しております。)

・季節及び日によって内容を変更している商品及び、お客様が組み合わせを選ぶ商品は、内容の一部を別表記しております。

(例)各和膳や定食についております「漬物1、選べるセットの「種類」

	商品名	卵	乳及び乳製品	小麦	そば	落花生	エビ	カニ	くるみ	備考
お寿司	まぐろにぎり			○						
	海老にぎり			○			○			
	たこにぎり			○						
	サーモンにぎり			○						
	中落カルビ寿司	○		○			○	○		
	ローストビーフにぎり			○						
	いかにぎり			○						
	玉子にぎり	○		○						
	てんこ盛り寿司	○		○			○	○		
	真鯛のにぎり			○						
	甘海老大漁寿司	○		○			○	○		
	ローストビーフにぎり(炙りチーズ)			○						
	サーモンにぎり(炙りチーズ)			○						
	海老にぎり(炙りチーズ)			○			○			
	玉子にぎり(炙りチーズ)	○		○						
	海老アボカドにぎり(1貫)	○	○	○			○			
	サーモンアボカドにぎり(1貫)	○	○	○						
	まぐろアボカドにぎり(1貫)	○	○	○						
	マヨコーン手巻き	○		○				○	○	
	海老天手巻き	○	○	○				○	○	
ツナマヨ手巻き	○		○				○	○		
まぐろたたき手巻き	○		○				○	○		
とびこ手巻き	○		○				○	○		
(おつまみ)	小海老と長芋のポン酢がけ			○			○			
	きゅうりのキムチ			○						
	山芋のキムチ			○						
	茄子の揚げたし			○						
	マグロのユッケ風	○		○						
	玉子焼ねぎおろし	○		○						
	枝豆			○						
	ほうれん草のおひたし			○						
	旨塩きゅうり			○						
	(サラダ)	ローストビーフのサラダ	○		○					
ミックスサラダ		○		○						※ドレッシングと組み合わせてください。
チョレギサラダ				○			○	○		
(選べるドレッシング)	青じそドレッシング			○						
	胡麻ドレッシング			○						
(揚げ物)	うずら串カツ	○		○						
	海老串カツ	○		○			○			
	鶏皮のバリバリ串	○	○	○						
	若鶏の唐揚げ	○		○						
	チキン南蛮	○	○	○						
	レンコンのスパイシー揚げ			○						
	オクラのスパイシー揚げ			○						
	大海老フライ	○	○	○			○			
	ポテトフライ(ケチャップ&マヨ)	○		○						
	ポテトフライ(アボカドソース)	○	○	○						
	ふぐの唐揚げ(3切)			○						
	鶏軟骨唐揚げ			○						
	海老カツ	○		○			○			
	さとチキ	○	○	○						
(天ぷら)	天ぷら5種盛り合わせ	○	○	○			○	○		
	野菜天ぷら盛り合わせ	○	○	○			○	○		
	鶏天	○	○	○						
	鶏天てりマヨ	○	○	○						
	アジ天	○	○	○						
	半熟たまご天	○	○	○						
	ナス天	○	○	○						
	レンコン天	○	○	○						
	オクラ天	○	○	○						
	海老天	○	○	○			○			
	ナンキン天	○	○	○						
	天だし			○						
	抹茶塩			○						
	天丼タレ			○						
(人気一品)	焼きようざ			○						
	ソースたこ焼き	○	○	○			○	○		
	ツナコーンビザフォカッチャ	○	○	○						
	フランクフルト	○	○	○						
	茶碗蒸し	○		○			○	○		
	バターコーン			○						
	(焼き物)	牛ステーキ	○	○	○					
いかおろしマヨネーズ		○		○						
豚ロース西京焼き		○	○	○						
(焼とり)	もも串<タレ>	○	○	○						
	月見つくね<タレ>	○	○	○						
	チーズ月見つくね<タレ>	○	○	○						
	つくね串<タレ>	○	○	○						
	砂肝串<タレ>	○	○	○						
	ヤゲン軟骨串<タレ>	○	○	○						
	鶏皮串<タレ>	○	○	○						
	もも串(ネギ塩ダレ)	○	○	○						
	月見つくね(ネギ塩ダレ)	○	○	○						
	チーズ月見つくね(ネギ塩ダレ)	○	○	○						
	つくね串(ネギ塩ダレ)	○	○	○						
	砂肝串(ネギ塩ダレ)	○	○	○						
	ヤゲン軟骨串(ネギ塩ダレ)	○	○	○						
	鶏皮串(ネギ塩ダレ)	○	○	○						

【お客様への大切なお知らせ(必ずご確認ください)】

・卓上の調味料は内容に含まれておりません。(お醤油には『小麦』が含まれます。七味の青のりは、えびやかにかが混ざる漁法で採取しています。)

・店舗では様々な食品を取り扱っておりますので、一覽表に記載のないアレルギー物質が混入する可能性があります。

(種類は共通の釜で煮ております。調理器具、食器、揚げ油を共有しております。食材は共通の場所で保管しております。)

・季節及び日によって内容を変更している商品及び、お客様が組み合わせを選ぶ商品は、内容の一部を別表記しております。

(例)各和膳や定食についております「漬物」1、漬べるセットの「種類」

	商品名	卵	乳及び乳製品	小麦	そば	落花生	エビ	カニ	くるみ	備考
(ご飯・種類)	ミニふかひれ丼	○	○	○			○	○		
	ミニ豚ロース西京焼き丼	○	○	○			○	○		
	ミニまくらたき丼	○	○	○			○	○		
	もちもちスティックカレーパン	○	○	○						
	おこさまカレー	○		○						
	ミニ中落ちカルビ丼	○		○			○	○		
	ミニ牛旨煮丼	○		○						
	ミニざるそば	○	○	○	○		○	○		
	ミニざるうどん	○	○	○	○		○	○		
	ミニとろろそば	○	○	○	○		○	○		
	ミニとろろうどん	○	○	○	○		○	○		
	ミニおろしそば	○	○	○	○		○	○		
	ミニおろしうどん	○	○	○	○		○	○		
	(箸休め)	胡麻団子			○					
葛入りキューブアイス(ゆず)			○							
ミニチュロ		○	○							
わっしょくん大判焼き		○	○	○						
季節のフルーツビネガーポンチ										
季節のミニデザート【ビスタチオケーキ】(プレミアム)	○	○	○							
(牡蠣 食べ放題)	牡蠣しゃぶ							○		
	焼き牡蠣 <黒胡椒がけ>			○				○		
	焼き牡蠣 <おろしポン酢付>			○				○		
	牡蠣天マヨ手巻き寿司	○	○	○			○	○		
	牡蠣の手巻き寿司	○	○	○			○	○		
	牡蠣フライ	○	○	○				○		
	牡蠣とトマトのキムチ	○	○	○				○		
	牡蠣のマヨチーズかけ	○	○	○				○		
	牡蠣天ぶら盛合せ	○	○	○			○	○		
	牡蠣天おろしそば	○	○	○	○		○	○		
	牡蠣天おろしうどん	○	○	○	○		○	○		
	牡蠣のおろしポン酢	○	○	○				○		
	揚げ出し牡蠣	○	○	○				○		
	牡蠣天南蛮ソース	○	○	○				○		
(かに食べ放題 特定店)	ポイルズわいかに(1冊)			○				○		
	かに酢			○						
	かに天ぶら盛り合わせ	○	○	○			○	○		
	かのにせ揚げ出し豆腐	○	○	○				○		
	かにクリームコロッケ	○	○	○			○	○		
	かに手巻き寿司	○	○	○			○	○		
	かのにせ茶碗蒸し	○	○	○			○	○		
(季節のメニュー)	真鯛のにぎり			○						
	菜の花と筍の天ぶら	○	○	○						
	菜の花のおひたし			○						
	にしんのきりこみ			○						
	おつまみ揚げほっけ			○						
	ミニ豚丼			○			○	○		
	道産豚のジンギスカン風			○						
	ミニ味噌ラーメン	○	○	○	○		○	○		
	ミニ大福クレープ		○							
	いちごチーズケーキ	○	○	○						
	パニライス(特定店)		○							
	ハーシーチョコアイス(特定店)		○							
	砂肝唐揚げ串	○	○	○						
	名古屋コーチン(中部地区)			○						
	きゅうりのかにみそマヨネーズ	○	○	○			○	○		
	かにみそ手巻き寿司	○	○	○			○	○		
	かにクリームコロッケ	○	○	○				○		
	かに甲羅グラタン	○	○	○				○		
	かにちらし	○		○				○		
	数の子のにぎり			○						
	ミニいくら丼	○		○						
	かに手巻き寿司	○	○	○			○	○		
	鴨入りつくね団子(6個)	○	○	○						
	あんかけそば	○	○	○	○		○	○		
	あんかけうどん	○	○	○	○		○	○		
	あんかけ玉子焼き	○		○						
	漬け鱈平すし			○						
鱈平のユッケ風	○		○							
ミニ鱈平丼	○		○				○	○		
牡蠣ご飯	○		○							
インバウンド専用	すき焼き天ぶら御膳	○		○	○		○	○		
	うな重御膳	○	○	○			○	○		
	うなぎ丼・刺身・天ぶら膳	○	○	○			○	○		
	湯豆腐と彩り野菜御膳			○			○	○		
	厚切りとんかつと大海老フライ膳	○	○	○			○	○		