

【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。
- ・(麺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としております。
- ・(例)各和膳や定食についております「蒲物」、漬けるセットの「糠漬」

	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ください。
	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ください。
	なごみ弁当あなかけゆば丼	○	○	○			○	○		※セット種類と組み合わせをご確認ください。
	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	○		○	○			○	○	
	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ください。
	鶏玉おろし天丼(単品)	○	○	○						※セット種類と組み合わせをご確認ください。
	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ください。
	大海老天丼(単品)	○	○	○			○	○		※セット種類と組み合わせをご確認ください。
	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ください。
	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ください。
	親子丼～追い玉子付～	○		○						※セット種類と組み合わせをご確認ください。
	チーズ親子丼(単品)	○	○	○						※セット種類と組み合わせをご確認ください。
	うな重(単品)	○		○						※セット種類と組み合わせをご確認ください。
	うな重(単品)	○		○						※セット種類と組み合わせをご確認ください。
	にぎやか海鮮丼(単品)	○	○	○				○	○	※セット種類と組み合わせをご確認ください。
	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ください。
	ミニざるそば	○	○	○	○			○	○	※セット商品と組み合わせをご確認ください。
	ミニ温そば	○	○	○	○					※セット商品と組み合わせをご確認ください。
ミニざるうどん			○	○			○	○	※セット商品と組み合わせをご確認ください。	
ミニ温うどん			○	○					※セット商品と組み合わせをご確認ください。	
具だくさん豚汁									※セット商品と組み合わせをご確認ください。	
茶碗蒸しと赤だし	○						○		※セット商品と組み合わせをご確認ください。	
赤だし			○						※セット商品と組み合わせをご確認ください。	
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ください。
	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ください。
	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ください。
	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ください。
	牡蠣フライ(単品)	○	○	○				○		※おすすめセットと組み合わせをご確認ください。
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ください。
	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ください。
	ミニ雑セット(ミニざるそば)	○	○	○	○		○	○		※セット商品と組み合わせをご確認ください。
	ミニ雑セット(ミニ温そば)	○	○	○	○					※セット商品と組み合わせをご確認ください。
	ミニ雑セット(ミニざるうどん)			○	○		○	○		※セット商品と組み合わせをご確認ください。
	ミニ雑セット(ミニ温うどん)			○	○					※セット商品と組み合わせをご確認ください。
	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ください。
	茶碗蒸しセット	○					○	○		※セット商品と組み合わせをご確認ください。
ごはんセット			○						※セット商品と組み合わせをご確認ください。	

【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。

(麺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あります「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	
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ください。	
	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ください。	
	さとの特選鍋(海鮮)						○			※だし・メの一品と組み合わせをご確認ください。	
(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	○		○							
	牛骨白湯だし		○								
	(メの一品)	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										
	わかめ										
	根菜ミックス										
	(名脇役)	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											
もち											
(ご飯・麺)		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	○	○	○			○	○			
	マヨコーン手巻き	○	○	○			○	○			
	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、えびやかに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。
- ・(麺類は共通の釜で茹がっております。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「糠漬」

	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	○	○	○							
	鶏皮のハリハリ串	○	○	○							
	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)	○	○	○							
	レンコンのスライス揚げ	○	○	○							
	オクラのスライス揚げ	○	○	○							
	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	○	○	○				○			
	ソースたご焼き	○	○	○			○	○			
	(おすすり)	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		○	○	○							
もちもちスティックカレーパン		○	○	○							
(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>	○	○	○							
	焼とり盛り合わせ タレ	○	○	○							
	もも串(ネギ塩タレ)	○	○	○							
	月見つくね(ネギ塩タレ)	○	○	○							
	チーズ月見つくね(ネギ塩タレ)	○	○	○							
	つくね串(ネギ塩タレ)	○	○	○							
	砂肝串(ネギ塩タレ)	○	○	○							
	ヤゲン軟骨串(ネギ塩タレ)	○	○	○							
	鶏皮串(ネギ塩タレ)	○	○	○							
焼とり盛り合わせ(ネギ塩タレ)	○	○	○								
(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かけ	○		○			○			※ドレッシングと組み合わせでご確認ください。	
(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ください。	
	ローストビーフのサラダ	○		○							
(メの一品)	真じとドレッシング			○							
	胡麻ドレッシング			○							
	ミニ中落ちカルピ井	○		○			○	○			
	ミニまくらたまき井(漬物付)	○		○			○	○			
(単品各種)	ミニ豚ロース西京焼き井(漬物付)	○	○	○			○	○			
	真だくさん豚汁	○	○	○			○	○			
	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。	
	ミニまくらたまき井(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	○		○			○	○			
赤だし	○		○								
(臨時)	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										
	鶏入りつくね団子(6個)	○	○	○							
	鶏串のユッケ風	○		○							
	鶏平のお造り(5切)										
	鶏平のお造り(3切)										
	たら白子の天ぷら	○	○	○							
	厚切り牛タン	○	○	○							
	牛タンおろしポン酢	○	○	○							
	厚切り牛タンステーキ	○	○	○							
	ねぎ塩牛タン	○	○	○							
	牛タンにぎり(2貫)	○	○	○							
	牛タンチョレギサラダ	○	○	○			○	○			
	牛タン月見	○	○	○							
	ミニ牛タン月見井	○		○			○	○			
	ミニ牛タンとろろ井	○	○	○			○	○			
	ピリ辛冷奴	○		○							

【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。

(麺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すべて保管しております。)

・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、選べるセットの「麺類」

	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(菊ごはん)	○	○	○			○	○		
	春爛漫天丼御膳	○	○	○			○	○		※セット種類と組み合わせをご確認ください。
	菊ごはんとはまぐりそば膳(はまぐりそば)	○	○	○	○		○	○		
	菊ごはん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。
	春の賀沢雑炊	○	○				○	○		
	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			○			○	○		
	春爛漫天丼	○	○	○			○	○		
	春のにぎりずし盛り合わせ	○	○	○			○	○		
	(季節のごはん)菊ごはん			○						
	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			○						
鯛めしフェア	宇和島鯛めし膳	○	○	○			○	○		
	松山鯛めし膳	○	○	○			○	○		
	宇和島風ミニ鯛めし膳	○	○	○			○	○		※セット種類と組み合わせをご確認ください。
	松山風ミニ鯛めし膳	○	○	○			○	○		※セット種類と組み合わせをご確認ください。
	宇和島風鯛めし(単品)	○	○	○			○	○		
松山風鯛めし(単品)			○			○	○			
夫婦善哉			○			○	○			
季節デザート	いちごピスタチオのパフェ	○	○	○					○	
	ショートケーキ風ドルチェ~いちごピスタチオ~	○	○	○					○	
	春のプリンプレート	○	○	○					○	
	ピスタチオオースのタルト	○	○	○					○	
	春いちご和風ミニデザート	○	○	○					○	
	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【ピスタチオケーキ】(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	パナライスクリーム	○	○	○						
	抹茶アイスクリーム	○	○	○		○			○	
ソフトクリーム	わっしょん大判焼き	○	○	○						
	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	○	○	○							
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。	
会席メニュー	みやび会席(ミニしゃぶしゃぶ)	○	○	○			○	○		
	いるどり寿司会席(小鍋料理)	○	○	○			○	○		
	いるどり寿司会席(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	○	○	○			○	○		
	かに群			○						
	ポイルずわいがに(1肩)							○		
選べるデザート	パナライスクリーム	○	○	○						
	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。
	さとずき(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。

(麺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あります「蒲物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	○	○	○							
(特選お重)	よくばりダブル丼(天丼・ステーキ丼)	○	○	○			○	○			
	よくばりダブル丼(うな丼・ステーキ丼)	○	○	○			○	○			
(春のテイクアウト祭)	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	○	○	○			○	○			
	春らんまん弁当	○	○	○			○				
(お寿司)	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	○	○	○			○	○			
	(キッズメニュー)	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)	冷凍ぎょうざ			○							
	若鶏の唐揚げ			○							
	焼きぎょうざ			○							
	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	○	○	○							
	ロースたご焼き	○	○	○			○	○			
	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				○							
漬物(全メニュー共通)	しそ桜大根			○							
	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「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									
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。
(選べるセット)									※セット商品と漬物と組み合わせをご確認ください。
せと寿司(3貫)	○	○	○	○		○			※セット商品と漬物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)	○	○	○	○		○	○		
ミニ天丼(漬物付)	○	○	○	○		○			
みそかつ									
厚切りみそかつ(単品)	○	○	○	○					
厚切りみそかつ(単品)	○	○	○	○					
名古屋コーチン									
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。
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)	○	○	○	○					
食べ放題									
さと式焼肉(基本セット)	○	○	○	○					
さとしゃぶ(基本セット)	○	○	○	○					
さとすき(基本セット)	○	○	○	○					
(だし)									
醤油だし	○		○	○					*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。
昆布だし			○	○					
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	○	○	○	○					
香ばし醤油だし	○		○	○					
帆立白湯だし		○	○	○					
塩麹しモンだし			○	○					
旨辛チゲだし			○	○					
(お肉)									
黒胡椒仕立ての濃厚玉ねぎだし		○	○	○					
黒毛和牛									
牛カルビ									
牛しゃぶ肉									
豚肩ロース肉									
豚ハラ肉									
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	○		○	○					
海鮮ミックスカルパッチョ			○	○					
大漁巻フライ	○	○	○	○					
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(旨塩たれ)			○	○					
豚肩ロース(旨塩たれ)			○	○					
鶏もも肉(旨塩たれ)			○	○					
中落カルビ(旨塩たれ)			○	○					
牛しゃぶ肉(すき焼き風)			○	○					
牛カルビ(すき焼き風)			○	○					
豚ハラ(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			○	○					
コテージジャン			○	○					
ゆり玉			○	○					
(新鮮野菜&具材)									
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									
カットモス									
オクラ									
れんこん									
生玉子(1個)	○								
糸こんにゃく									
小龍包(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)									
にんじん									
きのこ									
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	○	○	○	○					
(薬味・たれ)									
大根おろし									
もみじおろし									
おろし生薑									
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			○	○					

【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。

(麺類は共通の釜で茹がっております。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としております。

(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「麺類」

	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)	○	○	○							
	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	○		○						※ドレッシングと組み合わせをご確認下さい。	
	ミックスサラダ	○		○						※ドレッシングと組み合わせをご確認下さい。	
	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(アボガドソース)	○	○	○							
	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	○	○	○			○	○			
	ツナコーンピザフォカッチャ	○	○	○							
	フランクフルト	○	○	○							
	茶碗蒸し	○	○	○			○	○			
(焼き物)	バターコーン		○	○							
	牛ステーキ	○	○	○							
(焼とり)	いかおろしマヨネーズ	○		○							
	豚ロース西京焼き	○	○	○							
	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。

(麺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」、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	
(ご飯・麺類)	ミニふかひれ丼	○	○	○			○	○			
	ミニ豚ロース西京焼き丼	○	○	○			○	○			
	ミニまぐろたたき丼	○	○	○			○	○			
	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			○						
蒸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		○	○	○							
(黒毛和牛 食べ放題)	季節のフルーツピネガーボンチ			○							
	季節のミニデザート【ピスタチオケーキ】(プレミアム)	○	○	○							
	黒毛和牛にぎり(2貫)(特製たれ)			○							
(牡蠣 食べ放題)	黒毛和牛にぎり(2貫)(おろしポン酢)			○							
	黒毛和牛の焼牛丼	○		○							
	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)	ポイルずわいがに(1冊)			○				○		
かに酢				○							
かに天ぶら盛り合わせ		○	○	○			○	○			
かにのせ揚げ出し豆腐		○	○	○			○	○			
かにクリームコロッケ		○	○	○			○	○			
かに手巻き寿司		○	○	○			○	○			
かにのせ茶碗蒸し		○	○	○			○	○			
(季節のメニュー)		真鯛のにぎり			○						
		菜の花・菊天ぷら	○	○	○						
		菜の花のおひたし			○						
	にしのきりこみ			○							
	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	○	○	○			○	○			
	数の子にぎり			○							
	ミニいくら丼	○		○							
	かに手巻き寿司			○			○	○			
	鰻入りつくね団子(6個)	○	○	○							
	あんかけそば	○	○	○	○		○	○			
	あんかけうどん	○	○	○	○		○	○			
	あんかけ玉子焼き	○	○	○							
	鱈平にぎり			○							
	鱈平のユッケ風	○		○							
	ミニ鱈平丼	○		○			○	○			
	牡蠣ご飯	○		○							
	厚切り牛タンステーキ	○	○	○							
	焼肉用 牛タンスライス(ねぎ塩だれ)	○	○	○							
	焼肉用 牛タンスライス(レモン&ペッパー)	○	○	○							
	ピリ辛冷奴			○							
	牛骨白湯スープ		○								
	牛骨白湯ラーメン	○	○	○	○						
	厚切り牛タン	○	○	○							
	ねぎ塩牛タン	○	○	○							
	牛タンにぎり(2貫)	○	○	○							
	牛タンチヨレサラダ	○	○	○			○	○			
牛タンおろしポン酢	○	○	○								
牛タン月見	○	○	○								
ミニ牛タン月見丼	○	○	○			○	○				
ミニ牛タンとろろ丼	○	○	○			○	○				
ピリ辛冷奴			○								
インバウンド専用	すき焼き天ぷら御膳	○	○	○	○		○	○			
	うな重御膳	○	○	○			○	○			
	うなぎ丼・刺身・天ぷら膳	○	○	○			○	○			
	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	○	○	○			○	○			