

御食事処 みうま屋
年末・お正月限定メニュー

2021年12月30日～2022年1月10日まで

新春御祝膳 和食

写真の小鉢(おせち)はお正月からもので、年内は通常のものとなります



雪(豚角煮定食)

1,580円

- 豚角煮野菜添え ●お造り(まぐろ、いか) ●小鉢(おせち)
- 天ぷら(海老、野菜二種) ●お味噌汁 ●香物 ●御飯

アレルギー物質(28品目中) ▶ 豚肉、鶏肉、大豆、小麦、いくら、さば、ごま、りんご、卵、ゼラチン



椿(ぶりの煮付け定食)

1,580円

- ぶりの煮付け野菜添え ●お造り(まぐろ、いか) ●小鉢(おせち)
- 天ぷら(海老、野菜二種) ●お味噌汁 ●香物 ●御飯

アレルギー物質(28品目中) ▶ 鶏肉、大豆、小麦、いくら、さば、ごま、りんご、卵、ゼラチン

新春御祝セット 洋食

写真の小鉢(おせち)はお正月からもので、年内は通常のものとなります



Aセット(赤ワイン煮込みビーフ)

1,380円

- 牛肉の赤ワイン煮込み温野菜添え ●小鉢(おせち)
- サラダ ●お味噌汁 ●香物 ●御飯

アレルギー物質(28品目中) ▶ 牛肉、豚肉、鶏肉、小麦、大豆、乳、ゼラチン、りんご



Bセット(ハンバーグ)

1,230円

- ハンバーグステーキ和風オニオンソース ●小鉢(おせち)
- サラダ ●お味噌汁 ●香物 ●御飯

アレルギー物質(28品目中) ▶ 牛肉、豚肉、卵、乳、鶏、大豆、小麦、ゼラチン、りんご



Cセット(カキフライ)

1,230円

- カキフライタルタルソース添え ●小鉢(おせち)
- サラダ ●お味噌汁 ●香物 ●御飯

アレルギー物質(28品目中) ▶ 卵、小麦、乳、大豆、鶏、ゼラチン、りんご

お正月だけどカレーもいいね！

シンプルカレー(ポーク)

780円

アレルギー物質(28品目中) ▶ 小麦、豚肉、牛肉、大豆、りんご



■「た」っぷりの「ど」て&カレーを土手で仕切った多度の新名物。

多度名物
たっぷりどてカレー

1,180円

アレルギー物質(28品目中) ▶ 小麦、卵、豚肉、牛肉、大豆、りんご

※表示のアレルギー物質は、アレルギー反応を起こす原因物質(特定原材料 7品目+特定原材料に準ずるもの 推奨21品目)に該当する食物を表記しております。※上記の表示価格は全て消費税が含まれております。

御食事処 みうま屋
年末・お正月限定メニュー

2021年12月30日～2022年1月10日まで

○ 麺

天ぷらそば・天ぷらうどん

アレルギー物質(28品目中) ▶ えび、小麦、そば(天ぷらそば)、卵、大豆、鶏肉、ゼラチン

かけそば・かけうどん

アレルギー物質(28品目中) ▶ 小麦、そば(かけそば)、さば、大豆、鶏肉、ゼラチン

盛りそば・盛りうどん

アレルギー物質(28品目中) ▶ 小麦、そば(盛りそば)、さば、大豆、鶏肉、ゼラチン

きつねそば・きつねうどん(温)

アレルギー物質(28品目中) ▶ 小麦、そば(きつねそば)、さば、大豆、鶏肉、ゼラチン

各830円

各550円

各550円

各700円

山菜たぬきそば(温・冷)

アレルギー物質(28品目中) ▶ 小麦、そば、さば、大豆、鶏肉、ゼラチン

720円

御飯

大180円 中150円 小120円

お味噌汁(健康みそ) 180円

アレルギー物質(28品目中) ▶ 小麦、大豆、乳、りんご

○ おつまみメニュー



蒸し鶏の中華風サラダ

450円

アレルギー物質(28品目中) ▶ 小麦・落花生・ごま・大豆・りんご・鶏肉



枝豆

280円

アレルギー物質(28品目中) ▶ 大豆



いかキムチ

420円

アレルギー物質(28品目中) ▶ えび・いか・かに・小麦・りんご・大豆



カマンベールチーズのフライ(蜂蜜添え) 420円

アレルギー物質(28品目中) ▶ 小麦・乳・卵・大豆



若鶏の唐揚げ
(ピリ辛ソース) 450円

アレルギー物質(28品目中) ▶ 小麦・乳・卵・大豆・ゼラチン・鶏肉



揚げだし豆腐 420円

アレルギー物質(28品目中) ▶ 小麦・大豆・豚肉・ゼラチン



串カツ(2本) 380円

アレルギー物質(28品目中) ▶ 小麦・乳・卵・大豆・豚肉・りんご

○ お子様メニュー



お子様セット 580円

アレルギー物質(28品目中) ▶ えび、小麦、卵、乳、豚肉、牛肉、大豆、鶏肉

○ ちょっとしたデザート



お食事の後のちょっとしたご褒美にいかがですか？

本日のデザートケーキ 400円

アレルギー物質(28品目中) ▶ 小麦・卵・乳・大豆・ゼラチン・りんご
(種類がかわります、アレルギー物質についてはご確認ください。)

ケーキは日によって
種類がかわりますので、
係員にお尋ね
ください

ヘルシーでひんやりとした
フルーツデザート

杏仁豆腐 380円

アレルギー物質(28品目中) ▶ 卵・ゼラチン・ナッツ



三重県民のソウルフード
大内山牛乳の美味しさを
そのまま閉じ込めた
甘さたっぷりのソフトクリーム

大内山牛乳の
ミニソフト 380円

アレルギー物質(28品目中) ▶ 小麦・卵・乳・大豆



※表示のアレルギー物質は、アレルギー反応を起こす原因物質(特定原材料 7品目+特定原材料に準ずるもの 推奨21品目)に該当する食物を表記しております。※上記の表示価格は全て消費税が含まれております。

御食事処
みうま屋
Restaurant

年末・お正月限定メニュー

2021年12月30日～2022年1月10日まで

ドリンク

ビール

キリン一番搾り	メガジョッキ	950円
	大ジョッキ	750円
	中ジョッキ	490円
【瓶ビール】 キリンクラシックラガー	中瓶	600円
【ノンアルコール・ビールテイスト飲料】 キリンゼロイチ	小瓶	420円
		※アルコール0.00%

地ビール



有機無農薬麦芽と有機ホップを100%使用し、養老名水で仕込んだオーガニック地ビール。
アロマホップが香るヘレス、カラメル麦芽が香ばしいダウンケルをご用意。

三重路 上馬ビール	
ヘレス 330ml瓶	850円
ダウンケル 330ml瓶	850円

焼酎 (ロック・氷割り・お湯割り)

【麦焼酎】 むぎ焼酎 白水	グラス	490円
二階堂	グラス	490円
【芋焼酎】 幻の露	グラス	490円
黒霧島	グラス	490円
赤魔王	グラス	550円

日本酒



三重県産の米と養老山系の自然水で仕込んだ多度生まれの地酒。ほどよい酸味と米の旨みのバランスが絶妙です。

多度の地酒
上げ馬 純米吟醸
赤ラベル(熱燗／冷)

小徳利 520円

サワー・チューハイ

- ・ジンジャーサワー
- ・オレンジサワー
- ・メロンサワー
- ・サイダーサワー
- ・コーラサワー
- ・ウーロンハイ

各490円

ハイボール



上げ馬ハイボール

多度大社の白馬伝説や上げ馬神事にちなみ、ホワイトホースウイスキーを使用。

ジョッキ 470円 メガジョッキ 690円

ソフトドリンク

- ・ペプシコーラ
- ・メロンソーダ
- ・ジンジャーエール
- ・ウーロン茶
- ・サイダー
- ・なっちゃんオレンジ
- ・コーヒー
- ・紅茶
- ・アイスコーヒー
- ・アイスティー

各380円

各220円