

釣船茶屋 ざうおの楽しみ方

釣って!! 楽ひんで!! お得に食べる!!

「ざうお」は普通にオーダーするよりも、お客様に「釣っていただくことで「お得に」お召し上がり頂けるシステムとなっております。



※釣った魚はリリース出来ませんので、ご注意いただきながらお楽しみ下さい。

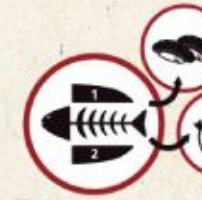
釣った魚を 色々な調理法で!!

釣った魚は、その場できまざまな調理法を選べます。メニューには「釣り魚価格のみ」でお召し上がり頂けるものもご用意いたしております。(調理法には一部有料のものもございます。)

1匹まるごとでも、または半身ずつ調理法を選べるなど、一度に色々な料理をお楽しみ頂けるのが「ざうお」の醍醐味です。



① POINT どれも食べたい日
※釣った魚を半分ずつ
調理法が変えられます。
「半身」でオーダーをすれば
1匹の魚で色々な味を楽しめます。



お造りの後の 「アラ」まで味わえる!!

お造りの後の「アラ」で、さらに味わえる調理法に「後加工」をご用意しております。

後加工は有料調理です。「釣り魚価格表」をご参照下さい。

鰯はあら炊きやお味噌汁に。平目やアジは、カラッと揚げて骨まで食べられる、ざうお人気のメニュー「骨せんべい」に。

釣り上げた魚を、無駄なく最後まで美味しく頂ける。お子様の「食育」にもつながるのは「ざうお」ならではです。



●当店では「チャージ料」として、**お1人様380円+税**を頂いております。

「チャージ料」には、お客様に「小鉢」をお付けしております。

●釣りをお楽しみ頂く際は「釣り竿レンタル(餌付き)」に **1本100円+税** を頂戴いたします。



ぎうお釣り魚価格表

●釣りをお楽しみ頂く際は「釣り竿レンタル(餌付き)」に 1本 100円+税 を頂戴いたします。

※釣った魚はリリースできませんのでご注意ください。



調理・加工料 (半身ずつの調理も可能です)

※無料調理は「釣り魚」の価格だけご提供いたします。

無料 調理	活き造り	塩焼き
無料 調理	煮付け	唐揚げ
無料 調理	バター焼き	フライ

※「有料調理」の調理加工料は、釣り魚の価格にプラスされます。

有料 調理	握り寿司	茶漬けセット
有料 調理	(1貫につき)50円+税	(1セット・1人前)380円+税

※「活き造り」の後の「アラ」を使ってお召し上がり頂けます。

後加工	味噌汁	かぶと焼き
後加工	(各1杯) 180円+税	(1四) 200円+税

※後加工料金は
釣り魚の価格にプラスされます。



調理・加工料 (半身ずつの調理も可能です)

※無料調理は「釣り魚」の価格だけご提供いたします。

無料 調理	活き造り	煮付け
無料 調理	唐揚げ	バター焼き
無料 調理	フライ	

※「有料調理」の調理加工料は、釣り魚の価格にプラスされます。

有料 調理	握り寿司	茶漬けセット
有料 調理	(1貫につき)50円+税	(1セット・1人前)380円+税

※「活き造り」の後の「アラ」を使ってお召し上がり頂けます。

後加工	味噌汁	骨せんべい
後加工	(各1杯) 180円+税	(1四) 250円+税

※後加工料金は
釣り魚の価格にプラスされます。



※入荷時期、産地、大きさによって
金額が異なります。
詳しくはスタッフまでお尋ねください。

調理・加工料

※無料調理は「釣り魚」の価格だけご提供いたします。

無料	活き造り	塩焼き	マヨネーズ焼き
----	------	-----	---------

※「活き造り」の後の「アラ」を使ってお召し上がり頂けます。

後加工	味噌汁	(各1杯) 180円+税	※後加工料金は 釣り魚の価格にプラスされます。
-----	-----	--------------	----------------------------

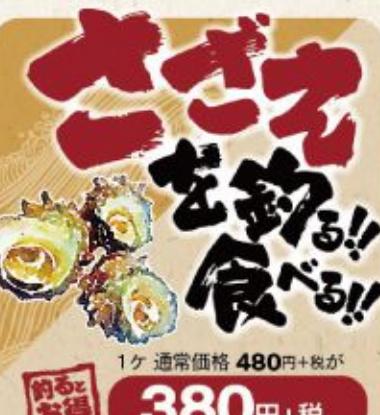


1匹 通常価格 980円+税が
880円+税

調理・加工料

無料 調理	活き造り	タタキ	塩焼き
無料 調理	唐揚げ	フライ	

※無料調理の調理加工料は、釣り魚の価格にプラスされます。
※「活き造り」の後の「アラ」を使ってお召し上がり頂けます。
※後加工料金は、釣り魚の価格にプラスされます。



1ヶ 通常価格 480円+税が
380円+税

調理・加工料

無料	刺身	つぼ焼き
----	----	------

※無料調理は「釣り魚」の価格だけご提供いたします。

※無料調理は「釣り魚」の価格だけご提供いたします。



1尾 通常価格 480円+税が
380円+税

調理・加工料

無料	刺身	塩焼き
無料	天婦羅	フライ

※無料調理は「釣り魚」の価格だけご提供いたします。



1ヶ 通常価格 1,480円+税が
1,280円+税

調理・加工料

無料	刺身	地獄焼き
無料	バター焼き	

※無料調理は「釣り魚」の価格だけご提供いたします。

釣り魚メニュー

た い 鯛 を 食 べ る !!



半身調理OK!! 調理代無料!!
釣り魚代金のみ
※1匹丸ごと、または半身で
釣った鯛で 塩焼き 2,950円+税



半身調理OK!! 調理代無料!!
釣り魚代金のみ
※1匹丸ごと、または半身で
釣った鯛で 煮付け 2,950円+税



半身調理OK!! 調理代無料!!
釣り魚代金のみ
※1匹丸ごと、または半身で
釣った鯛で 活き造り 2,950円+税



半身調理OK!! 調理代無料!!
釣り魚代金のみ
※1匹丸ごと、または半身で
釣った鯛で バター焼き 2,950円+税



半身調理OK!! 調理代無料!!
釣り魚代金のみ
※1匹丸ごと、または半身で
釣った鯛で フライ タルタルソース添え 2,950円+税



半身調理OK!! 調理代無料!!
釣り魚代金のみ
※1匹丸ごと、または半身で
釣った鯛で 唐揚げ 2,950円+税

鯛を味わう

昔からお祝いの席では必ず主役となる鯛。魚の王様と呼ばれ、刺身、焼き物、揚物でもその旨味は深みがあり、最高の味わいです。さうおの名物「鯛」を釣り上げ、色々な調理でお召し上がりください。

釣ってすぐの鯛で
調理したら身が縮むのは...
魚が「新鮮」だから!!

釣ったばかりの魚は筋肉繊維がしっかりと切れてない状態。そこに火を通すと筋肉繊維の水分が抜け、身が縮んだり反ったりします。これは「魚が新鮮だからこそ起こる現象」なのです。



釣り魚メニュー

たの めんを味わう

有料調理
メニュー

* 有料調理 後加工 の料金は、釣った魚の釣り魚価格に
調理、加工料金としてプラスされます。単品注文価格ではございません。



名物

有料
調理
釣った鯛で 茶漬けセット 380円+税
1人前

※ご飯1杯・胡麻だれ・味噌・出し汁 (鯛の刺身は付いていません。)



半身
調理
OK!!
※1四丸ごと、または半身で
釣った鯛で 握り寿司
調理加工代
1貫につき
50円+税



半身
調理
OK!!
※1鍋で約2人前ございます。半身で1鍋お作り出来ます。
調理加工代
釣った鯛で 雑炊
380円+税

さうおの名物の一つと言えば「鯛茶漬け」
新鮮な鯛の身をさうお自慢の「井ダレ」に和えて熱々のご飯に
のせて、先ずは一口。そして、熱々の鯛の旨出汁をかけば風
味豊かなさうお名物「鯛茶漬け」に。



後加工
※活き造りの後の鯛のアラを煮付けにします。
調理加工代
1貫につき
300円+税
鯛のアラで あら炊き



有料
調理
釣った鯛で 釜飯
1釜 380円+税
調理加工代



後加工
※活き造りの後の鯛のアラを味噌汁にします。
調理加工代
1杯ごとに
鯛のアラで 味噌汁 180円+税



後加工
※活き造りの後の鯛のアラを塩焼きにします。
調理加工代
1杯ごとに
鯛のアラで かぶと焼き 200円+税

釣り魚メニュー

ひらめ 平目 釣った 魚を 食べる!!



半身
調理
OK!!
調理代
無料!!



半身
調理
OK!!
調理代
無料!!

※1匹丸ごと、または半身で
釣り魚
代金のみ

釣った平目で 活き造り

(通常価格) 4,500円+税が
釣り魚価格

3,550円+税

淡白で上品な味の平目。引き締まったその
自身は刺身、煮付け、唐揚げと、どれをとっても
人気の魚です。お刺身はポン酢に、もみじ
おろしとネギを合わせれば、あっさりとした
最高の味わいです。

釣り魚
代金のみ
※1匹丸ごと、または半身で

釣った平目で 煮付け

(通常価格) 4,500円+税が
釣り魚価格

3,550円+税

半身
調理
OK!!
調理代
無料!!



半身
調理
OK!!
調理代
無料!!

平目を
味わう

釣り魚
代金のみ
釣った平目で 唐揚げ

釣り魚価格

3,550円+税

(通常価格) 4,500円+税が



半身
調理
OK!!
調理代
無料!!

※1匹丸ごと、または半身で
釣り魚
代金のみ

釣った平目で バター焼き

(通常価格) 4,500円+税が
釣り魚価格

3,550円+税



半身
調理
OK!!
調理代
無料!!

※1匹丸ごと、または半身で
釣り魚
代金のみ

釣った平目で フライ タルタル
ソース添え

(通常価格) 4,500円+税が
釣り魚価格

3,550円+税

サイド
メニュー

ご飯 1升 250円+税
茶碗蒸し 380円+税

釣ってすぐの平目で 魚が「新鮮」だから!!
調理したら身が縮むのは...

釣ったばかりの魚は筋肉繊維がしっかりと切れてない状態。
そこに火を通すと筋肉繊維の水分が抜け、身が縮んだり反ったりします。
これは「魚が新鮮だからこそ起こる現象」なのです。



平目の刺身は淡白で癖の
無い味わい。味もしっかりと
染みてふくらと仕上がる
煮付け。サクサクに揚げた
「フライ」に食欲をそそるバタ
ーの香り立つ「バター焼き」、唐揚げにすると骨はパリ
パリ、身はジューシーに。一匹丸ごとでも、または半身
ずつでも色々な美味しさをお楽しみ頂けます。

釣り魚メニュー

ひらめ 平目を味わう

※有料調理 後加工 の料金は、釣った魚の釣り魚価格に調理、加工料金としてプラスされます。単品注文価格ではございません。



有料
調理 釣った平目で 茶漬けセット

1人前 380円+税

※ご飯1杯・胡麻だれ・漬物・出し汁（刺身は付いていません）



有料
調理 釣った平目で 握り寿司 50円+税



有料
調理 釣った平目で 釜飯 1釜 380円+税

※1釜約2人前ございます。半身なら2釜までお作り出来ます。

調理加工代 1釜につき



後加工 幸運のアラで 骨せんべい 250円+税

※活き造りの後の平目の骨を揚げてお作りいたします。
幸運のアラで 骨せんべい

調理加工代



有料
調理 釣った平目で 雜炊 380円+税

※1鍋で約2人前ございます。半身で1鍋お作り出来ます。

調理加工代



後加工 幸運のアラで 味噌汁 180円+税

※活き造りの後のアラを味噌汁にします。

1杯ごとに

骨まで
旨い

平目の骨はエンガワのヒレや頭の骨等が柔らかく
しっかりと揚げる事でパリパリとした食感になり
美味しい食べる事が出来ます。

こだわりの蒸塩を付けて、お酒のお供には是非
お召し上がり下さい。

釣り魚メニュー

いせ
伊勢海老を食べよう!!

刺身は新鮮だからこそ味わえる、プリプリとしたほのかに甘い食感はやみつきになる旨さ。塩焼きにする事で身は引き締まり、歯ごたえと甘みが倍増。また、マヨネーズとの相性も抜群。釣り上げた喜びと贅沢感を味わえるのがうおの伊勢海老です。

釣り魚
代金のみ

釣った伊勢海老で 活き造り

調理代
無料!!



時価

調理代
無料!!



プリプリの身を贅沢にマヨネーズ焼きで。伊勢海老の身と相性抜群のマヨネーズ焼きはお子様にも人気の一品です。

釣り魚 釣った伊勢海老で
代金のみ マヨネーズ焼き

※入荷時間、産地、大きさで会員が異なります。
詳しくはスタッフまでお尋ねください。

時価

伊勢海老本来の味を楽しむならシンプルな塩焼きで、海老の甘みと食感が引き立つ塩焼きは酒肴にもピッタリです。

釣り魚 釣った伊勢海老で
代金のみ 塩焼き

※入荷時間、産地、大きさで会員が異なります。
詳しくはスタッフまでお尋ねください。



時価

イチオシ



伊勢海老のお造りの後は、頭で味噌汁を。頭から取れるダシの旨みは格別です。伊勢海老を丸ごと味わい尽くせる味噌汁をどうぞ。

後加工

活き造りの後は
伊勢海老の頭で 味噌汁

1杯ごとに
180円+税

※1尾の頭で約6杯までお作りできます。

釣り魚メニュー

ふじ
鮭
 食べる!!
 鮎

* 有料調理 後加工 の料金は、釣った魚の釣り魚価格に調理、加工料金としてプラスされます。
 単品注文価格ではございません。



釣り魚
代金のみ 釣ったアジで 塩焼き

(通常価格)
980円+税が 釣り魚価格 880円+税



釣り魚
代金のみ 釣ったアジで 唐揚げ

(通常価格)
980円+税が 釣り魚価格 880円+税



釣り魚
代金のみ 釣ったアジで タタキ

(通常価格)
980円+税が 釣り魚価格 880円+税

調理代
無料!!
釣り魚
代金のみ 釣ったアジで 活き造り 880円+税

(通常価格) 980円+税が 釣り魚価格
釣り魚
代金のみ 釣ったアジで アジフライ 880円+税



調理代
無料!!
釣り魚
代金のみ 釣ったアジで アジフライ タルタルソース添え 880円+税

釣ってすぐの鰯で
調理したら、身が縮むのは...
魚が「新鮮」だから!!

釣ったばかりの魚は筋肉繊維がしっかりと切れてない状態。そこに火を通すと筋肉繊維の水分が抜け、身が縮んだり反ったりします。これは「魚が新鮮だからこそ起こる現象」なのです。



有料
調理 加工代
1貫につき 釣り魚
代金のみ 釣ったアジで 握り寿司 50円+税

骨まで
旨い

後加工 加工代
100円+税
釣り魚
代金のみ 釣ったアジの骨で 骨せんべい 100円+税



釣り魚メニュー

さざえ
を
食ぶ!!



釣り魚
代金のみ 釣ったさざえで 刺身

(通常価格)
480円+税が 釣り魚価格 1ヶ 380円+税



釣り魚
代金のみ 釣ったさざえで つぼ焼き

(通常価格)
480円+税が 釣り魚価格 1ヶ 380円+税

人気の後加工メニュー。
アジの骨は柔らかく、パリッと揚げて食べられます。

釣り魚メニュー

車海老 を食べる!!



釣り魚
代金のみ
刺身

(通常価格) 480円+税
釣り魚価格
1尾 380円+税

釣り魚
代金のみ
車海老で
塩焼き

(通常価格) 480円+税
釣り魚価格
車海老の一番美味しい部分。それは「お頭」です。丁寧に焼き上げて食べる車海老は、歓ごと食べる事で海老の風味が口の中いっぱいに広がります。

車海老を
味わう



豊かな海で愛情いっぱいに育てられた車海老は、色つや
が良く、身はふりふりと引き締まり、甘味のある味が最高
です。「刺身」と「焼き」最もシンプルな調理だからこそ、
本味の味をお楽しみいただけます。頭から殻ごと、豪快に
お召し上がり下さい。

釣り魚メニュー

あわび を食べる!!

あわびを
味わう



釣り魚
代金のみ
車海老で
刺身

(通常価格) 1,480円+税
釣り魚価格
1ヶ 1,280円+税



釣り魚
代金のみ
釣ったあわびで
地獄焼き

(通常価格) 1,480円+税
釣り魚価格
1ヶ 1,280円+税



釣り魚
代金のみ
釣ったあわびで
バター焼き

(通常価格) 1,480円+税
釣り魚価格
1ヶ 1,280円+税

安全に楽しくお楽しみ頂く為、必ずお読み下さいませ。

■ お席、釣りについて



- 当店では「チャージ料」として、**お1人様380円+税**を頂いております。
「チャージ料」には、お客様に「小鉢」をお付けしております。
- 釣りをお楽しみ頂く際は「釣り竿レンタル(餌付き)」に **100円+税**を頂戴いたします。

■ 釣りを行うにあたって



- 当店は魚釣りが出来るため、店内で釣り竿や釣り針を使用しております。
お取り扱いには十分ご注意下さい。
- 釣りを行うにあたって、周囲には充分に注意して行って下さい。
釣り針、竿、たもなどを使用したケガや事故に関しては、当店では責任を負いかねます。
- 釣りの最中は、釣り竿が跳ね上がり危険な場合がございます。
ご用意しております「ゴーグル」をお使い下さい。
- 店内に釣り針が落ちていることがある為、素足での移動はご遠慮下さい。
- いきす周辺では、スタッフの指示に従うようにお願いいたします。
- お子様には必ず保護者が付き添い、事故の無い様に注意しながらご利用下さい。
- 店内の移動、および、釣りコーナーでの釣りをしながらの飲食、喫煙はケガやトラブルの原因になりますので、堅くお断りいたします。



■ お食事、お席のご利用について



- お食事中、魚の骨やウロコが残っている場合がございますのでご注意下さい。
- お料理には食物アレルギーに関わる食材、材料が含まれている場合がございます。
ご注文、お召し上がりの際はくれぐれもご注意下さい。



- 釣りによる水跳ね、魚の血などが洋服にかかる場合がございますのでご了承下さい。
- 店内では海水を使用しています。携帯、PCなどをご使用になる場合、故障、トラブルに関しましては自己責任でお願いいたします。
- お席を離れる際は、貴重品は身につけて頂くようお願いいたします。
- 所持品の紛失、損傷、汚れが発生した場合も当店では責任を負いかねます。
くれぐれもご注意ください。



グランドメニュー

ざわおでは厳選された豊富なメニューをご用意しています。
新鮮な旬の魚を使った料理からご飯物、揚物、スイーツと
お子様、ご家族連れにもお楽しみ頂ける一品を揃えました。

刺身

さりみ

魚に
こだわる

ざうおは「楽しむ」だけでなく「旨い魚」にこだわります。旬の素材を吟味し、品質・鮮度の管理にこだわり最高の状態で旨い魚をお客様に提供いたします。



刺身盛り合わせ『波音』 (約4名様盛り)

活きアジ・活きサザエ・マグロ・カンパチ・サーモン・ホタテ・赤海老・自身…8種盛り

4,350円+税



醤油に
こだわる

素材の味を引き出す、すっきりとした味わいの関東醤油。「ざうお」が生まれた九州で愛される、少し甘めの博多醤油。さっぱりと味わえるポン酢。すべてにざうおの「こだわり」が詰まっています。

刺身盛り合わせ 『潮騒』 (約4名様盛り)

3,650円+税

活きサザエ・マグロ・カンパチ・サーモン
ホタテ・赤海老・自身…7種盛り



刺身盛り合わせ『風』

(約2名様盛り)

1,850円+税

活きサザエ・マグロ・カンパチ・サーモン
ホタテ・赤海老・自身…7種盛り



マグロ刺し

880円+税

ホタテ刺し

880円+税

サーモン刺し

680円+税

カンパチ刺し

680円+税



穴子の押し寿司 980円+税



さうおの太巻き 800円+税



お寿司屋さんの
玉子焼き 450円+税

玉子焼きに こだわる

玉子にこだわり、丁寧に焼き上げた玉子焼き。
太巻きに巻いた玉子焼きの優しい甘さは格別
の味わい。人気の一品です。
そのままでも、酒のつまみに抜群です。



鉄火手巻き 250円+税



かっぱ手巻き 180円+税



納豆手巻き 200円+税



薄老レタス手巻き 280円+税



ネギトロ手巻き 300円+税



寿司に
こだわる

※寿司は全て「わさび抜き」でお作りしております。
お好みで添えたわさびをお使い下さい。



おまかせ握り(8貫)

1,480円+税

お魚は季節や仕入れにより内容が異なりますので
スタッフまでお問い合わせください。



おまかせ天婦羅盛り合わせ

1,280円+税

※仕入れにより内容が異なる場合がございます。

凝縮された旨味を衣で包み込む天婦羅は、素材を高温の油でさっと揚げることで、さくさくとした食感と、食材の美味しさをしっかりと味わえます。また、味を引き立てるこだわりの「天つゆ」と「薬塩」で、より一層美味しいお召し上がり頂けます。



イカの天婦羅

680円+税



旬野菜の天婦羅盛り合せ

680円+税



自身魚の天婦羅

880円+税

大海老の天婦羅

※1本 260円+税から追加できます 3本 780円+税

豪快に大きな海老を3本使用。
ぶりぶりとした食感は食べ応え抜群。さくさくと揚がった衣に、ほのかな甘みが口一杯に広がります。



名物

海坊主サラダ

海坊主サラダ
ミニサイズ

約4人前
850円+税
約2人前
680円+税

さうお特製の春巻きの皮を、ドーム状にパリッと揚げたさうお一番人気の「海坊主サラダ」。
一度見たら忘れないインパクトのある形と、皮を割って旬の野菜と新鮮な魚の切り身、半熟玉子を豪快に混ぜ合わせて食べるのか人気の秘訣。青じそドレッシングであっさり、旨味はしっかりと味わえる名物サラダです。



なだれ山芋梅風味サラダ
(梅ドレッシング) 約2人前

680円+税

短冊切りの大根に、タマネギ、かいわれを合わせ、「なだれ」のように山芋をかけた贅沢な一品。梅と酢の風味で仕上げた、サッパリとしたサラダです。



海水晶と海藻のミネラルサラダ
(ゆず胡麻ドレッシング) 約2人前 **680円+税**



「日本三大うどんのひとつ」と言われている「五島うどん」は、遣唐使の時代に大陸から伝わったとされる手延うどんであり、その起源は今も数多くの伝承が残されています。その「五島うどん」から生まれた名物のうどんの一つ「磯麺」は、海藻を練り込んで作られた、細めのすつきりとした麺で、そのヘルシーな味わいから女性にも人気のメニューです。めかぶを溶かした、だし汁につけると、〆にさつぱりといただける一品です。

長崎県
五島地方
名物

磯麺
780円+税

磯麺

いそめん

イカの身が練り込まれた
「いかしゅうまい」は、旨味、甘みと、海鮮のあっさりとした味わいが格別です。ポン酢でイカの風味を味わいながらお召し上がりいただけます。

* 1ヶ 180円+税から追加できます
いかしゅうまい
3ヶ 540円+税



いかしゅうまい



名物

さうお名物 鮓茶漬け

1人前 880円+税



ミニ
鉄火丼
880円+税



ミニ
いくら丼
980円+税



名物

さうお名物 鰯釜飯 880円+税



さ1釜約2人前ございます。
鮭といくらの
親子釜飯
980円+税



さ1釜約2人前ございます。
たこ釜飯
780円+税



こだわりの出汁で炊きあげる、さうお自慢の釜飯は、具もふっくらと柔らかく、抜群の美味しさ。目の前で炊きあげるから、出来上がりを待つ時間も楽しめる一品です。

テーブルで
炊き上げるため
かかります。



さうお名物「鮓茶漬け」。熟々の鮓の旨出し汁をかけてお召し上がりください。

特製のどんぶりだれとの相性は抜群です!!

逸品 いつばん



蒸し上げ茶豆

390円+税



手作りざる豆腐

490円+税



ナスの一本漬け

450円+税



キュウリの一本漬け

390円+税



長芋チャンジャ

390円+税



たこわさび

390円+税



ホタルイカの沖漬け

390円+税

逸品に こだわる

美味しい酒がすすむ旨い肴。
酒との相性抜群の風味豊かな
逸品料理をご用意いたしました。
焼き物料理も旨味たっぷりで種
類も豊富。
酒の肴だけでなく、ご飯もすすむ
お子様にも人気のメニューです。



塩サバ

680円+税



ほっけの塩焼き

880円+税



お寿司屋さんの
玉子焼き

450円+税



砂肝の直火焼き

580円+税



エイヒレ炙り

580円+税



揚げ出し豆腐

480円+税



海老のチヂミ

680円+税

逸品



■長芋のホクホク揚げ 580円+税



■みつせ鶏つくねの甘辛黄身醤油
2ヶ 680円+税

* 1ヶ 340円+税から追加できます



■魚のすり身で作ったぎょろっけ 580円+税

九州名産の「ぎょろっけ」は、魚のすり身をコロッケのように仕上げた大人からお子様まで大人気の一品です。



■濃厚カニクリームコロッケ 680円+税



■旬じやがのポテトフライ 450円+税



■たこの唐揚げ

780円+税



■ごぼうの唐揚げ

680円+税



■プリプリ海老フライ
タルタルソース添え

780円+税



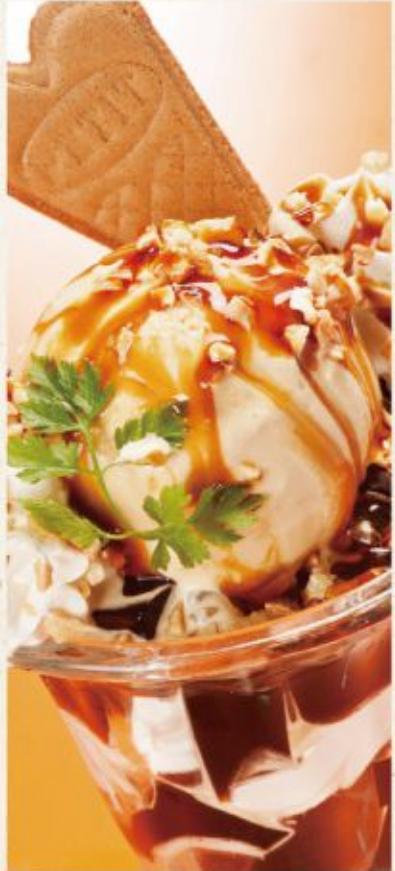
■若鶏の唐揚げ

680円+税

人気の「ぎょろっけ」
長さと旨さに驚く
「ごぼうの唐揚げ」。
チーズの風味とメイ
ブルシロップが絶妙の「サクサクやみつきチ
ーズフライ」!!さうおのおすすめです!!

逸品に
こだわる

パフェ&スイーツ



ほろ苦いコーヒーゼリーと
コーヒーアイスは大人の味わい

コーヒーゼリーパフェ
580円+税



チョコとバナナの定番パフェ
フレークの食感がGood!!

チョコバナナパフェ
580円+税



ラズベリーソースと蜂蜜が
ヨーグルトの旨味を引き立てます。

はちみつヨーグルト
380円+税

わらび餅と バニラアイスの きな粉黒蜜

素朴で懐かしい「わらび餅」とバニラ
アイスに、きなこの風味と濃厚な黒蜜の
組み合わせが老若男女問わず大人気
のメニューです。

480円+税



杏仁豆腐

290円+税



フォンダンショコラ
生クリーム添え
480円+税



柚子
シャーベット
290円+税



■お子様ざうお丸 980円+税

ごはん、メイン、デザートを

① ② ③ の中から

一個ずつお選びください。

① 選べるごはん

② 選べるメイン

③ 選べるデザート

おもちゃ付き!!



① 選べるごはん 3つのなかから
えらんでね!!



①ふりかけご飯



②ごま類ご飯



③にぎり寿司

② 選べるメイン 3つのなかから
えらんでね!!



①ハンバーグ



②鶏の唐揚げ



③天ぷら盛合せ

③ 選べるデザート 3つのなかから
えらんでね!!



①鮮果ヨーグルト



②バニラアイス



③チョコアイス

■お子様セット



お子様おにぎりセット

480円+税



お子様うどんセット

580円+税



お子様すしセット

680円+税