

伊勢志摩の恵み

伊勢角屋

お米は国産米を使用しております

○内は7大アレルゲン表記です

価格は全て税抜価格です

伊勢角屋の歴史

伊勢角屋は天正3年（1575年）、織田信長や豊臣秀吉、徳川家康が覇権を争っていた戦国時代に創業しました。以来440余年の永きにわたり伊勢神宮の参拝客を迎える茶屋として餅を作り、味噌・醤油を作り、長旅で疲れた旅人をもてなし、癒しながら伊勢の地に根ざして来ました。古来、伊勢神宮への参拝は陸路と海路があり、海路から勢田川を上った舟着場に参拝客を迎える2軒の茶屋がありました。茶屋の名は「角屋」と「湊屋」。この「角屋」が二軒茶屋餅として代々受け継がれ、味噌・醤油を醸造。その醸造技術から発展し、現代の伊勢角屋麦酒のクラフトビールが誕生しました。



角屋味噌

100年前に角屋の18代目鈴木藤吉が当時既に中古で買ってきた醸造機器（今でも使っています）を使いながら原料と対話して作っています。更に、昔ながらの木樽での仕込み、長期間の熟成により本物しか出せない深い味わいを保ち続けています。



角屋醤油

角屋醤油は、伊勢市神久の蔵「角屋醸造場」にて大正12年より、杉樽、桶、人力で搾る圧搾機などを使い続けながら変わらぬ製法で、味噌・醤油を少量手作りしております。100年以上使い続けている杉樽で、寒仕込土用発酵という昔ながらの天然醸造をおこなっており、長い時間の熟成からまるやかで奥深い味わいを特徴としております。



こちらの御膳には
小鉢
ふっくら炊いたご飯
角屋味噌で作るお味噌汁
が付きます



伊勢真鯛の味噌焼き御膳

(小麦)

二四〇〇

ふっくら焼いた
伊勢真鯛を
角屋の特製味噌と
ご一緒に



三重県産 カキとサバのフライ御膳

(乳・卵・小麦)

二二〇〇

クリーミーで
ジューシーな牡蠣と
脂ののった鯖を
カリッと
フライにして
ご用意いたしました

◎ つめたい逸品

・ お刺身三種盛り合わせ

新鮮なお魚を本日の盛り合わせにしてご用意いたします

(小麦) 一六〇〇



お刺身三種盛り合わせ

・ 的矢カキの塩辛

志摩の名品、的矢カキ。お酒には欠かせない塩辛にいたしました

六〇〇

・ 三重野菜の香の物

三重のお野菜だけで作るオススメの香の物

(小麦) 七二〇



おかけ鯖のなめろう

・ おかけ鯖のなめろう

身がひきしまり、程よく脂ののった新鮮な鯖を溶けるようななめろうにしました

(小麦) 八六〇



伊勢真鯛の冷燻

・ 伊勢真鯛の冷燻

低温の煙でじっくり時間をかけて燻しております

(小麦) 一二〇〇

・ ホワイトアスパラとウイキョウのぬた和え 八四〇

肉厚なホワイトアスパラとウイキョウを日本伝統の調理法で

(乳・小麦)

ホワイトアスパラと

ウイキョウのぬた和え

・ 尾鷲マグロの湯引き漬けとちち豆腐 七八〇

サツと湯引きしたマグロと、滑らかでクリーミーなちち豆腐を一緒に

(乳・小麦)

・ フオアグラのブリュレと角屋味噌のセツク 一二〇〇

濃厚なフオアグラと、味噌を乾燥して作るおせんべいと合わせて

(乳・卵)

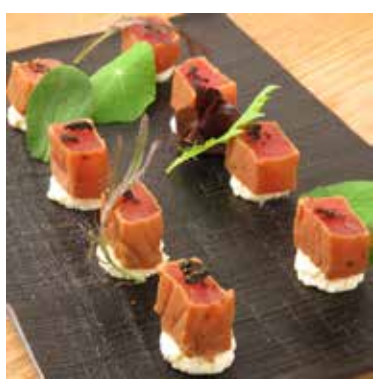
・ 鈴鹿市近藤ファームの彩りサラダ

角屋味噌と醤油のディップ (卵・小麦) 一四六〇

名農家、近藤ファームの直送野菜を特製ソースでどうぞ

・ 八寸 (前菜盛り合わせ) (乳・小麦) 一八〇〇

色々楽しみたいあなたに



尾鷲マグロの湯引き漬けとちち豆腐



◎ あたたかい逸品

- ・三重県あおさとひじきのこんにやく田楽焼き

六八〇

磯の香りと味噌の香ばしさの素敵なハーモニー

- ・三重県産タコのコンフィ 角屋の醤油焼き（乳・小麦）

九六〇

コリコリと歯ごたえの良い良質のタコをじっくり丁寧に火入れしております

- ・三重県産真鯛のカブト煮

（小麦）一二〇〇

濃厚で旨味たっぷりの贅沢な一皿です

- ・三重県産真鯛の角屋味噌焼き

（小麦）一二〇〇

ふっくら、でもしっかりと身の締まった真鯛です



三重県産 真鯛の角屋味噌焼き



三重県産 タコのコンフィ
角屋の醤油焼き

・松阪名物 伊勢赤どりの鳥焼き

一度食べるとクセになる、大人気メニュー

一四〇〇

・松阪ポークの四日市名物トンテキ

やわらかく滑らかな口当たりの松阪ポークを濃厚ソースのトンテキに

一七六〇

・松阪牛とフォアグラの重ね焼き

松阪牛とフォアグラの見事なハーモニー

(乳・小麦)

三八八〇

・松阪牛のハンバーグ

肉汁溢れるシェフ自慢の一皿

(乳・卵・小麦)

三六〇〇

・伊勢海老のグリル 甲殻類のソース

贅沢な海の幸をたっぷり、伊勢海老の全てをお楽しみいただけます

(乳・小麦・かに・海老)

三四〇〇



伊勢海老のグリル
甲殻類のソース



松阪牛のハンバーグ



松阪名物 伊勢赤どりの鳥焼き

◎揚げ物

・ 発酵生姜漬け伊勢赤鶏の唐揚げ

角屋定番の唐揚げです

(卵・乳・小麦) 八八〇



発酵生姜漬け伊勢赤鶏の唐揚げ

・ 的矢カキの塩辛コロツケ

濃厚な旨味が凝縮された特製コロツケ

(乳・卵・小麦) 七二〇



的矢カキの塩辛コロツケ

・ 三重県産カキフライ 一ケ

カキの旨味と共にカリッと丁寧に揚げました

(乳・卵・小麦) 三〇〇

・ 伊勢湾タコの唐揚げ

タコの旨味と共に磯の香りを感じます

(乳・小麦) 八〇〇



天ぷら盛り合わせ

・ 天ぷら盛り合わせ

その日オススメの食材を盛り合わせで

(乳・卵・小麦・海老) 一六八〇

◎ ご飯もの

・伊勢うどん

追加二〇〇円で三重県産卵トッピングがございます

(卵・小麦) 六八〇

・めはり寿司 一ヶ

握り飯を高菜で包んだ、シンプルながら大人気の郷土料理

(小麦) 六〇〇

・手こね寿司 味噌汁 香の物付き

志摩地方南部の名物ちらしずし

(小麦) 一〇〇〇

・三重県産真鯛の刺身茶漬け 香の物付き

出汁が美味しい贅沢なお茶漬け。シメに最高です

(小麦) 一二〇〇

・ご飯とお味噌汁 セット

ふっくら炊いたご飯と、角屋味噌のお味噌汁

(小麦) 四〇〇



めはり寿司



伊勢うどん

◎ 甘味

・ あずきのタルトとバニラのアイス

上品な甘さの小豆と濃厚バニラアイス

(乳・卵・小麦)

六八〇



あずきのタルトとバニラのアイス

・ 三重県産ほうじ茶のヌガーグラッセ

ピスタチオとアーモンド、ドライフルーツをキャラメルでコーティングしたヌガーとほろ苦いほうじ茶のデザート

(乳・卵)

七二〇



三重県産ほうじ茶のヌガーグラッセ

・ 伊勢抹茶のアフォガード

バニラアイスに香り高い伊勢抹茶をかけてお召し上がり頂きます

(乳・卵)

七六〇



伊勢抹茶のアフォガード