

伊勢角屋の昼食

伊勢志摩の恵み

伊勢角屋

すべてのランチメニューには

ふっくら炊いたご飯

角屋味噌で作るお味噌汁

小鉢

が付きます

ご飯、お味噌汁のおかわりができます

○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来た醸造機器（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。



季節の特別御膳

伊勢真鯛の味噌焼き御膳

(小麦)

ご飯・お味噌汁・小鉢が付きます

111000

ふっくら焼いた

伊勢真鯛を

角屋の特製味噌と

ご一緒に



伊勢角屋 お勧めの御膳

角屋の松花堂弁当 (乳・卵・小麦)

手まり寿司

カキフライ

生麩あんかけ

コンニャク刺身

お刺身二種盛り

鴨醬油煮と

クリームチーズ醬油漬

お味噌汁が付きます

三三〇〇

限定
20食

様々な食材を

存分に

お楽しみいただける

伊勢角屋自慢の

逸品です

おすすすめ



松阪牛

三重県産
松阪牛のステーキ
井御膳

(小麦)

お味噌汁・小鉢が付きます

三六〇〇



三重県産
松阪牛のハンバーグ
御膳

(乳・卵・小麦)

ご飯・お味噌汁・小鉢が付きます

二八〇〇





三重県産

カキとサバのフライ御膳

(乳・卵・小麦)

ご飯・お味噌汁・小鉢が付きます

一九〇〇



お子さま御膳

(乳・卵・小麦・海老)

海老フライ

松阪牛ハンバーグ

赤鶏のオムライス

サラダ

プリン

りんごジュース

おもちや

一五〇〇



一品もの

・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)

五二〇

・おかげ鯖のなめろう

身がひきしまり、程よく脂ののつた新鮮な鯖を、溶けるようななめろうにしました

(小麦)

六八〇

・尾鷲マグロの湯引き漬けとちち豆腐

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ご一緒に

(乳・小麦)

七八〇

・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

・三重県産カキフライ 一ケ

(乳・卵・小麦)

三〇〇

カキの旨味と共にカリッと丁寧に揚げました

・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)

六八〇

・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)

一四八〇



天ぷら盛り合わせ



尾鷲マグロの湯引き漬けとちち豆腐



おかげ鯖のなめろう