

## ISE KADOYA FOOD MENU

### 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

角屋の醤油の醸造は、今では珍しい木樽を使用した吟香仕込みという独自の製法により作られており、大豆は旨みの強い三重県産の「フクユタカ」、小麦は香りが強く出る「ニシノカオリ」を使って作られています。色は濃くまろやかで深い旨みとコクが特徴です。



鳥羽・伊勢志摩の

# 牡蠣

三重県中東部に位置する、志摩半島最大の湾、英虞（あご）湾。台地の先が典型的なリアス式海岸となって波静かな内湾に没し、その中に大小の島々が浮かびます。この静かな湾には阿児町鷗方西方の横山、大王町船越登茂山、志摩町御座の金比羅山などから、豊かな滋養分とミネラル分を蓄えた水が英虞湾に入り、植物性のプランクトンが適度に発生し、牡蠣などの多くの海の幸を育てます。清浄「的矢かき」はプランクトンの豊富な志摩半島の的矢湾で、一粒かきとして筏養殖されたかきです。穏やかな海域で育ったかきは毎朝、筏より採取され、浄化場での紫外線で殺菌した海水に浸けられ、特殊な流れの中で約20時間飼育する画期的な浄化方法（特許1006834）によってかきを浄化させています。



三重県より直送の的矢牡蠣 Ask

仕入れの状況より変動します。Staffにお尋ねください。

的矢牡蠣の塩辛 550

牡蠣と里芋のコンフィ 600

鳥羽産牡蠣と新姫ポン酢 680

鳥羽産牡蠣とキノコの鍋焼き 680

伊勢角屋  
冬の逸品

伊勢角屋の味噌ポテト	480
伊勢海老出汁の茶碗蒸し	500
角屋味噌のもつ煮込み	580
イカの塩辛とじゃがバターホイル焼き	680
伊勢赤鶏の湯豆腐	780
鉄鍋ホルモン	980
味噌漬けフォアグラとゆず大根	1,200
伊勢角屋のおでん	Ask



# 冷肴

おばんざい3種盛り合わせ 680

ねぎ味噌冷奴 380

ツナマカロニサラダ 380

エシャレットと  
セロリのピクルス 480

伊勢たくわんと漬物盛り合わせ 480

ポテトサラダとアンチョビの  
香草パン粉焼き 500

尾鷲マグロの生ハム 600

クリームチーズを挟んだ  
伊勢赤鶏と醤油卵黄 680

尾鷲漬けマグロの  
ニース風サラダ 800

伊勢角屋の唐揚げ 680

伊勢角屋のチキン南蛮 680

伊勢赤鶏の串焼き (2本より) 1本 300

松阪鶏焼き 880

四日市名物! トンテキ 980

松阪牛のステーキ  
わさびソース 2,200



# 揚・焼

ご飯  
麵

めはり寿司 480

〈梅・明太子・たくあん〉

コケッコッコー共和国有精卵 醤油漬けTKG 480

伊勢うどん 500

てこね寿司 800



伊勢抹茶アイスとあんこ 400

滋養卵のクレームブリュレ 400

甘味