

# 山の宴 ろまん食堂

ご来店いただき  
まことに  
ありがとうございます。



東洲齋寫樂画師





ランチメニュー

山の家名物

かづまんま定食

木綿豆腐と料理長秘伝のタレで

じっくりトロトロと煮込んだ

山の家名物の味しみ豆腐と

国産牛を贅沢にすき焼き風に仕上げ

地元産こしひかりの銀シヤリの上に

どどろんと積み上げました。

うまこと

美味い

のせませー



普通盛 九九〇円

こぼん大盛り承ります。

一軍齋 國井才画





カニチヌニエー

# 旨味 からあげ

# 定食

山盛	大盛	普通
一 二 八 〇 円	九 九 〇 円	七 七 〇 円



楊海延



二十四孝見立圖合 廷堅

# 山のジビエ華麗

カレー

楊河月延

しっかりと下処理したジビエ肉を

大鍋でじっくりと煮込み

山の家オリジナルスパイスで

秘伝の味に仕上げました。

普通 九八〇円

ごはん大盛り無料

山の家カレー



明治三十四年 月 日 山の家



# キンキマナー

京都では、おぼろごとの出汁だ

中華では、これらも料理だ

キナーとキマナー

親しまれています。

きさげ、きさきさげ

キナーとキマナー

# ひよこキナーマシマ

普通 三三〇円

大盛 四四〇円

# 冷やしキナーマシマ

夏季限定

普通 四四〇円

大盛 五五〇円



一  
國  
母  
志  
花

元  
板



# 芳幸武者天類

九郎判官源義経  
武藏坊辨慶

# おぼんぞい定食

1000円

野菜のたいたん

炒めたん

季節の食材を

あれこれ創作した

6品のおぼんぞい

詰め合わせました。

おぼんぞい

芳幸

源義経





二十四孝見立圖

老来



# Drink Bar

ドリンクバー

大人・小人

¥500

幼児(未就学児)

¥150

朝食・ランチ・ランチデザートとセットで

大人・小人・幼児

¥150

ミンチメロデー



明治廿三年八月 日印刷 神田区神保町三丁目五番

楊 肉



三十六位撰

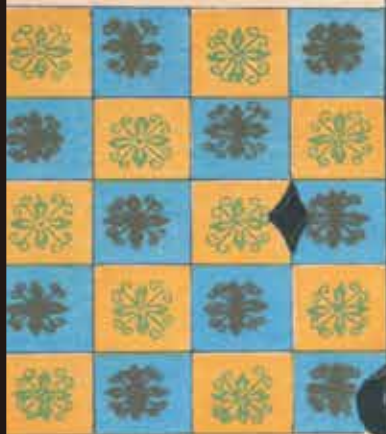
初

音

万治の婦人

# 山の宴 ろまん食堂 夜のメニュー

OPEN  
18:00 ~ 21:00 Lo. 20:30



万方  
祥



夜のメニュー

早野勘平常世はやの かんへい

# てはじめ

◎えだまめ 三五〇円

◎田舎やっこ 三八〇円

◎さば水煮 三八〇円

◎スライストマト 三〇〇円

◎も漬け物バイキング 三〇〇円

◎珍味プレート 五〇〇円

◎とじあえずポチサシ 四八〇円

◎出汁巻き玉子 六〇〇円

◎燻製ナッツ盛合せ 四八〇円

◎きゅうりの梅だれ塩こし 三〇〇円



茶海



夜のメニュー

芳田忠左衛門兼亮

揚げ物・温物

圧倒的存在感

旨味から揚げ

ふつり 六八〇円  
大盛り 八八〇円  
山盛り 一三二〇円

獵師さんのレシピで

しし肉コロッケ

一個 三〇〇円

ひと味ががり

フライドポテト

一人前 四八〇円

なにが違いかは注文してからのち樂し味

多えびフライ

一人前 九九〇円

それに見合うだけのタルタルソース

圧倒的昭和感

厚切りハムカツ

一人前 六八〇円

ご飯にもお酒にも歴史的にも魅力無限大

いまの代名詞

とんかつ

一人前 八八〇円

味よし色よし縁起よし

素敵なフオラム

ハムエツダ

一人前 四八〇円

朝ごはんの王道 晩酌の神道



我土肖像七月初旬  
筆下主月古画畢

一丁力齋  
國芳



板元伏見比叢忠義主傳未の七月  
出板ヤメ時好小攝以世評高同十月  
十曾集平主悉全備止其ハ

海老原



# 夜のめにゅー 山の家おかずプレート

お酒のお供にするもよし、夜定食にするもよし

プレート定食 + ¥440 サービス台のご飯・汁物をご利用ください。  
★ごはんのおかわり自由★

夜のめにゅー

迷ったらこのセットで間違いなし。

## ★王道プレート ¥1,380

エビフライ&ハンバーグ&コロッケ&サラダ

fatは太るではなく肥やす。いずれ花が咲く。

## ★fatプレート ¥1,480

トンカツ&ハンバーグ&コロッケ&サラダ

背徳感は自然の中でおいてけぼり。

## ★ミックスフライプレート ¥1,780

トンカツ&エビフライ&カラアゲ&コロッケ&サラダ

夢じゃない。夢の全部乗せ。

## ★大人様プレート ¥2,480

トンカツ&エビフライ&カラアゲ&ハンバーグ&コロッケ&サラダ

子供だってガッツリ食べるぜ！

## ★お子様プレート ¥880

ミニハンバーグ&エビフライ&から揚げ&フライドポテト&サラダ  
お子様プレートには、ごはん&お味噌汁付き。

トッピング・・・目玉焼き プラス ¥100





夜のメニュー

# 山の家伝承 煮込み料理

潮田政之丞高教

一  
國  
海老林  
六

名物 味しみ豆腐 一人前 六〇〇円  
櫻本ハイカラ万遍飯店監修の逸品

真打 鹿肉煮込み 一人前 一七八〇円  
自然好きのコバさん開発

定番 牛筋煮込み 一人前 五八〇円  
釣り好きコバさん開発





夜のメニュー

原郷右門  
元長

一丁帯齋  
國 廿万魚



しめ

山の家名物ちやんの出汁使用

だし茶づけセット 一人前 380円

ちやんのしめじ

しめじ 一人前 100円 たまご 1個 80円

ぶどう汁の中華麵

ぶどう汁の中華麵 一人前 440円

デザート

黒河内産の栗

栗のプリン 300円

自家製生クリーム

生クリームのケーキ 400円

瀬戸産の生クリーム

生クリームのケーキ 400円



梅江町  
海老杯

平六



ひよし山の家醸造所仕込み

# クラフトビール

一杯 600円





山の宴ろまん食堂のショーケースの飲み物すべてが飲み放題に！

# Free Drink

【飲み放題120分／30分延長プラス500yen】

※飲み放題・ドリンクバーは、同一グループ人数分のご注文をお願い致します。

飲み放題 **2,200円**

ドリンクバー  
大人・小人 **500円**

ドリンクバー  
未就学児 **150円**

# BEER

# ALL 600円



## 生ビール（びん生）

当店の生ビールは瓶で提供しております。

- ★アサヒびん生
- ★サントリーびん生
- ★サッポロびん生
- ★プレミアムモルツびん生
- ★アサヒマルエフびん生
- ★プレミアムEBISUびん生

## ラガービール

切れのよい苦みとなめらかでマイルドな味わいが特徴です。

- ★サッポロ赤星
- ★キリンラガー

# JAPAN

★純米酒 **翁鶴 京美山川 550円**

某探偵番組のマネキンで有名になった純米酒。

★上撰 **京都長老 550円**

飲みやすい旨口。程よいアルコール濃度。

★純米酒 **京都丹山 600円**

まろやかな味わいながら酸味の調和のとれたお酒。

★冷酒 **長老冷酒 300ml 650円**

華やかな新酒独特の薫りが食をそそります。

**翁鶴 300ml 650円**

京都丹波産の酒米を丁寧に仕込んだ旨口のお酒。

**鬼ごろし 300ml 650円**

しっかりした旨味のある辛口の生貯蔵酒。

★麦焼酎 **いいちこ 500円**

厳選した大麦・大麦麹と天然の清水だけで醸造。  
やわらかな口あたり、割っても広がる豊かな味わい。

★芋焼酎 **黒霧島 500円**

創業当時の黒麹仕込みのルーツを受け継いだ  
本格芋焼酎。トロツとした甘味、キリッとした後味。

★京丹波産 **ときはいま 500円**

紅芋焼酎  
亀岡の清らかな水から生まれた本格焼酎です。  
ほのかな甘みと爽やかさ、柔らかなのど越し。

★果実酒 **鶴梅 完熟梅酒 550円**

鶴梅 **完熟にごり 600円**

甘みが豊かでトロツとした口当たり、  
アルコール度数も10度と軽めに設定しているので  
飲みやすさも抜群。



# BALL

いわゆるチューハイです。  
うちではボールと呼びます。

## おすすめ

国産果汁ボール

- ★桜島小みかん
- ★天草晩柑 (あまくさばんかん)
- ★博多あまおう
- ★シトラスかぼす
- ★トマトピューレ



ALL 600円

# Whisky Highball

いろんなハイボールを  
飲み比べてください。

- ★ハイボール
- ★ウーロンハイボール
- ★ジンジャーハイボール
- ★コーク・ハイボール

ALL 500円

# MIDDLE BALL

焼酎を炭酸で割ることで  
爽快感バツグン

- ★麦ボール
- ★芋ボール
- ★米ボール

ALL 500円



# Wine

料理との相性抜群の  
山の家セレクトワイン。

フルボトル 赤・白  
★マキコレワイン 3,000円  
お肉料理との相性抜群 山の家オリジナルセレクト

フルボトル  
★丹波ワイン 赤/白 3,000円  
おだやかな果実味と、わずかな苦みが味わいのアクセントに。

フルティ 360ml  
★丹波ワイン 赤・白・ロゼ 950円  
ミネラル感と爽やかな酸味が特徴です。  
おだやかな果実味と、わずかな苦みが味わいのアクセントに。

# Soft Drink

大人気の国産果汁を  
ノンアルコールでお楽しみください

国産果汁ジュース

- ★桜島小みかん
- ★天草晩柑 (あまくさばんかん)
- ★博多あまおう
- ★シトラスかぼす
- ★トマトピューレ

ALL 400円

- ★ノンアルコールビール

300円



# 松花堂会席膳「特選」

山の家料理長が創る創作料理の数々。  
小鍋がついた贅沢な宴会コースです。

二日前までのご予約が必要

四五〇〇円

# 松花堂会席膳

山の家料理長が創る創作会席膳。

二日前までのご予約が必要

三五〇〇円

# 季節の会席膳

山の家料理長が創る創作料理の数々。  
宴会コースです。

二日前までのご予約が必要

二九八〇円





# 宴会コース

## 山の家 季節の鍋

鍋はいつ食べても美味しい。  
そう言っていただけでもお客様に。  
季節もので厳選し、丁寧に作ったお出汁で。

前日までのご予約が必要

三五〇〇円

## 名物しし煮焼き

猪肉をふんだんに使い、煮焼きにする事で  
旨味がゆっくりと染みだし  
その旨味の浸みだ食材は絶品。

前日までのご予約が必要

四五〇〇円

## 金の玉手箱

一の重は、素材と自家製にこだわった八種八品。  
この皿は、山の家ならではのジビエ料理と  
自慢の揚げ物の数々をタイナミックに。

二日前までのご予約が必要

五八〇〇円

