

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

じっくりとと煮込んだ

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

とろろんと積み上げました。

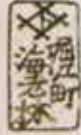
うまこと

美味い

のせませー



一軍齋
國士才画



普通盛 九九〇円

こぼんのちかわり取りがめ。

ランチメモニー



旨味 からあげ

定食

ときどき
味変フェア
開催
します。

山盛	大盛	普通
一	九	七
二	九	七
八	〇	〇
〇	円	円
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

ハンカチメシロー



明治三十四年 月 日 時

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

キンキマナー

親しまれています。

キンキマナー

キンキマナー

キンキマナー

普通 三三〇円

大盛 四四〇円



元板

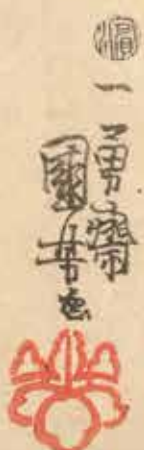


冷やしキンキマナー

夏季限定

普通 四四〇円

大盛 五五〇円



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



二十四孝見立圖合

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

影印

デザートメニュー

新大橋中洲

ベリーパーク京都とコラボ

ひよしロツクベリー

二五〇円



ベリーパーク京都とコラボ

いちごのスムージー

四〇〇円



内容はスタッフに確認してね

日替わりデザート

二五〇円



黒蜜ときなこのマリアイージュ

黒蜜&黒豆きなこアイス

二〇〇円

ロドじけ滑らかなチョコスイーツ

黒豆のテリーヌ

五〇〇円



新大橋中洲



三十六位撰

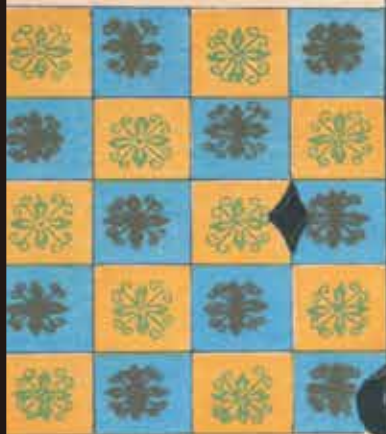
初

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

てはじめ

★かまぼこのお刺身

二〇〇円

★京都丹波黒豆の枝豆

四〇〇円

★とりあえずポテサラ

四八〇円

★本場のこだわりキムチ

二〇〇円

★やみつきキヤベツ

二〇〇円

★オニオンスライス

二〇〇円

★スライストマト

二〇〇円

★お漬物盛合せ

二〇〇円

★さば水煮

三八〇円

★田舎やつこ

三八〇円



ひよし山の家醸造所仕込み

クラフトビール

一杯 六〇〇円



厳選メニュー

山の家自家製

燻製ナッツ盛合せ

四〇〇円

山のユースフル販売商品

おつまみシリーズ

いわし梅じそ昆布 二八〇円

あさり燻製 三六〇円

和豚もちぶた燻製 三七〇円

うずら卵燻製 四一〇円

ミックスオリーブ 四三〇円

豚タン燻製 四三〇円

鮭ハラス燻製 四九〇円

豚軟骨直火焼き 五〇〇円

居酒屋的逸品メニュー

圧倒的存在感

★旨味からあげ

ふつう 六八〇円
大盛り 八八〇円
山盛り 一三二〇円

山の家名物ジビエメニュー

★猪肉コロツケ

一個 三〇〇円

★猪串カツ

二本 五〇〇円

★鹿串カツ

二本 四〇〇円

★猪ソーセイツ

五本 八〇〇円

ひと味ちがう

★フライドポテト

四八〇円

醤油味の焼きとうもろこし

★コーンバター炒め

三八〇円

圧倒的昭和感

★厚切りハムカツ

二枚 六八〇円

朝ごはんの王道・晩酌の神道

★ハムエツゲ

四八〇円

炉端焼きの定番

★焼きホツケ

八〇〇円

赤尾家臣

芳田忠左衛門兼亮



居酒屋の定番といえは

★だし巻き玉子

六〇〇円

料理長が巻く究極の逸品

★出汁だし巻き玉子

八〇〇円

魅惑のオイルスター

★焼き鳥5種盛り

六〇〇円

漁師の船上料理

★カツオのたたき

八〇〇円

夜のメニュー

潮田政之丞高教

山の家伝承

煮込み料理

隈本ハイカラ万遍飯店監修の逸品

名物味しみ豆腐

一人前 六〇〇円

自然好きのコバさん開発

真打鹿肉煮込み

一人前 一七八〇円

コバさん秘伝の味

定番牛筋煮込み

一人前 五八〇円

料理好きコバさん仕込み

伝承豚の角煮

一人前 六八〇円



一帯齋
國
海老林
六八

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

夜のめにゅー

贅沢の極み。

★ 多えびフライプレート ¥990

味よし色よし縁起よし。

★ とんかつプレート ¥990

ガッツリ喰いたい夜は・・・

★ 焼き肉プレート ¥990

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 ¥1,890

トンカツ&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 ¥980

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。

ごはんセット + ¥330

ごはん・みそしる・お漬物

★ごはんのおかわり自由★



夜のメニュー

原郷右門
元長

しめ

山の家名物ちゃんこ出汁使用

出汁茶漬けセット

三八〇円

うどん出汁に中華麺がヤミツキに

ひよしきーしま

四四〇円

くいしんぼう料理長の

気まぐれチャーハン

四〇〇円

飲んだあとは

しめのラーメン

四〇〇円

ごはん・みそしる・お漬物

ごはんセット

三三〇円

お口直しに

みそしる

一〇〇円

鍋の追加メニュー

★鍋用うどん

一〇〇円

★鍋用たまご

八〇円

★猪つくね

五個 三〇〇円

★合鴨つくね

五個 三〇〇円

★野菜盛り

一人前 八〇〇円

★追加イノシシ肉

一人前 一五〇〇円

★追加お出汁

ちゃんこ鍋・ぼたん鍋 二〇〇円

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(座席時間)／30分延長プラス500円】
※飲み放題は1名様からOKです！※飲み放題＝座席時間制です。

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

★プレミアムモルツびん生

★サッポロびん生

★プレミアムEBISUびん生

★サントリーびん生

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 **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 **完熟梅酒 550円**

鶴梅

★果実酒 **完熟にごり 600円**

鶴梅

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
- ★でこぼん
- ★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
- ★ユーク・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。

ワインリストをご用意しております

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

国産果汁ボール
★桜島小みかん
★でこぼん
★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

Hot Drink

- ★緑茶
- ★ほうじ茶
- ★黒豆茶

ALL 200円

名物イノシシしんすき焼き

猪肉とふんだんに使い、煮焼きにしました。
旨味の浸み込んだ食材は絶品。

二名以上、前日までの予約が必要

四四八〇円

厳選ズワイガニかたすき鍋

冬季限定

姉妹店より仕入れた厳選ズワイガニを使用した

二名以上、前日までの予約が必要

九四八〇円

ぼたん鍋

冬季限定

京都丹波の猪肉と白慢の味噌味でどうぞ。

二名以上、前日までの予約が必要

五四八〇円

山の家名物 ちゃんこ鍋

鍋はいつ食べても美味しい。

季節もので厳選し、丁寧に作ったちぢみ汁で。

二名以上、前日までの予約が必要

二九八〇円



宴会コース

金の玉手箱

素材と自家製にこだわった八種八品。
自慢の揚げ物の数々をダイナミックに。

五名以上、二日前までのご予約が必要

七九八〇円

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膳です。

五名以上、二日前までのご予約が必要

四九八〇円

松花堂会席膳

山の家料理長が創る創作会席膳。

五名以上、二日前までのご予約が必要

三九八〇円

季節の会席膳

山の家料理長が創る季節の創作料理。

二名以上、二日前までのご予約が必要

二九八〇円

