

日本のいいもの食堂

# ハレとケ

*Japanese restaurant  
Hare to Ke*

ランチメニュー

11:00-15:00

日本の伝統的な世界観のひとつである“ハレとケ”  
ハレ（霽れ）は行事や特別な日などの非日常を、  
ケ（褻）は普段の生活である日常を。  
そんな非日常と日常を組み合わせたお食事を、  
日本のいいもの食堂 ハレとケで。

## ハレとケの美味しいこだわり



お米

その時々に合わせて  
美味しいお米を  
仕入れています。



まぐろ

和歌山県の  
那智勝浦より直送の  
新鮮なまぐろです。



お醤油

国産有機醤油をはじめ  
出汁醤油、柚子ポン酢まで  
足立醸造さんのものを。

TSUKUMO TEMARI



日本のいいもの

つくも手毬 10 貫

1,680 円

写真はイメージです

日本のいいもの

和歌山

那智勝浦直送 まぐろ井

2,180 円

和歌山県那智勝浦より直送の新鮮なまぐろを使用。  
刻みわさびと木桶仕込みのこだわり国産有機醤油でどうぞ。

和歌山

那智勝浦直送 まぐろ 2 色井

2,180 円

和歌山県那智勝浦より直送のまぐろとメカジキを使用。  
刻みわさびと木桶仕込みのこだわり国産有機醤油でどうぞ。

追加でどうぞ!

小うどん +480 円

お味噌汁おかわり +220 円

唐揚げ (2 個) +380 円

セットドリンク +270 円  
(コーヒー・紅茶・オレンジ・アップル)

セットデザート割 110 円引  
(ショーケースよりお選びください)

## 銅羽釜でたく、絶品ごはん

ハレとケではグッドデザイン賞、  
経済産業大臣賞にも輝いた新光金属の銅羽釜を使用。

昔懐かしいレトロな形の羽釜は、純銅製で  
熱伝導が高くお米をムラなく芯から炊き上げ。  
天然木の蓋が重しとなり、釜内部に適度な圧力をかけることで  
本来吹きこぼれてしまう旨味成分をご飯に吸収させます。

一度食べたなら炊飯器に戻れないかも、  
そんな美味しいごはんをハレとケで。



## 銅羽釜ごはんのお膳

絶品ごはん、お味噌汁、小鉢2種付

お急ぎの方や  
ご飯少なめをご希望の場合は  
お茶碗ごはんに変更できます。



選べてうれしい、気分にあわせた炊きあがり  
(20分程お時間を頂戴します)



鶏もも唐揚げのお膳	1,480 円
和風おろし唐揚げのお膳	1,580 円
トロ鯖塩焼きのお膳	1,580 円
デミハンバーグのお膳	1,580 円
和風おろしハンバーグのお膳	1,680 円
厚切りとんかつのお膳	1,680 円
和風おろしとんかつのお膳	1,780 円
やわらか豚角煮のお膳	1,680 円



### 追加でどうぞ！

小鉢おかず	+110 円
生卵	+180 円
お味噌汁おかわり	+220 円
唐揚げ (2個)	+380 円

セットドリンク +270 円  
(コーヒー・紅茶・オレンジ・アップル)

セットデザート割 110 円引  
(ショーケースよりお選びください)

麺類・その他一品

きつねうどん	780 円
わかめうどん	680 円
カマンベールチーズフライ	470 円
八ヶ岳野辺高原カニクリームコロッケ	470 円
手羽先黄金焼	880 円
おでん盛り合わせ	980 円

追加でどうぞ！

お味噌汁おかわり +220 円

唐揚げ (2個) +380 円

セットドリンク +270 円  
(コーヒー・紅茶・オレンジ・アップル)

セットデザート割 110 円引  
(ショーケースよりお選びください)

# DRINK

お  
飲  
物

## カフェドリンク

ホットコーヒー	550 円
アイスコーヒー	580 円
カフェラテ (Hot/Ice)	580 円
紅茶 (Hot/Ice)	550 円

## ビール

アサヒスーパードライ生	550 円
スーパードライ小瓶	550 円
ノンアルコールビール	550 円
ハイボール	530 円

## 酎ハイ

プレーン	440 円
レモン	440 円
ライム	440 円
グレープフルーツ	440 円

## ワイン

グラス 赤	550 円
グラス 白	550 円

## カクテル

(ソーダ割り・ウーロン割り・オレンジ割り)

カシス	530 円
ピーチ	530 円
グレープフルーツ	530 円

## ソフトドリンク

ウーロン茶	480 円
オレンジジュース	440 円
アップルジュース	440 円

## 日本のいいもの

### 日本酒

月替わりの日本酒	880 円
米のしずく	880 円
伊丹郷	660 円
瀬祭三割九分	1,480 円
鍋島	980 円
八海山	780 円



イチオン

酒屋のおすすめ  
飲みくらべセット

1,580 円

### 焼酎

麦焼酎 中々	730 円
麦焼酎 二階堂	550 円
麦焼酎 いいちこ	440 円
芋焼酎 三岳	730 円
芋焼酎 黒霧島	440 円

日本のいいもの食堂

# ハレとケ

*Japanese restaurant  
Hare to Ke*

グランドメニュー

15:00-21:00

日本の伝統的な世界観のひとつである“ハレとケ”  
ハレ（霽れ）は行事や特別な日などの非日常を、  
ケ（褻）は普段の生活である日常を。  
そんな非日常と日常を組み合わせたお食事を、  
日本のいいもの食堂 ハレとケで。



お米

その時々に合わせて  
日本全国よりこだわりの  
美味しいお米を  
仕入れています。



まぐろ

和歌山県那智勝浦の  
脇口水産にて  
延縄漁法で獲れた  
新鮮なまぐろです。



お醤油

木桶仕込みの  
国産有機醤油をはじめ  
出汁醤油、柚子ポン酢まで  
足立醸造さんのものを。



## 銅羽釜でたく、絶品ごはん

ハレとケではグッドデザイン賞、  
経済産業大臣賞にも輝いた新光金属の銅羽釜を使用。  
昔懐かしいレトロな形の羽釜は、純銅製で  
熱伝導が高くお米をムラなく芯から炊き上げ。  
天然木の蓋が重しとなり、釜内部に適度な圧力をかけることで  
本来吹きこぼれてしまう旨味成分をご飯に吸収させます。

一度食べたなら炊飯器に戻れないかも、  
そんな美味しいごはんをハレとケで。



イチ  
オン

## ごはんもの

お膳メニューは絶品ごはん、  
お味噌汁、小鉢2種、焙じ茶がセットになります。  
その他ごはんものはお味噌汁付き。

お急ぎの場合や  
ご飯少なめをご希望の場合は  
お茶碗ごはんに変更できます。



選べてうれしい、気分にあわせた炊きあがり  
(20分程お時間を頂戴します)



日本のいいもの

### 銅羽釜ごはん

鶏もも唐揚げのお膳	オススメ	1,580 円
トロ鯖塩焼きのお膳		1,680 円
デミハンバーグのお膳		1,680 円
厚切りとんかつのお膳	オススメ	1,780 円
やわらか豚角煮のお膳		1,780 円
きのこ炊き込みごはん		1,180 円
風味豊かな銀シャリ		780 円



つくも手毬 10 貫	1,780 円
昆布炊きごはん	390 円

※金額は全て税込です

## おかず

ジューシー鶏もも肉の唐揚げ <small>オススメ</small>	830 円
低温調理のトロ鯖塩焼き	930 円
目玉焼きとデミハンバーグ	930 円
食感抜群の厚切りとんかつ <small>オススメ</small>	1,030 円
やわらか豚角煮	1,030 円



## 一品もの

牧草牛のローストビーフ	1,100 円
大人のおつまみピザ	880 円
八ヶ岳野辺山高原カニクリームコロッケ <small>オススメ</small>	470 円
カマンベールチーズフライ	470 円
自家製ツナのポテトサラダ <small>オススメ</small>	470 円
定番ポテトフライ	470 円
あったか塩枝豆	420 円
胡麻油の効いたやみつききゅうり	420 円



**イチ  
オン** 那智勝浦直送のお造り

和歌山県那智勝浦より直送の新鮮なまぐろのお刺身。  
足立醸造の国産有機醤油をつけてお召し上がりください。

まぐろ盛りあわせ	1,280 円
まぐろ造り	1,080 円
カジキ造り	1,080 円

**串もの** (焼き鳥、串カツは各2本 / 練り天は1本)

焼き鳥 4種盛り合わせ	900 円
焼き鳥 ねぎま	470 円
焼き鳥 もも	470 円
焼き鳥 かわ	470 円
焼き鳥 つくね	470 円
ロース串カツ	550 円
ひとくちまぐろミンチ串カツ	390 円
練り天 たこ	390 円
練り天 紅生姜 <b>オススメ</b>	390 円





### オススメ!

ハレとケのちょい飲み (単品) 980 円

ちょい飲み+他 1 品以上 630 円+他オーダー分

小鉢 2 品+枝豆のおつまみプレートに、  
ドリンク 1 杯がついたお得なセットです!

- ・生ビール
- ・ハイボール
- ・酎ハイ (プレーン/レモン/ライム/グレープフルーツ)

※おひとり様 1 回のご注文に限らせていただきます。

## お飲み物

### ビール

アサヒスーパードライ生	550 円
スーパードライ小瓶	550 円
ノンアルコールビール	550 円
ハイボール	530 円

### 酎ハイ

プレーン	440 円
レモン	440 円
ライム	440 円
グレープフルーツ	440 円

### 日本のいいもの

#### 日本酒

月替わりの日本酒	880 円
米のしずく	880 円
伊丹郷	660 円
瀬祭三割九分	1,480 円
鍋島	980 円
八海山	780 円



イチオン

酒屋のおすすめ  
飲みくらべセット

1,580 円

#### 焼酎

麦焼酎	中々	730 円
麦焼酎	二階堂	550 円
麦焼酎	いいちこ	440 円
芋焼酎	三岳	730 円
芋焼酎	黒霧島	440 円

### カクテル

カシス	530 円
ピーチ	530 円
グレープフルーツ	530 円

### ワイン

グラス 赤	550 円
グラス 白	550 円

### ソフトドリンク

ウーロン茶	480 円
オレンジジュース	440 円
アップルジュース	440 円
和歌山温州みかんジュース	700 円
和歌山あら川の桃ジュース	700 円

※金額は全て税込です

# ハレとケのコース

・3日前までの要予約制、2名様以上からお受けいたします

・お席は2時間制となります

※コースをご利用の場合、お飲み物は  
飲み放題またはワンドリンク以上のご注文でお願いいたします

90分  
飲み放題  
+1,760円

霽

## ハレコース (全8品)

5,980円(税込)

- 旬の小鉢3種盛り
- 和歌山 那智勝浦直送  
まぐろ2種のお造り
- 焼き鳥
- 牧草牛のローストビーフ
- 手羽先の黄金焼
- やわらか豚の角煮
- つくも手毬とお味噌汁
- バニラアイス

藝

## ケコース (全7品)

4,980円(税込)

- 豆腐サラダ
- 和歌山 那智勝浦直送  
まぐろのカルパッチョ
- 和風焼つくね
- 牧草牛のローストビーフ
- 揚げ物盛り合わせ
- 銅羽釜で炊く銀シャリと  
ご飯のお供とお味噌汁
- バニラアイス

宴

## 宴コース (全7品)

3,980円(税込)

- いろどり野菜のサラダ
- 和歌山 那智勝浦  
まぐろのカルパッチョ
- 牧草牛のローストビーフ
- 揚げ物盛り合わせ
- おまかせピザ
- 銅羽釜で炊く  
きのこの炊き込みごはん
- バニラアイス

## 飲み放題 ドリンク

(+1,760円)

- ・アサヒスーパードライ生
- ・酎ハイ (プレーン/レモン/ライム/グレープフルーツ)
- ・ハイボール
- ・グラスワイン (赤/白)
- ・カクテル (カシス/ピーチ/グレープフルーツ)
- ・烏龍茶
- ・オレンジジュース
- ・アップルジュース



## 団体様の貸切ご予約も受付中!

ご予算に応じたコース提案も可能です。  
店頭またはお電話にて承りますので  
まずはお気軽にご相談ください!

TEL 06-6155-6005