

お客様各位

お知らせ

平素はお食事処 心音をご利用いただきまして
誠にありがとうございます

誠に勝手ながら
より多くのお客様のご利用
及び混雑緩和の為、お席の利用を
2時間迄とさせていただきます
予めご了承下さいますよう
お願い申し上げます

再度、心音をご利用のお客様は
一度退席して頂いた後に、改めて
受付をお願い致します
在席中の受付は無効とさせていただきます

よろこびがつなく世界へ

KIRIN



クラフト
ビール



感動を体験するビール。

豊潤 <496>

Small ¥560 Medium ¥840 Large ¥1,500



ストップ! 20歳未満飲酒・飲酒運転。
お酒は楽しく適量で。妊娠中・授乳期の飲酒はやめましょう。

キリンビール株式会社

Tap Marché Today's Craft Beers

記載の銘柄かの中から日替わりで3種類と豊潤496をご用意しております



スプリングバレー シルクエール<白>

スプリングバレー
ウィートエール
ALC.5.5

きめ細かなふわとの泡と、華やかな香り、シルクのような上質でまろやかな口当たりが特長。おいしさを追求した、白ビール。

ボディ
酸味
苦味
甘味
香り



Small ¥560 / Medium ¥840 / Large ¥1,500



ブルックリンソラチエース [国産]

ブルックリン・ブルワリー
ゼンソスタイル
ALC.7.0

柑橘・レモングラスを想わせる爽やかな香りが特長のゼンソスタイル。シーフードやスパイスな料理との相性が抜群です。

ボディ
酸味
苦味
甘味
香り



Small ¥580 / Medium ¥900 / Large ¥1,620



伊勢角屋麦酒 ベールエール

伊勢角屋麦酒
ベールエール
ALC.5.0

鮮烈なアメリカンホップの香りと豊かなフレーバー、そして切れのいい後口。アメリカンタイプベールエールの王道を行くビール。

ボディ
酸味
苦味
甘味
香り



Small ¥610 / Medium ¥960 / Large ¥1,700



いわて蔵ビール みちのくレッドエール

いわて蔵ビール
レッドエール
ALC.5.0

遠野産ホップ「IBUKI」の一部を使用した琥珀色のビール。麦芽の旨味とコク、ホップの香りのバランスが取れたレッドエール。

ボディ
酸味
苦味
甘味
香り



Small ¥580 / Medium ¥900 / Large ¥1,620



常陸野ネストだいたいエール

常陸野ネストビール
IPA
ALC.6.0

ほどよい苦味と果実のフルーティーな香りが絶妙にマッチした味わい。茨城特産の「福来みかん」を使用した、華やかな香りのIPA。

ボディ
酸味
苦味
甘味
香り



Small ¥590 / Medium ¥910 / Large ¥1,630



FAR YEAST 東京ホワイト

Far Yeast Brewing
ウィートゼン
ALC.5.0

フルーティかつドライで、シャープな口当たり。苦味も少なく飲みやすい。小麦のふくよかさや華やかなホップの香りをのせた、ウィートゼン。

ボディ
酸味
苦味
甘味
香り



Small ¥590 / Medium ¥910 / Large ¥1,630



山口地ビール 瀬戸内ヴァイツェン

山口地ビール
ヘーフェヴァイツェン
ALC.6.0

独特のパナナのような香りと小麦のまろやかさを楽しめながら、重すぎず軽すぎないスムーズな飲み口。

ボディ
酸味
苦味
甘味
香り



Small ¥560 / Medium ¥840 / Large ¥1,500



DHC Premium RICH ALE

DHCビール
エクストラ スペシャル ビター
ALC.6.0

苦味だけを強調させず、華やかな香りにもごだわり、苦味とコクが絶妙なバランス。柑橘系ホップの豊かな香りが広がるエールビール。

ボディ
酸味
苦味
甘味
香り



Small ¥560 / Medium ¥840 / Large ¥1,500

Small 180ml / Medium 370ml / Large 650ml

価格は全て消費税込みです。



ストップ!20歳未満飲酒・飲酒運転。お酒は楽しく適量で。妊娠中・授乳期の飲酒はやめましょう。

びる ビール

生ビール(一番搾り)

極冷え中ジョッキ	820円
グラス	500円
中ジョッキ	720円
メガジョッキ	1,300円
中瓶	760円

糖質・プリン体・人工甘味料ゼロ
のどごしゼロ 500円



ノンアルコールビール

キリン 520円
グリーンズフリー

ビアカクテル

カシスビア 600円
(カシスリキュール+ビール)

シャンディガフ 600円
(ジンジャーエール+ビール)

凍結フルーツサワー



ひとつひとつ丁寧に洗浄し
凍らせた果実を氷の代わりにしました

時間が経っても薄まらず
ゆっくりと溶け出す果汁の
味わいの変化もお楽しみ下さい

- レモンサワー
 - ピンクグレープフルーツサワー
 - ネーブルオレンジサワー
 - ライムサワー
 - ぶどうサワー
- 各650円



- ウーロン割り 520円
- 京都の緑茶割り 520円
- はちみつ柚子割り 520円
- 沖縄シークワーサー割り . . . 520円
- 黒烏龍茶割り 520円
- まるごと梅干し焼酎割り . . . 520円

※焼酎濃いめは120円増しにて承ります

和クラフトジン

※ハイボール・ジントニック
ロック・水割り・お湯割り
お好みの飲み方をお申し付け下さい
(シングル 45ml・ダブル 60ml)

土地固有のボタニカルを加えた日本独自のGIN
爽やかな香りと深い味わいをお楽しみ下さい

広島 桜尾 オリジナル47° シングル 640円
グリーンレモン/ネーブル/夏みかん
青柚子/橙/生姜/檜/緑茶/赤紫蘇 ダブル 820円

サントリー六〜ROKU〜47° シングル 800円
桜花/桜葉/煎茶/玉露/山椒/柚子 ダブル 1050円

京都 Dry Gin 季の美45° シングル 870円
米/玉露/柚子/檜/山椒/木の芽
生姜/赤紫蘇/笹 ダブル 1,150円



梅酒



百年梅酒プレミアム 980円

他の梅酒では味わえない
重厚な味わいは圧倒的
ブランデーベースですがとても飲みやすい梅酒
ロックがオススメ

紀州のゆず梅酒 600円

ゆずの本場、徳島産ゆずを使用
他のゆず梅酒とは一線を画す風味

加賀梅酒 萬歳楽 680円

全日空国際線ファーストクラスで提供
白山の澄んだ伏流水で仕込んだ正統派梅酒

- カシスソーダ
 - カシスウーロン
 - カシスオレンジ
- 各490円

カクテル

ふくろ ウイスキー

※ハイボール・ジントニック
ロック・水割り・お湯割り
お好みの飲み方をお申し付け下さい
(シングル 45ml・ダブル 60ml)

□ブラックニッカ
ディープブレンド

シングル 560円
ダブル 720円
ボトル 4,300円



□サントリー 角

シングル 620円
ダブル 780円
ボトル 5,500円

□ジャパニーズハーモニー
響 HIBIKI

シングル 980円
ダブル 1,280円
ボトル 10,000円



□エバモア2001

～富士山麓製造所～ ボトル 38,500円



※エバモア2001はボトルのみ販売です

おとも

□氷 180円 □レモン(8カット) 200円 □紀州梅(1個) 120円
□緑茶ポット 410円 □烏龍茶 410円 □炭酸水 160円

※ボトルキープ6ヶ月間にて承ります

※ボトルキープの際は、お客様保管券をお持ち帰り下さい

日本酒



^{だっさい} 獺祭 45 (純米大吟醸)
 中口 +3 山口 1,100円

^{いち くら} 一の蔵 (無鑑査本醸造) 780円
 超辛口 +10 宮城

^{さわや} 澤屋まつもと (純米酒) 830円
 辛口 +5 京都

^{こし ほまれ さい} 越の誉彩 (純米酒) 880円
 辛口 +3 新潟

ぱくれん 赤 (吟醸酒) 890円
 超辛口 +20 山形

※一合冷酒、料でのご提供とさせていただきます

焼酎



芋	シングル	ダブル	ボトル
<input type="checkbox"/> 鬼火	540円	660円	4,100円
<input type="checkbox"/> 黒霧島	600円	720円	3,100円
<input type="checkbox"/> 赤兎馬	760円	880円	4,900円
麦	シングル	ダブル	ボトル
<input type="checkbox"/> 深薫	540円	660円	3,000円
<input type="checkbox"/> 吉四六	820円	920円	5,200円
泡盛	シングル	ダブル	ボトル
<input type="checkbox"/> 残波	600円	710円	3,400円
黒糖	シングル	ダブル	ボトル
<input type="checkbox"/> れんと	640円	750円	3,600円

数量限定 本日の割り水焼酎 グラス

水と1:1で割り、甕壺にて一晩寝かせ
丸みのある味わいに仕上げました

540円



※ 鬼火のボトルのみ900ml・その他のボトルは720mlとなります

〜Sparkling wine〜

□S-1 サンテロ・ピノ シャルドネ・スプマンテ・ブリュット

ハーフボトル(375ml) 3,900円

産地:イタリア 葡萄品種:ピノ・ピアンコ、シャルドネ

味わい:辛口 オススメ料理:若鶏の唐揚げ

「神の雫」にも掲載された高コスパ スプマンテ
綺麗な泡立ちと柑橘果実のような味わいが本格的なイタリアを代表する一本です。

□S-2 ポメリー・ブリュット・シャンパーニュ

ハーフボトル(375ml) 4,300円

産地:フランス 葡萄品種:ピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムニエ

味わい:辛口 オススメ料理:花籠御膳

ポメリーのブランドカラー、ロイヤルブルーを表現する、純粋で繊細かつ優美さを兼ね備えた代表的な辛口シャンパーニュ フレッシュで活き活きとした、しなやかな味わいが特徴的です。

□S-3 ソレール・ホープ・カヴァ・ブリュット

フルボトル(750ml) 4,600円

産地:スペイン 葡萄品種:バレイャーダ、マカベオ、チャレロ

味わい:辛口 オススメ料理:川海老の煮揚げ

カタルーニャ州最高峰の生産者の一つとして呼び声高い芸術的な造り手の一本
地元消費者から評価される事を最も大切としており、その評価が高ければ世界にも通用すると考えて
おり自らは一度もコンテストに出品したことはなく、この地方最高のスパークリングワインに選ばれています。



〜White wine〜



ダークホース シャルドネ 白

DARK HORSE™

CHARDONNAY

シャルドネ (白) 辛口

隠し味として、ヴィオニエとグヴェルトラミネールをシャルドネに加え、もっちりボディの濃い旨さが完成。カラメルのような香ばしさと、リンゴや桃を感じさせる豊かな香り。シャルドネ100%のワインよりもまろやかでコクのある味わいに仕上がっている。



A History of Caramel
Rich Mouth Finish
Dark Horse Chardonnay
100% Chardonnay
Caramel

グラス 680円
デカンタ 2,000円
ボトル 3,800円

■■■グラス 100ml デカンタ 350ml ボトル 750ml■■■

ワインリスト

～Red wine～



□R-1 ソルテオ・ティント・ブル・ファイト

グラス 640円 デカンタ 1,870円 ボトル 3,600円

産地:スペイン 葡萄品種:テンプラニーリョ、ガルナッチャ 他

味わい:ミディアム オススメ料理:砂肝の香味揚げ

フライング・ワインメーカーとして知られるヒュー・ライマン氏がプロデュースした肉料理専用に造られたスペインワイン
ミディアムボディながら、やや濃いめの味に仕上げられ滑らかな口当たりで力強く深みのある味わいです

□R-2 サルトリ・カベルネソーヴィニヨン・オーガニック

グラス 640円 デカンタ 1,880円 ボトル 3,600円

産地:イタリア 葡萄品種:カベルネソーヴィニヨン 他

味わい:フルボディ オススメ料理:若鶏の唐揚げ

化学肥料を一切使用せずに育てた葡萄から造られているイタリア政府認定の身体に優しい有機ワインです
カベルネソーヴィニヨン種100%で造られる凝縮感のある香りと心地良い余韻に気がかされます



□R-3 マルキ・ド・ジャス リザーブブルージュ

グラス 640円 デカンタ 1,880円 ボトル 3,600円

産地:フランス ボルドー 葡萄品種:メルロー、カベルネソーヴィニヨン 他

味わい:フルボディ オススメ料理:熟成黒毛和牛カットステーキ

程良くオークの香りを帯びた赤いベリーの上品なアロマが心地よく立ち上り
しっかりとした骨格は肉付きのよい果実味をまとい、艶やかで気品のあるなめらかな味わいへと導きます

□R-4 ガンマ・オーガニック・カルメネール・レゼルバ

グラス 740円 デカンタ 1,980円 ボトル 3,800円

産地:チリ 葡萄品種:カルメネール

味わい:ミディアム オススメ料理:熟成ロースカツ御膳

IMO(スイス)有機栽培認定の第一人者の名門ベサが誇る高品質なオーガニックワイン

一房一房丁寧に収穫されブラックチェリーやスベイチーな香りが立ち上がり

ビュアで繊細な果実と熟したタンニンの柔らかな味わいで引き締まった酸味が特徴的です



□R-5 ボデガス・カリア・マグナ・マルベック

ボトル 4,700円

産地:アルゼンチン 葡萄品種:マルベック

味わい:フルボディ オススメ料理:国産牛肉と野菜のせいろ蒸し

世界的に有名なワイン評論家パーカー氏がいきなり90点！という高い評価をつけたことで大注目のワイン

マルベック種から造られた世界No1ワインを決めるコンテストで見事金賞獲得

香水の様な豊かな香りや味わいは多層に重なりジュシーな果実味とがしっかりした骨格を表現します

□R-6 カンティーネ・コロシ・ネロ・ダーヴォラ

ボトル 5,600円

産地:イタリア 葡萄品種:ネロ・ダーヴォラ

味わい:フルボディ オススメ料理:熟成黒毛和牛カットステーキ

イギリスのワイン専門誌で5年連続高評価獲得！06年90点 07年90点 08年89点 10年88点

恐ろしい位に素晴らしい品質と称賞されたイタリア・シチリアワインです



■■■グラス 100ml デカンタ 350ml ボトル 750ml■■■



春限定メニュー

心音特製 濃厚アイスココア

182kcal 580円

心音特製のミルクココアにし、
アイスでもカカオを感じるよう濃厚に
仕立てました。

新感覚！飲むチーズケーキ

404kcal 580円

飲むとチーズケーキの味が広がる
新感覚ドリンク！



冬限定メニュー

フローズンイチゴミルク

173.3kcal 580円

イチゴの甘酸っぱさと
練乳の甘さを感じる事が出来ます
イチゴのつぶつぶ
フローズンのシャリシャリ食感もお楽しみ下さい



オロポ(オロナミンC×ポカリスエット)

520円

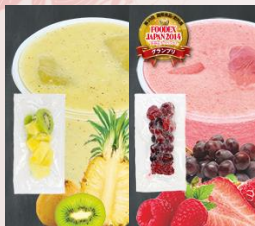
サウナーに絶大人気の
スッキリとしたドリンクです



そいとどりんぐ

ソフトドリンク

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> カルピスソーダ 330円 | <input type="checkbox"/> 烏龍茶 330円 |
| <input type="checkbox"/> はちみつ柚子ソーダ 330円 | <input type="checkbox"/> 京都の緑茶 330円 |
| <input type="checkbox"/> シークワーサーソーダ 330円 | <input type="checkbox"/> ホットコーヒー 390円 |
| ※上記のドリンクは炭酸抜きのご注文も可能です | |
| <input type="checkbox"/> ココ・コーラ 330円 | <input type="checkbox"/> ホットカフェオレ . . . 390円 |
| <input type="checkbox"/> ジンジャーエール 330円 | <input type="checkbox"/> 紅茶(レモン・ミルク) 390円 |
| <input type="checkbox"/> オレンジ(100%) 390円 | <input type="checkbox"/> 黒烏龍茶 390円 |
| <input type="checkbox"/> ピンクグレープフルーツ(100%) 390円 | <input type="checkbox"/> 特保メッツコーラ . . 360円 |
| <input type="checkbox"/> ぶどう(100%) 390円 | <input type="checkbox"/> ペリエ 480円 |



健康フレッシュジュース 各520円

- 美フレッシュ(パイン・キウイ)
- ラブベリー-うるうるコラーゲン
(ブドウ・イチゴ・ラズベリー・コラーゲン)

※こちらのドリンクは
プラスチック容器でのお渡しも承ります



熟成水出しアイスコーヒー / 熟成水出しアイスカフェオレ 600円

店仕込みにて約8時間かけてじっくり落とした、
深い味わいが魅力の至福の一杯
是非一度お試し下さい

※赤色の文字の商品はクーポン対象外です



豆富



店仕込み 選べる二種豆富

絹豆富320円、播り胡麻豆富340円、そらまめ豆富360円
円 **特定原材料及び準ずる物:小麦,大豆,胡麻 114.2kcal**

自家製の絹豆富、播り胡麻豆富、そらまめ豆富の中から
お好きな豆富二種類をお選び下さい
(上記は1個当たりのお値段です)

とろろ 豆富



店仕込み そらまめ豆富 720円

特定原材料及び準ずる物:小麦,大豆 327kcal

春の香りのそらまめをふんだんに使用し
豆富に仕上げました



こちらの商品は+80円で
真ん中に玉子を落とした
温玉豆富に変更出来ます

作りたて手前仕込み豆富 760円

特定原材料及び準ずる物:小麦,大豆,胡麻 95.1kcal

お席でお作りする、当店自慢の手作り豆富
大豆本来の濃厚なお味をご堪能頂けます
出来立ての温かいお豆富を是非お楽しみ下さい



たっぷり韓国海苔のチョレギサラダ 740円

特定原材料及び準ずる物:大豆,胡麻 237kcal

ガーリックの効いたドレッシングと韓国海苔
すりたての風味豊かな胡麻を
たっぷり混ぜてお召し上がり下さい



心音サラダ 780円

特定原材料及び準ずる物:小麦,大豆,胡麻,鶏肉豚肉,林檎 270.7kcal

クリーミーな特製豆乳ドレッシングの上に
四種の豆を使用したサラダを盛り付けました
湯葉と豆富によく合う和風ドレッシングでお召し上がり下さい

からだ

旬菜サラダ



淡路島特産 新玉葱のサラダ 780円
特定原材料及び準ずる物:小麦,卵,乳 181kcal

淡路島特産の新玉葱をふんだんに使用した
甘みと柔らかな食感をたっぷり味わえる贅沢なサラダです
自家製のポン酢ドレッシングでお召し上がりください



鎌倉ベーコンと春野菜のミモザサラダ 880円
特定原材料及び準ずる物:シーザードレ:小麦,卵,乳,大豆,豚肉,ゼラチン
すりおろし野菜ドレ:小麦,卵,乳,大豆,ごま,鶏肉,豚肉,りんご
205.9kcal

春野菜とミモザの花のような彩り豊かなサラダを
シーザーまたはすりおろし野菜ドレッシングお楽しみ下さい



彩り海鮮カルパッチョ 1,460円

特定原材料及び準ずる物:小麦,サーモン,いくら,鶏肉,豚肉,林檎
373.5kcal

長さ50cmのお皿に市場直送の海鮮をのせた
見た目も鮮やかな当店人気のカルパッチョです



マグロのお造り 990円

特定原材料及び準ずる物:- 118.7kcal

市場直送のこだわりです



お任せ お造り三種盛り 1,520円

特定原材料及び準ずる物:サーモン
179.2kcal

※写真はイメージです※
本日の仕入れにより内容が異なりますので
詳しくはスタッフまでお尋ね下さい

春限定メニュー



旬 三重県産桜鯛のお造り三種盛り合わせ
1,050円

特定原材料及び準ずる物:小麦,大豆 269kcal

炙り松皮は山葵醤油、糸造り昆布絞めはそのまま
薄造りはポン酢でお召し上がり下さい

春限定メニュー



旬 三重県産 桜鯛のカルパッチョ

～バルサミコソース添え～1080円

特定原材料及び準ずる物:小麦 223kcal

旬の桜鯛と新玉葱をふんだんに使用し、塩ブラックペッパー
オリーブオイルで味付けした素材を楽しめる一品です
バルサミコソースで味の変化をお楽しみください



煎り酒仕込み長芋のたまり漬け 480円

特定原材料及び準ずる物:大豆 56.1kcal

サクサクとした食感の長芋を煎り酒を使った出汁の醤油味に仕立てました
お好みでワサビを付けてお召し上がり下さい



セロリの浅漬け 420円

特定原材料及び準ずる物:大豆 31.6kcal

程よい塩分にこだわりました



枝豆 380円

特定原材料及び準ずる物:大豆 31.6kcal

ビールのお供に最適です

酒菜

春限定メニュー



旬の活あさりと春野菜の酒蒸し 950円

特定原材料及び準ずる物:小麦,大豆,鶏肉 86.5kcal

旬のあさりと刈る野菜をおつまみの定番、酒蒸しにしました
お酒のお供にぴったりです



店仕込み 国産鶏のトロレバー 650円

特定原材料及び準ずる物:胡麻 206.2kcal

低温でじっくりと火を入れとろける食感に仕上げました
お好みの薬味と定番のごま油、塩でお召し上がり下さい

※炙り焼きは御注文を頂いてから焼き上がりまでにお時間を頂きます。

あぶりや 炙り焼き



ほっけの炙り焼き 920円

特定原材料及び準ずる物:- 333.2kcal

大判20cm以上！お酒のあてにも、ご飯のお供にも
ジューシーな身と塩気がやみつきになる逸品です



謹製 さばの炙り焼き 1,120円

特定原材料及び準ずる物:鯖 415.0kcal

食べ応え、脂のり共に満点
大きな30cm以上の厳選肉厚さばをじっくりと焼き上げました

あずもの 揚げ料理



海老と春野菜10種の天麩羅盛り合わせ
1,300円

特定原材料及び準ずる物:海老・小麦・卵・乳 292kcal

こごみ・独活・筍・タラの芽等、山菜と春野菜の天麩羅です
春の香り・味をお楽しみください



川海老の素揚げ 620円

特定原材料及び準ずる物:海老 255.0kcal

味付けは塩のみ
だからこそ分かる素材の味をお楽しみ下さい



砂肝の香味揚げ 580円

特定原材料及び準ずる物:海老 395.7kcal

四川山椒のピリ辛風味です

あじの
揚げ料理



大口とろ〜り揚げたこやき 720円

特定原材料及び準ずる物:小麦,卵,大豆,イカ,林檎
331.2kcal

揚げ料理 人気No.1

定番のソース、マヨネーズのたこ焼きです



揚げたこ焼き 葱おろし〜ポン酢添え〜 780円

特定原材料及び準ずる物:小麦,卵,大豆,イカ,林檎
318.8kcal

さっぱり召し上がりたい方に
おすすめの一品です



フライドポテト(ハーブソルト・ガーリック)520円

特定原材料及び準ずる物:卵,乳
ハーブソルト 566.6kcal
ガーリック 649.6kcal

揚げたてのホクホクをお持ちします
二種類の味からお選び下さい



若鶏の唐揚げ 580円

特定原材料及び準ずる物:大豆,胡麻,鶏肉 431kcal

どこか懐かしさを感じる田舎風特製ダレ
にじっくり漬け込み揚げました

※こちらの商品は御注文を頂いてから
焼き上がりまでに15～20分程お時間を頂きます

逸品



国産和牛の贅沢ステーキ～ガーリックソース添え～
2,800円

特定原材料及び準ずる物:乳.大豆.牛肉 428kcal

産地を厳選し上質な部位のみを使用しました
丁寧に焼き上げた国産和牛を
天日塩、わさび、ガーリックソースの3種類で
味の変化をと和牛本来の旨味をご堪能下さい



熟成黒毛和牛カットステーキ
～おろしポン酢添え～ 2,420円

特定原材料及び準ずる物:小麦.大豆.牛肉.林檎
503.8kcal

熟成黒毛和牛のランプを使用した
お子様にも大人気の一品
熱々の鉄板で提供致します



国産牛肉と野菜のせいろ蒸し
2,100円

特定原材料及び準ずる物:大豆.小麦.林檎.牛肉 526.7kcal

お手元で特製蒸し器を使用頂けます
蒸し上がりをお楽しみ下さい

春限定メニュー



淡路島産新玉葱と国産豚のイタリアン風豚角煮
850円

特定原材料及び準ずる物: 豚肉 479.2kcal

淡路島特産の新玉葱の持つ水分だけで
豚肉を煮込んだナポリ風ジュノペーゼ
お酒にもご飯のお供にも最適な優しい味わいです



宮崎鶏の黒酢南蛮 1,040円

特定原材料及び準ずる物: 小麦、乳、大豆、胡麻、鶏肉
808.4kcal

サクサクの衣に特製黒酢だれをかけました
お好みでタルタルソースを付けて
お召し上がり下さい



四川風麻婆豆腐 810円

特定原材料及び準ずる物: 大豆、胡麻、豚肉
501.4kcal

しびれる旨さ、後ひく辛さ
本格中華がここに登場しました
リピーター続出です

※辛さの調整はできません



吸み上げとろーり湯葉 700円

原材料及び準ずる物: 小麦、大豆
250.0kcal

出来立ての熱々です

春限定メニュー



タケノコのピリ辛ジャージャー麺 1,150円

特定原材料及び準ずる物:小麦.卵.胡麻.大豆.豚肉
519.3kcal

食感の良い旬のタケノコと長葱を麺に絡めてお召し上がりください

春限定メニュー



浜名湖産あおさ海苔の柚子塩ラーメン 1,080円

特定原材料及び準ずる物 小麦.乳.大豆.胡麻.ゼラチン 538.7kcal

海苔の風味を生かした柚子塩だしに相性の良い葱油で仕上げました
新しい風味をお楽しみ下さい

※ 麺類の大盛り180円にて承ります
※ トッピングにバター60円にて提供しております



濃厚麻辣坦々麺 1,150円

特定原材料及び準ずる物:小麦,卵,落花生,大豆,胡麻,豚肉
844.7kcal

麺類人気NO.1！白胡麻をふんだんに使用し、コク・辛さを楽しめる逸品です
辛さが足りない場合は中央に乗せた朝天唐辛子を崩してお召し上がり下さい



昔ながらのたっぷり野菜の旨塩タンメン 1,150円

特定原材料及び準ずる物 小麦,卵,乳,大豆,鶏肉,豚肉
538.7kcal

6種類の野菜とお肉の旨味が
溶け込んだスープも味わい深く
食べ応え・栄養共に満点
1日に必要な野菜350gの2/3以上を
摂取することが出来ます



カレーそば・うどん 920円

特定原材料及び準ずる物:小麦,蕎麦,乳,落花生,大豆,胡麻,
鶏肉,豚肉,林檎
そば 1092.5kcal うどん 1067.6kcal

常連のお客様にご好評です
是非、お試し下さい



屋台風 醤油ラーメン・味噌ラーメン 850円

特定原材料及び準ずる物:小麦,卵,大豆,胡麻,鶏肉,豚肉
醤油 437.1kcal 味噌 452.6kcal

昔懐かしい味です
生麺を使用しています

※麺類の大盛り180円にて承ります
※トッピングにバター60円にて提供しております



麺類



天麩羅せいろそば・うどん 1,350円

特定原材料及び準ずる物：海老、小麦、蕎麦、大豆
そば649.9kcalうどん624.9kcal

麺類人気No.2

サクサクの揚げたての天麩羅をお楽しみ下さい



健康増進そば・うどん 1,080円

特定原材料及び準ずる物：小麦、蕎麦、卵、大豆
そば 616.0kcal うどん 462.0kcal

抗酸化作用のある食材を
使用しております

当店自慢のつゆで
さっぱりとお召し上がり下さい



のりかけそば・うどん 750円

特定原材料及び準ずる物：小麦、蕎麦、大豆
そば409.7kcalうどん384.7kcal

※そば・うどんは温麺に変更する事が出来ます
※麺類の大盛り180円にて承ります



国産 海苔のお味噌汁 300円

特定原材料及び準ずる物:大豆 53.6kcal

あおさ海苔の香りをとじこめたミネラルたっぷりのお味噌汁です
食事のお供にいかがでしょうか

※御膳・丼物にお付けしているお味噌汁は
+180円でこちらの商品に変更できます

ご飯単品<230g>	386.4kcal	220円
------------	-----------	------

ご飯セット(ご飯<230g>・漬物・味噌汁)	485.6kcal	410円
------------------------	-----------	------

黒米<230g>	386.4kcal	290円
----------	-----------	------

黒米ご飯セット(黒米<230g>・漬物・味噌汁)	485.6kcal	460円
--------------------------	-----------	------

トッピング温泉卵	386.4kcal	120円
----------	-----------	------

※ご飯の大盛り+120円

ごはん ご飯物



店仕込み カツカレーライス 1,480円

特定原材料及び準ずる物:小麦,乳,落花生,大豆,胡麻,鶏肉,豚肉,1,266.6kcal

サクサク衣の千葉県産熟成ロースカツに
自慢のカレーをかけて



店仕込み カレーライス 980円

特定原材料及び準ずる物:小麦,乳,落花生,大豆,
胡麻,鶏肉,豚肉,林檎 754.6kcal



店仕込み カレーライスセット
(ミニサラダ・唐揚げ付) 1,250円

特定原材料及び準ずる物:小麦,卵,乳,落花生,大豆,胡麻,鶏肉,豚肉,林檎

1,191.6kcal

○お店で毎日3時間
真心を込めて煮込んでいます

ボリュームのあるお得なセットです

※ご飯の大盛り+120円

※黒米変更+70円

※こちらのページの商品は、ご飯をお豆富に変更することができます
別途+210円にて承ります
参考全体糖質20.4gご飯茶碗1杯【150g】で比較すると約1/3の糖質です



マグロとアボカドの菜園丼～黒米使用～

特定原材料及び準ずる物:小麦,卵,大豆,胡麻
1,300円 688.6kcal

一日に必要なお野菜の約1/2量が摂取できます
わさびマヨネーズのサラダ感覚の丼です



健康増進丼

・温泉卵・サーモン・イカ・めかぶ・オクラ・長芋・納豆
特定原材料及び準ずる物:小麦,卵,大豆,サーモン

1,360円 821.7kcal

心音の看板料理です
多くの雑誌やテレビでも紹介されました
よく混ぜてお召し上がり下さい



マグロとアボカドの海鮮ユッケ丼

特定原材料及び準ずる物:卵,乳,大豆,胡麻,豚肉

1,300円 828.1kcal

マグロとアボカドに当店特製の
ユッケタレをかけた海鮮ユッケ丼です
温泉卵と絡めてお召し上がり下さい

※ご飯の大盛り+120円

※お味噌汁を国産海苔のお味噌汁に変更+180円

※黒米変更+70円

ばん ご飯物

炙り桜鯛はフキ味噌醤油
サーモンは生姜醤油に漬けております
お好みでフキ味噌、生姜おろしを足して
お召し上がりください



春限定メニュー

旬 三重県産炙り桜鯛とサーモンの漬け丼

特定原材料及び準ずる物:さけ小麦大豆
1,380円 480.3kcal



熱々の石鍋にできるおこげの旨味と
野菜とたれの甘辛ご飯の味わいを
お試しください
六種ナムルの石焼ビビンバ

特定原材料及び準ずる物:海老,卵,大豆,胡麻,牛肉

1,300円 731.4kcal

秘伝の甘辛ダレにサクサク衣
当店でしか味わえない特製天丼

特製天丼

(海老2本・キス・茄子・南瓜・ししとう)

特定原材料及び準ずる物:海老,小麦,大豆,鯖,林檎

1,350円 958.2kcal



※ご飯の大盛り+120円

※お味噌汁を国産海苔のお味噌汁に変更+180円

※黒米変更+70



ほっけの炙り焼き御膳 1,310円

特定原材料及び準ずる物:- 732.0kcal

ボリュームたっぷりの逸品ついついご飯が進みます



謹製 さばの炙り焼き御膳 1,530円

特定原材料及び準ずる物:鯖 1,058kcal

脂がのった肉厚なさばを一尾ずつ丁寧に干物に仕上げ
旨味を凝縮させた逸品
ふっくらしっとりとした身がたまりません


※炙り焼きは御注文を頂いてから焼き上がりまでにお時間を頂きます

※ご飯の大盛り+120円

※お味噌汁を国産海苔のお味噌汁に変更+180円


※黒米変更+70円

心 御膳



天麩羅せいろそば・うどん御膳～ミニまぐろ漬け井付き～1,580円
特定原材料及び準ずる物：海老、小麦、蕎麦、大豆、胡麻
そば952.7kcal うどん991.7kcal

人気の天麩羅せいろと特製胡麻だれのまぐろ漬け井を一緒に
ボリューム満点です



熟成黒毛和牛カットステーキ御膳～おろしポン酢添え～
特定原材料及び準ずる物：小麦、大豆、牛肉
2,820円1,282.6kcal

熟成黒毛和牛の希少部位(ランプ)を使用、熱々の鉄板に乗せてお持ちします
お肉本来の旨味を是非ご堪能ください

※ご飯の大盛り+120円 ※麺類の大盛り+180円
※お味噌汁を国産海苔のお味噌汁に変更+180円
※そば・うどんは温麺に変更する事が出来ます。
※黒米変更+70円



熟成ロースかつ御膳 1,500円
特定原材料及び準ずる物:小麦,卵,豚肉,林檎
1199.2kcal

サクサク衣の千葉県産熟成ロースかつをどうぞ



おろしたっぷりロースかつ御膳 1,620円
特定原材料及び準ずる物:小麦,卵,豚肉,林檎
1275.6kcal

さっぱりと召し上りたい方にたっぷりの大根おろしと
ぽん酢をかけて

※ご飯の大盛り+120円

※お味噌汁を国産海苔のお味噌汁に変更+180円

※黒米変更+70円



御膳



宮崎鶏の黒酢南蛮御膳 1,460円

特定原材料及び準ずる物:小麦,乳,大豆,胡麻,鶏肉

816.6kcal

サクサクの衣に、こだわりの特製黒酢だれがご飯にも良く合います
お好みでタルタルソースを付けて



111

四川風麻婆豆腐御膳

特定原材料及び準ずる物:大豆,胡麻,豚肉

1,250円

976.2kcal

しびれる旨さ、後ひく辛さ。リピーター続出です

※辛さ調整はできません



若鶏のから揚げおろしポン酢御膳

特定原材料及び準ずる物:大豆,胡麻,鶏肉

1,280円

877.6kcal

さっぱりとした味で女性におすすめです

※ご飯の大盛り+120円

※お味噌汁を国産海苔のお味噌汁に変更+180円

※黒米変更+70円

数量限定メニュー

御膳



花籠御膳 2,680円 1054.4kcal

特定原材料及び準ずる物:小麦,りんご,卵,乳,大豆,胡麻,牛肉,ゼラチン

季節を彩る御膳をご用意致しました

※仕入により内容が異なる場合がございます、ご了承ください

くお品書きく

・季節の天麩羅

・鮭と鯛のお造り

・店込み そらまめ豆腐

・新玉葱のサラダ

・牛リプロースのバター醤油焼き

・若竹煮

・漬物

・ご飯

・味噌汁

・ホワイトチーズケーキ



今週の糖質制限食 豚しゃぶ梅風味うどん 1,500円

特定原材料及び準ずる物：小麦、大豆、胡麻、鶏肉、豚肉、サーモン、林檎
糖質 36.5g 熱量 762.3kcal

くお品書きく

今週の主菜

豚しゃぶ梅風味うどん

・豆腐三種食べくらべ

・サーモンとイカのお造り

・グリーンサラダ

※糖質を制限したうどんを

使用しております。

糖質制限とは…

お米・食材・調味料に至るまで、

糖質を極力減らした食事のことを言います。

体内の血糖値を上昇させる栄養素が糖質。

出来るだけその糖質の摂取を抑え、

食後の高血糖を防ぐことが糖質制限食の考え方です。

この食事は糖質の摂取量が少ないので、

常にエネルギーシステムが活性化しており、

ダイエットにも大いに役立ちます。

春限定メニュー



ホワイトチョコレートと練乳の味わいを
クリームチーズの爽やかさと合わせ
しっとり焼き上げました。

心音特製

ホワイトチョコレートのチーズケーキ

特定原材料及び準ずる物: 卵, 乳 620円 192.6kcal

バニラアイスと求肥を組み合わせて
自家製のベリーソースをかけました。
アイスの甘さとソースの甘酸っぱさを
併せてお召し上がりください。



お花見大福 ～ベリーソースかけ～

特定原材料及び準ずる物: 卵, 乳 620円 263kcal



水出し珈琲ゼリー 490円

特定原材料及び準ずる物: 入, ゼラチン 192.6kcal

店内カウンターで8時間かけてゆっくりと抽出した
水出し珈琲を贅沢に使用した逸品です



豆腐アイス 黒蜜かけ

特定原材料及び準ずる物: 大豆 520円
252.3kcal

国産大豆100%の風味豊かな
心音自慢の逸品です

かんみ

甘味



抹茶白玉金時 580円

特定原材料及び準ずる物:小麦,乳 537.8kcal

人気の抹茶練乳かき氷にバニラアイスと小豆白玉を乗せて、更にお得になりました
※クーポン対象外



練乳かき氷

メロン・レモン・いちご・抹茶

特定原材料及び準ずる物:乳

450円

メロン 153kcal レモン 155kcal

いちご 153kcal 抹茶 153kcal

お好みの味をお選びください



クリームあんみつ・抹茶あんみつ
(アイスをどちらかお選びください) 540円

特定原材料及び準ずる物:小麦,乳,大豆 パニラ 304.8kcal 抹茶 301.6kcal

わらび餅にこだわり、更に美味しくなりました
きな粉たっぷりの香ばしい味わいが
餡との相性抜群の一品です



クリーム白玉・抹茶白玉
(アイスをどちらかお選びください) 540円

特定原材料及び準ずる物:小麦,乳,大豆 パニラ 225.8kcal 抹茶 222.8kcal

湯上りの甘味の定番
アイスクリームと特製小豆に
プリプリの白玉が絶妙です

チョコレート

ソフトクリーム

ベルギー産

クーベルチュール使用

芳醇なカカオ

大人の味わい

- ・チョコレート
- ・北海道牛乳
- ・MIX チョコ&ミルク

各種 500円

丁寧に育てられた素材。
「ひとてま」かけると個性が活きる。

農 CRAFT

地域限定クラフトチューハイ

全8種 各480円(税込)

