

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

本日のビールはスタッフにお尋ねください

記載の銘柄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



MURAKAMI SEVEN IPA

スプリングバレー

IPA

Alc.5.5

希少な日本産ホップ「MURAKAMI SEVEN」を使用。質のよい苦みが心地よい、上質感のあるIPA。

ボディ ☐
酸味 ☐
苦味 ☐
甘味 ☐
香り ☐



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



ブルックリン ソラチエス

ブルックリン・ブルワリー

セゾン

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セゾンスタイル。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 ペールエール

伊勢角屋麦酒

ペールエール

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。アメリカンタイプペールエールの王道を歩くビール。

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



スノーブロンシュ・ジャパンホワイトエール

小西酒造

ジャパン・ホワイトエール

Alc.5.0

苦味は少なく、ハーブと発酵熟成による爽やかな風味と酸味がバランス。日本酒とベルギービールの発酵技術の融合で生まれたジャパンホワイトエール

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

ウィートセゾン

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、ウィートセゾン。

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



九州CRAFT日向夏

宮崎ひでじビール

フルーツビールタイプ

Alc.5.0

発泡酒

宮崎県原産の日向夏を使用。ほどよい酸味と爽やかな香りがホップの香りと絶妙にマッチ。柑橘香と上品な余韻が特徴のフルーツビールタイプ。

ボディ ☐
酸味 ☐
苦味 ☐
甘味 ☐
香り ☐



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

Small 180ml

Medium 370ml

Large 650ml

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 ゼロイチ 520円
～零ICHI～

ビアカクテル

カシスピア 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淨し
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

さわ サワー

- ☐ 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

ふ・す・ふ 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

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 ダブル 820円

青柚子/橙/生姜/檜/緑茶/赤紫蘇

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 ダブル 1,150円

生姜/赤紫蘇/笹



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

カクテル

☐ カシスソーダ

☐ カシスウーロン

☐ カシスオレンジ

各490円

日本酒



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

だっさい
□獺祭 45〈純米大吟醸〉
中口 +3 山口 1,100円

□ばくれん 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
□鬼火	540円	660円	4,100円
□黒霧島	600円	720円	3,100円
□赤兎馬	760円	880円	4,900円
麦	シングル	ダブル	ボトル
□深薫	540円	660円	3,000円
□吉四六	820円	920円	5,200円
泡盛	シングル	ダブル	ボトル
□残波	600円	710円	3,400円
黒糖	シングル	ダブル	ボトル
□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、甕壺にて一晚寝かせ
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・スブマンテ・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 スブマンテ

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:バレリャダ、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〜

□W-1 ピースポーター・ミヘルスベルグ

グラス 580円 デカンタ 1,650円 ボトル 3,100円

産地:ドイツ・モーゼル 葡萄品種:リースリング、ミュラートゥルガウ、ケルナー

味わい:やや甘口 オススメ料理:心音サラダ

ドイツの名産地モーゼル河流域にあって高品質なワインを安定して造るワイナリーで
上品な柑橘系の芳香が心地よくフレッシュな酸味が和食との相性もピッタリです。

□W-2 ソルテオ・シーザス・ブランコ

グラス 640円 デカンタ 1,870円 ボトル 3,600円

産地:スペイン・カニエナ 葡萄品種:ヴィウラ、シャルドネ

味わい:辛口 オススメ料理:彩り海鮮カルパッチョ

白い花やレモンの爽やかな香り、フレッシュな酸と瑞々しい豊かな果実味が心地よく広がります。

□W-3 ピエトロ・ソアーヴェ DOC

グラス 640円 デカンタ 1,870円 ボトル 3,600円

産地:イタリア・ヴェネト 葡萄品種:ガルガーネガ、トレッピアーノ

味わい:辛口 オススメ料理:お造り三種盛り

標高100〜300mの丘の斜面にある火山性土壌の葡萄畑から作られています。

白い花、りんご、桃など上品な香りが感じられキリッとした酸味とミネラル感がフレッシュで軽やか、
イタリアを代表する白ワイン

■■■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付かれます



□R-3 マルキ・ド・シャス リザーブルージュ

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:熟成黒毛和牛カッスステーキ

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パイシ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バ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と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・コロッシ・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:熟成黒毛和牛カッスステーキ

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賛されたイタリア・シチリアワインです



■■■グラス 100ml デカンタ 350ml ボトル 750ml■■■

甘栗焙じ茶バナララテ

180kcal 600円

焙じ茶と黒蜜、バナラアイスとさつまの
まろやかクイントットをお楽しみください



秋限定メニュー

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

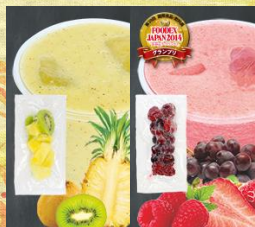
サウナーに絶大人気の
スッキリとしたドリンクです



そいとどリンク

ソフトドリンク

- | | |
|--|---|
| ☐ カルピスソーダ 330円 | ☐ 烏龍茶 330円 |
| ☐ はちみつ柚子ソーダ 330円 | ☐ 京都の緑茶 330円 |
| ☐ シークワーサーソーダ 330円 | ☐ 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 | |
| ☐ コカ・コーラ 330円 | ☐ ホットカフェオレ 390円 |
| ☐ ジンジャーエール 330円 | ☐ 紅茶(レモン・ミルク) 390円 |
| ☐ オレンジ(100%) 390円 | ☐ 黒烏龍茶 390円 |
| ☐ ピンクグレープフルーツ(100%) 390円 | ☐ 特保メッツコーラ . . . 360円 |
| ☐ ぶどう(100%) 390円 | ☐ ベリーエ 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ub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
是非一度お試しください

※ 赤色の文字の商品はクーポン対象外です



店仕込み 青竹二種豆富640円
114.2kcal

自家製の絹豆富、播り胡麻豆富の
二種類の味が楽しめます



店仕込み 播り胡麻豆富670円
139.8kcal

他では決して味わえない
芳醇な香りをお楽しみください

とろろ 豆富



店仕込み 安納芋豆富 680円

94.8kcal

店仕込みの季節豆富。甘みの強い安納芋ペースト
角切りのさつま芋を蜜煮にし鍊りこみました
甘みのあるお芋の風味をお楽しみ下さい



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

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
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
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



旬菜サラダ



10品目野菜と焼き鯖のサラダ 880円
305.9kcal

秋野菜等10種の野菜(ホワイトセロリ入り)を使い
脂の乗った焼き鯖をのせてサラダ仕立てにしました
ゴマドレッシングでお召し上がりください



スモークサーモンと四種茸のマリネサラダ 880円
282kcal

スモークサーモンと旬の四種のキノコを心音特製のマリネにしました
お好みでポン酢ドレッシングをかけてお召し上がりください



彩り海鮮カルパッチョ 1,420円

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 950円

118.7kcal

市場直送のこだわりです



お任せ お造り三種盛り 1,480円

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

秋限定メニュー

お造り



静岡県産戻り鰹と
和歌山県産紅葉鯛のお造り 980円
174.7kcal

旬の鰹と鯛のお造りです
鰹は生姜ポン酢や生姜醤油で鯛は山葵醤油でお召し上がり下さい

秋限定メニュー



旬 静岡県産 戻り鰹のカルパッチョ

880円
230.8kcal

旬の戻り鰹にガーリックを効かせた特製ソースを合わせました



煎り酒仕込み長芋のたまり漬け 480円 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

31.6kcal

程よい塩分にこだわりました



枝豆 380円

31.6kcal

ビールのお供に最適です

酒菜



北海道産 水タコとアボカドの醤油麩和え 680円
138kcal

今が旬の北海道産水タコをふんだんに使用し
相性抜群の醤油麩で和えました
お酒が進む一品です



店仕込み 国産鶏のトロレバー 650円
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
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
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

あづもの 揚げ料理



大口とろ〜り揚げたこやき 720円

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

318.8kcal

さっぱり召し上がりたい方に
おすすめの一品です



若鶏の唐揚げ 580円

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

あずもの

揚げ料理



川海老の素揚げ 620円

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



フライドポテト

・(ハーブソルト・ガーリック)520円

ハーブソルト 556.5kcal

ガーリック 649.5kcal

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



砂肝の香味揚げ 580円

395.7kcal

四川山椒のピリ辛風味です



揚げ料理



秋野菜と海老の天麩羅盛り合わせ

1,180円

270.3kcal

旬の秋野菜、万願寺唐辛子、蓮根、薩摩芋、椎茸等を
ふんだんに使用した贅沢に天麩羅にしました



広島県産大粒カキフライ 単品

1,080円

426.0kcal

今が旬の栄養満点の牡蠣を外はカリッと
中はジューシーに仕上げました

※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 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 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 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



逸品



国産豚もつのハバネロ味噌焼き 880円

1000 524kcal

ハバネロの効いた旨辛い味噌が熱々の豚もつと野菜に絡み
ビールのお供にピッタリです



四川風麻婆豆腐 810円

1000 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



宮崎鶏の黒酢南蛮 1,040円

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



吸み上げとろーり湯葉 700円

250.0kcal

出来立ての熱々です



濃厚麻辣坦々麺 1,150円
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 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
そば 1092.5kcal うどん 1067.5kcal

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
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

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

そば 516.0kcal 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

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

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



店仕込み カツカレーライス 1,480円

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 754.6kcal

お店で毎日3時間
真心を込めて煮込んでいます



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 1,191.6kcal

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事ができます
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】と比較すると約1/3の糖質です



マグロとアボカドの菜園丼～黒米使用～
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

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

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

秋限定メニュー



静岡県産 戻り鰹と和歌山県産 紅葉鯛の漬け丼
1,280円 433kcal

脂の乗った戻り鰹と紅葉鯛の味や風味、食感をお楽しみください



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
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)

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
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
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



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
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ご一緒に
ボリューム満点です



熟成黒毛和牛カッスステーキ御膳〜おろしポン酢添え〜
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



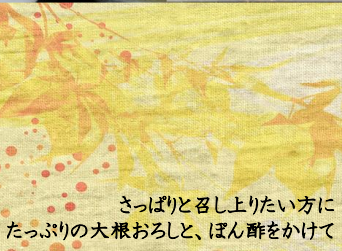
広島県産大粒牡蠣フライ御膳
1,380円 925kcal

今が旬の栄養満点の牡蠣を
外はカリッと中はジューシーに仕上げました



熟成ロースかつ御膳
1,520円 1199.2kcal

サクサク衣の
千葉県産熟成ロースかつをどうぞ



さっぱりと召し上りたい方に
たっぷりの大根おろしと、ぼん酢をかけて



おろしたっぷりロースかつ御膳
1,620円 1275.6kcal

※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

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



若鶏のから揚げおろしポン酢御膳

1,280円

877.6kcal

さっぱりとした味で女性におすすめです



四川風麻婆豆腐御膳

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

※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



※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

・牡蠣フライ

・鰹と鯛のお造り

・店込み安納芋豆富

・ホワイトセロリのサラダ

・牛リブロースのバター醤油焼き

・秋野菜煮物

・漬物

飯

味
噌
汁

· 柚子杏仁豆腐



今週の糖質制限食
宮崎鶏と四種野菜の蒸し物 1,500円
糖質 5.1g 熱量 820.1kcal

くお品書きく

今週の主菜

宮崎鶏の蒸し物

・豆富三種食べくらべ

・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。



今週の糖質制限食 豚しゃぶ梅風味うどん 1,500円

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。

秋限定メニュー



安納芋のブリュレ

～さつま芋スティックのマスカルポーネ～

780円 263kcal

安納芋の濃厚でパリッとしたブリュレとさっくりとしたさつま芋スティックをマスカルポーネとはちみつ、胡椒のアクセントと共に



心音特製

宇治抹茶のバスクチーズケーキ

600円 263.2kcal

ドリンクセット(コーヒーor紅茶付き) 720円

一日数量限定販売。表面をこんがり焼き上げ中はちどけなめらかに仕上げたチーズケーキ
宇治抹茶が優しく香ります



水出し珈琲ゼリー 490円

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



豆富アイス 黒蜜かけ

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
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
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
バニラ 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
バニラ 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

- ・とちおとめ
- ・北海道牛乳
- ・ミックス(いちごミルク)

とちおとめ ソフトクリーム



各種 500円

甘酸っぱい

季節の美味しさを
お楽しみ下さい

いちご

丁寧に育てられた素材。
「ひとてま」かけると個性が活きる。

CRAFT

地域限定クラフトチューハイ

全8種 各480円(税込)

