

豆富旬菜

い
ち

陽のあそび

宮前平 源泉



お豆腐

選べる
店仕込み二種豆腐

ごま・大豆・小麦

絹豆腐 摺り胡麻豆腐 とうもろこし豆腐
上記から二つお選び下さい 114 Kcal 680円

作りたて
手前仕込み豆腐

お席でお作りする当店自慢の手作り豆腐
大豆本来の濃厚なお味をご堪能頂けます

小麦・ごま・大豆

+80円で温玉豆腐に変更できます

95 Kcal

780円

小麦・大豆

汲み上げ
とろーり湯葉

豆腐が自慢の当店ならではの熱々湯葉です
相性の良い醤油・鰹とウニ、山葵と
お召し上がり下さい

250 Kcal

750円

大豆

旬

とうもろこしをふんだんに使用しました
口に広がる甘味・風味、夏ならではです
店仕込み北海道産
とうもろこし豆腐

86 Kcal

720円

酒菜

小麦・ごま・鶏肉・ゼラチン



鶏モツ三種の
ネギ塩仕立て

当店自慢の低温でじっくり火を入れた
トロレバーとハツハツモトに定番の
ネギ塩ダレがよく合います
お酒のおつまみにお試し下さい

258
Kcal

780円

鶏肉・ごま



国産鶏のトロレバー
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
店仕込み

206
Kcal

690円

小麦・鶏肉



旬
北海道産
水タコとアボカドの
梅麴和え
今が旬の水タコをふんだんに使用し
相性抜群なアボカドを梅麴にて和えました
山芋の食感もアクセントになる一品です

190
Kcal

780円

枝豆

セロリの浅漬け

煎り酒仕込み
長芋のたまり漬け

56
Kcal

520円

大豆・小麦

31
Kcal

480円

大豆・小麦

32
Kcal

大豆

420円

旬菜・サラダ

小麦・卵・大豆

旬

北海道産
水タコとゴロっと
十種の夏野菜サラダ

旬の水タコと新鮮な夏野菜を
トマトカーリックスソースで和え
さっぱりと召し上がるサラダです

162
Kcal

880円

乳・鶏肉・ゼラチン

九州産若鶏の
バジルチキンサラダ

店内で焼き上げたバジルチキンをのせた
ホリユーム満点のサラダです
心音特製ドレッシングでお召し上がり下さい

497
Kcal

980円

小麦・大豆・胡麻

たっぷり韓国海苔の
チョレギサラダ

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

237
Kcal

780円

小麦・大豆・胡麻・鶏肉・豚肉・りんご

心音サラダ

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
湯葉と豆腐によく合う和風ドレッシングで
お召し上がり下さい

271
Kcal

820円

鮮魚



ご飯単品 250円
 ご飯セット(ご飯・漬物・味噌汁) 430円
 黒米単品 310円
 黒米セット(黒米・漬物・味噌汁) 480円
 国産 海苔のお味噌汁 単品 340円 変更 180円



お造り

大豆

旬

脂ののった、旬のカンパチを
お造りとなめろうにし
ました
お酒・ご飯のおともにも
おすすすめです

鹿児島県産
カンパチの
お造りとなめろう

113
Kcal

1,000円

旬

今が旬の水タコ、カンパチを
ふんだんに使用し、レモン
ライムソースで
サッパリと召し上がれる一
品です

鹿児島県産カンパチと
水タコのカルパッチョ
レモンライムソースかけ

176
Kcal

1,100円

揚げ物

小麦・卵・大豆・イカ・りんご

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

大口とろしり
揚げたこ焼き

331
Kcal

760円

小麦・卵・大豆・イカ・りんご

さっぱりと召し上がりたい方
に
おすすすめの一
品です

揚げたこ焼き
葱おろしポン酢添え

319
Kcal

820円

揚げ物

卵・乳



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
フライドポテト
(ハーブソルト・ガーリック)

ガーリック
650
Kcal

ハーブソルト
557
Kcal

540円



数量限定
カンパチのカマ焼き
ホリユーム満点で上質な脂ののったカマを
シンフルに塩焼きにしました
素材の味をお楽しみ下さい

489
Kcal

980円

こだわりの逸品

若鶏の唐揚げ

大豆・胡麻・鶏肉・小麦・りんご

431
Kcal

620円

砂肝の香味揚げ

小麦・大豆・海老・りんご

319
Kcal

620円

川海老の素揚げ

海老

255
Kcal

660円



ハーブが香る濃厚なリエットを
バケットにつけオリーブオイルを
かけてお召し上がり下さい
店仕込み
国産豚のリエット
バケット添え

豚肉・小麦

343
Kcal

バケットの追加は
2枚 200円 4枚 300円で承ります 780円

小麦・乳・大豆・牛肉・りんご



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三種で
味の変化と和牛本来の旨味をご堪能下さい
国産黒毛和牛の
贅沢ステーキ
ガーリックソース添え

428
Kcal

2,880円

鶏肉・ゼラチン



お店で低温調理により
しっとり仕上げました
高タンパク低カロリーの
ごちそうチキンです
夏野菜と鶏むね肉の
しっとり仕立て
ネギ塩ダレ添え

139
Kcal

780円

大豆・小麦・りんご・牛肉



良質なサシの入った国産牛肉と
たっぷりの野菜をお席で蒸し上げます
出来立てをお楽しみ下さい
国産牛肉と野菜の
せいろ蒸し

527
Kcal

2,180円

大豆

旬



旬の皮が薄く、瑞々しい水茄子と
夏野菜の旬の香りを閉じ込めた
旨味たっぷりの浅漬けにしました
泉州産水茄子と
夏野菜の旬香漬け

31
Kcal

730円

麺類

海老・かに・小麦・卵
アーモンド・ごま・大豆

冷



571
Kcal

1,280円

黒酢と海鮮出汁を使用した
オリジナル醬油の冷やし中華です
あおさ海苔の風味もお楽しみ下さい

三種の海鮮冷やし中華
浜名湖産生あおさ海苔と供に

大豆・小麦・卵・落花生

冷



873
Kcal

1,180円

毎年ご好評頂いている冷やし坦々麺が
今年も帰ってきました
暑い夏にぴったりな辛さを楽しめる一品です

旨辛 冷やし坦々麺

小麦・卵・落花生
大豆・ごま・豚肉



845
Kcal

1,250円

濃厚麻辣担々麺
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

小麦・卵・大豆
鶏肉・豚肉



味噌
453
Kcal

醤油
437
Kcal

890円

屋台風ラーメン
(醤油・味噌)

昔懐かしい味わいです
生麺を使用しております

麺類

海老・小麦・そば・大豆

冷 or 温

サクサクの揚げたての天婦羅と
当店自慢のつゆをお楽しみ下さい
天婦羅
そば・うどん

うどん そば
625 650
Kcal Kcal
1,390円

小麦・そば・卵・大豆

冷

健康増進
そば・うどん
抗酸化作用のある食材を使用しております

うどん そば
462 516
Kcal Kcal
1,150円

小麦・大豆・そば

冷 or 温

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

うどん そば
465 430
Kcal Kcal
790円

小麦・そば・大豆・ごま・鶏肉・豚肉・りんご・落花生・乳

温

カレー
そば・うどん
常連のお客様にご好評です
是非、お試しください

うどん そば
1067 1093
Kcal Kcal
980円

麺類・ご飯物

小麦・そば・ごま・大豆・豚肉
海老・蟹・卵・アーモンド



小麦・海老・卵・大豆



小麦・ごま・大豆・卵



海老・蟹・小麦・卵・イカ・ゼラチン



ご飯物



小麦・乳・落花生・大豆
ごま・鶏肉・豚肉・りんご

サクサク衣の大きな国産熟成ロースカツに
自慢のカレーをかけて
店仕込み国産熟成
カツカレーライス

1266
Kcal

1,620円



小麦・卵・乳・落花生・大豆
ごま・鶏肉・豚肉・りんご

ボリュームのあるお得なセットです
店仕込み
カレーライスセット
(ミニサラダ・唐揚げ付)

1191
Kcal

1,290円



小麦・乳・落花生・大豆
ごま・鶏肉・豚肉・りんご

お店で毎日3時間煮込んでいます
店仕込み
カレーライス

755
Kcal

1,000円

トッピング

- ・マヨネーズ ・ケチャップ ・わさび ・ポン酢
- ・中濃ソース ・山椒 ・ラー油 ・柚子胡椒 ・練乳
- ・おろしにんにく ・おろし生姜 ・コチュジャン
- 各50円
- ・特製辛味ダレ ・大根おろし ・キムチ ・チーズ
- 各100円
- ・バター 60円 ・温泉卵 120円

黒米変更 60円

ご飯大盛り 120円 麺類大盛り 180円

国産 海苔のお味噌汁 単品 340円 変更180円

ご飯物

小麦・卵・大豆・ごま

マグロとアボカドの菜園井

一日に必要なお野菜の約1/2量が摂取出来る
わさびマヨネーズのサラダ感覚の井です

黒米使用

689
Kcal

1,400円

小麦・卵・大豆・サーモン・イカ

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
良く混ぜてお召し上がりください

健康増進井

822
Kcal

1,480円

卵・乳・大豆・ごま・豚肉・小麦

マグロとアボカドの
海鮮ユッケ井

豆板醤の効いたヒリ辛ユッケダレと
ゴマ油の香りが食欲をそそります
温泉卵と絡めてお召し上がりください

828
Kcal

1,400円

海老・大豆・小麦
さば・りんご

秘伝の甘辛ダレにサクサク衣
当店では味わえない特製天井です

特製天井

958
Kcal

1,410円

御膳

旬 夏の天婦羅御膳

海老・穴子・夏野菜六種の揚げたてを
天つゆ・塩でお楽しみください

小麦・海老・卵・大豆

853 Kcal

1,520円

四川風 麻婆豆腐御膳

しびれる旨さ、後ひく辛さ
リピーター続出です

小麦・大豆・ごま・豚肉

※辛さの調整はできません

単品 御膳
501 976
Kcal Kcal

880円

御膳(漬物・サラダ・ご飯・お味噌汁付き) 1,340円

九州産若鶏の
黒酢南蛮御膳

サクサクの衣に、こだわりの
特製黒酢だれがご飯にもよく合います
お好みてタルタルソースを付けて

りんご・小麦・乳・大豆・ごま・鶏肉

単品 御膳
808 1216
Kcal Kcal

1,100円

御膳(漬物・豆腐・ご飯・お味噌汁付き) 1,560円

若鶏の唐揚げ
おろしポン酢御膳

さっぱりとした味で
サウナ後にオススメです

大豆・小麦・ごま・鶏肉・りんご

878 Kcal

1,340円

海老・小麦・そば・大豆・ごま・卵

冷 or 温

天婦羅
そば

ミニマグロ丼付き

人気の天婦羅せいろと特製ごまだれの
まぐろ漬け丼を一緒に
ボリューム満点です

うどん そば
1037 998
Kcal Kcal

1,640円

小麦・大豆・牛肉・りんご

国産黒毛和牛
カットステーキ御膳
おろしぼん酢添え

国産黒毛和牛の希少部位ランプを使用
熱々の鉄板にのせてお持ちします
お肉本来の旨味を是非ご堪能下さい

単品 御膳
504 1282
Kcal Kcal

単品 2,500円

御膳(漬物・豆腐・サラダ・ご飯・お味噌汁付き) 2,900円

大豆・小麦

ほっけの
炙り焼き御膳

ジューシーな身と塩気が
やみつきの逸品です

単品 御膳
333 732
Kcal Kcal

単品 980円

御膳(漬物・豆腐・ご飯・お味噌汁付き) 1,380円

大豆・小麦・さば

謹製さばの
炙り焼き御膳

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
ふくらしつとりとした身がたまりません

単品 御膳
415 1058
Kcal Kcal

単品 1,150円

御膳(漬物・豆腐・ご飯・お味噌汁付き) 1,590円

御膳



トッピング

- ・マヨネーズ ・ケチャップ ・わさび ・ポン酢
- ・中濃ソース ・山椒 ・ラー油 ・柚子胡椒 ・練乳
- ・おろしにんにく ・おろし生姜 ・コチュジャン
- 各50円
- ・特製辛味ダレ ・大根おろし ・キムチ ・チーズ
- 各100円
- ・バター 60円 ・温泉卵 120円

黒米変更 60円

ご飯大盛り 120円 麺類大盛り 180円

国産 海苔のお味噌汁 単品 340円 変更 180円



御膳

旬の花籠御膳

季節を彩る御膳をご用意いたしました

お品書き

- ◆とうもろこし豆富
- ◆水タコとアボカドの梅麴和え
- ◆バジルチキンサラダ
- ◆豚の角煮
- ◆お造り三種盛り
マグロ カンパチ サーモン
- ◆茄子とフルーッとマトのマリネ
- ◆海老と夏野菜の天婦羅盛り合わせ
- ◆ご飯 ◆香の物 ◆お味噌汁
- ◆マンゴー杏仁豆富

1165
Kcal

2,680円

※仕入状況により
内容が異なる場合がございます



小麦・大豆・胡麻・鶏肉・豚肉・イカ・サーモン・りんご

糖質量 5.1g

糖質制限食

九州産若鶏と 四種野菜の蒸し物

お品書き

- ◆九州若鶏の蒸し物
- ◆豆富三種食べ比べ
絹豆富 摺り胡麻豆富 湯葉
- ◆お造り二種造り
サーモン イカ
- ◆グリーンサラダ

820
Kcal

1,580円

やまいも・大豆・乳・ゼラチン・豚肉・卵
鶏肉・海老・小麦・さけ



甘味

小麦・大豆

わらび餅の創作デザート
揚げたての食感・湯葉の風味感じる一品
柚子シャーベット添え



245 Kcal

580 円

オレンジ・バナナ・りんご・キウイ・卵・乳

昔懐かしい硬めのプリン
フルーツを贅沢に使用しました

心音特製
プリン
ア・ラモード



263 Kcal

680 円

小麦・乳・オレンジ
キウイ・大豆・ゼラチン

旬

自家製杏仁豆腐

さっぱりとしたフルーツに負けない
コクのある杏仁豆腐です
マンゴーソースで味の変化をお楽しみ下さい



172 Kcal

680 円

大豆

国産大豆を使用した風味豊かな
心音自慢の逸品です

豆富アイス 黒蜜かけ



252 Kcal

580 円

甘味

小麦・大豆・乳



湯上りの甘味の定番
アイスクリームと特製小豆に
モチモチの白玉が絶妙です

心音特製白玉

バナラ・抹茶

580円

小麦・大豆・乳



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

心音特製あんみつ

バナラ・抹茶

305 Kcal

580円

練乳かき氷

メロン・レモン・いちご・抹茶

乳

226 Kcal

480円

水出し珈琲ゼリー

ゼラチン・乳

193 Kcal

490円

ソフトクリーム

とちおとめ・牛乳・ミックス

ゼラチン・乳

198 Kcal

500円

小麦・乳



人気の抹茶練乳かき氷にバナラアイスと
奥深い味わいの小豆
モチモチ食感の白玉をのせました

抹茶白玉金時

538 Kcal

620円

お客様各位

平素はお食事処 心音をご利用頂きまして
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時間迄とさせて頂きます

再度、心音をご利用のお客様は

改めて受付をお願い致します

在籍中の受付は無効とさせて頂きます

予めご了承下さいますよう

お願い申し上げます

※こちらのメニューは全て税込価格です

御膳

旬の花籠御膳

季節を彩る御膳をご用意いたしました

お品書き

- ◆とうもろこし豆富
- ◆水タコとアボカドの梅麴和え
- ◆バジルチキンサラダ
- ◆豚の角煮
- ◆お造り三種盛り
マグロ カンパチ サーモン
- ◆茄子とフルーッとマトのマリネ
- ◆海老と夏野菜の天婦羅盛り合わせ
- ◆ご飯 ◆香の物 ◆お味噌汁
- ◆マンゴー杏仁豆富

1165
Kcal

2,680円

※仕入状況により
内容が異なる場合がございます



小麦・大豆・ごま・豚肉・イカ・サーモン・りんご

糖質制限食

豚しやぶ 梅風味うどん

お品書き

- ◆豚しやぶ梅風味うどん
- ◆豆富三種食べ比べ
絹豆富 摺り胡麻豆富
- ◆お造り二種盛り
サーモン イカ
- ◆グリーンサラダ

湯葉

762
Kcal

1,580円

やまいも・大豆・乳・ゼラチン・豚肉・卵
鶏肉・海老・小麦・さけ



アルコール

キリン一番搾り

■中ジョッキ	740円
■グラス	520円
■メガジョッキ	1,480円
■極冷え中ジョッキ	840円
■中瓶(500ml)	780円

■のどごしゼロ(発泡酒)	500円
(糖質・プリン体・人工甘味料ゼロ)	

ノンアルコールビール

■グリーンズフリー	520円
-----------	------

ビアカクテル

カシスピア

(カシスリキュール+ビール)

シャンディガフ

(ジンジャーエール+ビール)

各600円

ウイスキー

	シングル	ダブル	ボトル
■ブラックニッカ ～ディープブレンド～	560円	720円	4,300円
■サントリー角	620円	780円	5,500円
■知多	1,280円	1,680円	11,600円
■白州	1,680円	2,080円	14,800円

お酒の割り物

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

※ボトルキープ期間は購入日から6ヶ月間です
※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

■一ノ蔵	〈無鑑査本醸造〉	
宮城	超辛口 +10	780円
■澤屋	まつもと 〈純米酒〉	
京都	辛口 +5	830円
■越の誉	彩 〈特別純米〉	
新潟	辛口 +3	880円
■ばくれん	赤 〈吟醸酒〉	
山形	超辛口 +20	890円
■獺祭	45 〈純米大吟醸〉	
山口	中口 +3	1,380円



ワイン

スパークリングワイン

ポメリー・ブリュット・シャンパーニュ

ハーフボトル(350ml) 4,300円

ワイン

ダークホース ビックレッドブレンド(赤)

ダークホース シャルドネ(白)

グラス 680円

デカンタ 2,000円

ボトル 3,800円

凍結フルーツサワー

■レモンサワー	各650円
■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	

サワー

■烏龍茶割り	各520円
■京都の緑茶割り	
■はちみつ柚子割り	
■沖縄シークワサー割り	
■まるごと梅干し焼酎割り	
■黒烏龍茶割り	

※焼酎濃いめは追加120円で承ります

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

焼酎(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

焼酎(泡盛)

	シングル	ダブル	ボトル
■残波	600円	710円	3,400円

焼酎(黒糖)

	シングル	ダブル	ボトル
■れんと	640円	750円	3,600円

和クラフトジン

	シングル	ダブル
■桜尾 47°	640円	820円
■サントリー六 47°	800円	1,050円
■季の美 45°	870円	1,150円

梅酒

■百年梅酒プレミアム	980円
■紀州のゆず梅酒	600円
■加賀梅酒 萬歳楽	680円

カシスカクテル

■カシスソーダ	各490円
■カシスウーロン	
■カシスオレンジ	



数量限定
本日の割り水焼酎 540円

※全て税込み表記

ソフトドリンク

ソフトドリンク

- カルピスソーダ
- はちみつ柚子^{ゆず}ソーダ
- シークワサーソーダ

※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
- ジンジャーエール
- 烏^{くろ}龍^{りゅう}茶^{ちや}
- 京都^{きょうと}の緑^{りょく}茶^{ちや}

各330円

- オレンジ
- ピンクグレープフルーツ
- ぶどう
- 黒烏^{くろ}龍^{りゅう}茶^{ちや}
- ホットコーヒー
- ホットカフェオレ
- 紅^{こう}茶^{ちや}(レモン・ミルク)

各390円

- ペリエ 480円
- 特^{とく}保^ほメツツコーラ 360円

健康フレッシュジュース

果実の甘みをお楽しみ頂けます
まるごと果物をそのままスムージーに
さっぱりとしたドリンクです

- 美^みフレ^ふッシュ^{っしゅ}
(パイン・キウイ)

- ラ^らブベ^べリー^{りー}うるうるコ^こラー^{らー}ゲ^げン^ん
(ぶどう・いちご・ラズベリー・コラーゲン)

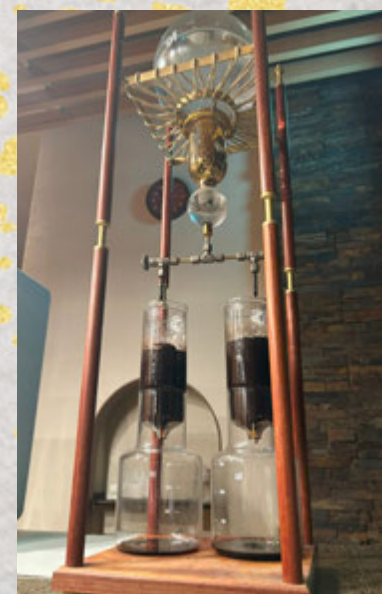
各520円



熟成水出しコーヒー

店仕込みで約8時間かけて
じっくりと落とした逸品です
深い味わいが至福の一杯を演出します
是非一度お試し下さい

- アイスコーヒー
 - アイスカフェオレ
- 各600円



おすすめドリンク

- ブルー
レモネードソーダ

夏バテ防止にピッタリな
レモネードをソーダに
夏の海をイメージして
ブルーキュラソーで
鮮やかに。良く混ぜて
お召しあがり下さい

560円

- フローズン
イチゴミルク

イチゴの甘酸っぱさと
練乳の甘さを感じれる
人気商品です
イチゴのつぶつぶ
フローズンの
シャリシャリ食感を
お楽しみ下さい



620円

- トロピカル
ヨーグルトスムージー

夏らしさ満点のスムージー
ヨーグルトと混ぜ合わせて
お召し上がりください



620円

- オロポ

サウナーの定番ドリンク
オロナミンCと
ポカリスエットの
黄金比を
サウナ上がりどうぞ



520円

※赤文字の商品はクーポン対象外です

※全て税込み表記