

豆富旬菜

い
し
ず

陽のあそび

宮前平 源泉



お豆腐

選べる
店仕込み二種豆腐

絹豆腐 摺り胡麻豆腐 南瓜豆腐
上記から二つお選び下さい

ごま・大豆・小麦

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

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

汲み上げ
とろーり湯葉

小麦・大豆

250
Kcal

750円

店仕込み
南瓜豆腐

国産南瓜をふんだんに使用しました
南瓜の風味・甘味を感じる秋の一品です

大豆

旬

90
Kcal

720円

酒菜

鶏肉・ごま



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
国産鶏のトロレバー

206
Kcal

690 円

小麦・大豆・さけ・いくら



サーモンの塩麴和え
柚子胡椒風味
紅芯大根と一緒に召し上がりください

238
Kcal

880 円

牛肉・大豆



トロトロ食感に煮込んだスジ肉を
味噌、豆板醤をベースに旨辛に仕上げました
沸々と温まりましたらお召し上がりください
九条ネギたっぷり
国産黒毛和牛スジ肉の
旨辛煮

295
Kcal

1,080 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

大豆・小麦

520 円

31
Kcal

大豆・小麦

480 円

32
Kcal

大豆

420 円

旬菜・サラダ

小麦・乳・大豆・豚肉

旬

旬のシャインマスカット、生ハムや野菜を彩り鮮やかなサラダに仕立てました
特製のハニレモンドレッシングで
お召し上がりください

シャインマスカットと
生ハムの菜園風サラダ

281 Kcal

980円



卵・乳・大豆

旬

秋ならではの食材を使用した
ホリユーム満点のサラダです
コブドレッシングでお召し上がり下さい

きのこ秋ナスの
和風コブサラダ仕立て

248 Kcal

1,080円



小麦・大豆・胡麻

**たっぷり韓国海苔の
チヨレギサラダ**

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





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

小麦・大豆

旬

新鮮な鰹をシャキシャキとした薬味と相性抜群なガーリックチップと共にお召し上がりください

焼津産
戻り鰹とタタキの
カルパッチョ

186.2 Kcal

1,100円

小麦・大豆

旬

旬の鰹を二種造りにしました
タタキはポン酢で、生鰹は醤油で薬味と共に召し上がりください

焼津産
戻り鰹とタタキの
二種造り

176 Kcal

1,080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

こだわりの逸品

小麦・大豆・りんご・卵



マグルの
ジューシー竜田揚げ

にんにくや醤油などのシンフルな漬け地で
酒のアテにピッタリな塩味に仕上げました
マヨネーズとの相性抜群です

357
Kcal

720円

さけ



アトラン
タイツク
サーモンのハラス焼き

脂ののったハラスをこんがり焼き上げました
レモンを絞ってお召し上がりください
数量限定

357
Kcal

880円

豚肉・小麦



国産豚のリエット
バケット添え

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

バケットの追加は
2枚 200円 4枚 300円で承ります

343
Kcal

780円

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

フライドポテト
(ハーブソルト・ガーリック)

卵・乳

ハーブソルト
557
Kcal

ガーリック
650
Kcal

540円

小麦・ごま・大豆・鶏肉



鶏肉・ゼラチン



大豆・小麦・りんご・牛肉



小麦・乳・大豆・牛肉・りんご



麺類

小麦・そば・ごま・大豆・豚肉
海老・蟹・卵・アーモンド

冷

モチモチの盛岡風冷麺に
大根おろしと豚肉、さっぱりとした食感の
野菜を盛り込んだ一品です



519
Kcal

1,200円

冷しやぶおろし冷麺

小麦・卵・大豆・鶏肉・豚肉



653
Kcal

1,080円

極コク旨鶏白湯ラーメン

小麦・卵・大豆
鶏肉・豚肉

昔懐かしい味わいです。
生麺を使用しております

屋台風ラーメン
(醤油・味噌)

味噌 453
Kcal
醤油 437
Kcal



890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・落花生
大豆・ごま・豚肉



845
Kcal

1,250円

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・卵・乳・豚肉

旬

シンプルながら素材の美味しさが引き立つ
トマトパスタに秋ナスを加え
秋らしい味わい深い一品に仕上げました

秋ナスと鎌倉ベーコンの
チーズトマトパスタ

955 Kcal

1,280円

小麦・海老・卵・いか・大豆

旬

海老・烏賊・野菜六種の揚げたてを
天重でお楽しみ下さい

旬の天重

964 Kcal

1,680円

小麦・ごま・大豆

旬

今が旬の戻り鰯、鰯のタタキを
ふんだんに使用しました
お好みて華味と一緒に召し上がり下さい

焼津産
戻り鰯とタタキの漬井

553 Kcal

1,480円

小麦・卵・乳・牛肉・ごま・大豆・りんご

六種野菜ナムルのビビンバです
熱々の石で焼き上げました
よく混ぜて召し上がりください

六種ナムルの
石焼ビビンバ

586 Kcal

1,580円

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

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

健康増進井
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

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

特製天丼
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丼です

958
Kcal

1,410円

御膳

旬 秋の天婦羅御膳

海老・鳥賊・野菜六種の揚げたてを
天つゆ・塩でお楽しみ下さい

小麦・海老・卵・いか・大豆

旬

976 Kcal

1,680 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

ミニマグロ井付き

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
やみつきになる逸品です

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

旬

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

広島県産
大粒牡蠣フライ御膳

小麦・大豆・卵・りんご

単品	御膳
348 Kcal	765 Kcal

単品 1,430円
御膳(漬物・豆腐・ご飯・お味噌汁付き) 1,680円

国産熟成
ロースカツ御膳

定番だからこそ、豚肉にこだわった逸品です

小麦・大豆・卵・豚肉・りんご

1199 Kcal

1,620円

国産熟成
味噌カツ御膳

赤味噌を使用した甘みのある特製味噌が食欲をそそります

小麦・卵・乳・大豆・豚肉・ゼラチン

1006 Kcal

1,690円

国産熟成
ロースカツ御膳

さっぱり召し上がりたの方に、たっぷりの大根おろしとポン酢をかけておろしたっぷり

小麦・大豆・卵・豚肉・りんご

1275 Kcal

1,690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

- ◆ かぼちゃ豆腐
- ◆ サーモンとアボカドの塩麹和え
- ◆ キノコと秋ナスのコブサラダ仕立て
- ◆ 豚の角煮
- ◆ お造り三種盛り
マグロカツオ サーモン
- ◆ サバの柚庵焼き
- ◆ 海老と秋野菜の天婦羅盛り合わせ
- ◆ ご飯 ◆ 香の物 ◆ お味噌汁
- ◆ ベリー杏仁豆腐

1331
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

さば・大豆・乳・ゼラチン・豚肉・卵
・海老・小麦・さけ



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

- ◆ 九州産若鶏の蒸し物
- ◆ 豆腐三種食べ比べ
絹豆腐 摺り胡麻豆腐 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

甘味

小麦・卵・乳・ゼラチン・はちみつ

紫芋をたっぷり使用し濃厚なチーズケーキに仕立てました
チーズクリームと合わせてお召し上がりください

紫芋の
バスクチーズケーキ

532 Kcal

720円



乳・ゼラチン

店内のカウンターで八時間かけて抽出した水出し珈琲を贅沢に使用しました

水出し珈琲ゼリー

192 Kcal

540円



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
柚子シヤーベツト添え

わらび餅湯葉揚げ

245 Kcal

580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



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

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

練乳かき氷

乳

226
Kcal

480円

ソフトクリーム

ゼラチン・乳

198
Kcal

500円

北海道メロン・牛乳・ミックス

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

- ◆ かぼちゃ豆腐
- ◆ サーモンとアボカドの塩麹和え
- ◆ キノコと秋ナスのコブサラダ仕立て
- ◆ 豚の角煮
- ◆ お造り三種盛り
- ◆ サバの柚庵焼き
- ◆ 海老と秋野菜の天婦羅盛り合わせ
- ◆ ご飯
- ◆ 香の物
- ◆ お味噌汁
- ◆ ベリー杏仁豆腐
- ◆ マグロカツオサーモン

1331
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

さば・大豆・乳・ゼラチン・豚肉・卵
・海老・小麦・さけ



小麦・大豆・ごま・豚肉・イカ・サーモン・りんご



糖質制限食

豚しゃぶ 梅風味うどん

お品書き

- ◆ 豚しゃぶ梅風味うどん
- ◆ 豆腐三種食べ比べ
- ◆ お造り二種造り
- ◆ グリーンサラダ
- ◆ 絹豆腐 摺り胡麻豆腐
- ◆ サーモン イカ

762
Kcal

1,580円

湯葉