

お食事処

天風

GRAND MENU

鶏逸品

もう一品にもお酒のお供にも！



外パリパリ！中はジュー！

黄金手羽先

一本 191円(税込210円)



お得に3種を味わえる！

とりざんまい

鶏三昧【レバー・ハツ・つくね】

546円(税込600円)



黒胡麻七味の風味が鶏肉とよく合う！

くろごま

鶏の黒胡麻七味焼き

773円(税込850円)



鶏の唐揚げ



わさびマヨ



にんにく醤油



ヤンニョムチキン



麻辣ごまだれ

鶏の唐揚げ

メニュー

定番の味から、
当店オリジナルの変わり種まで。
鶏の唐揚げの可能性を追求した
おすすめ唐揚げメニューです。

・鶏の唐揚げ 628円(税込690円)

シンプルな鶏の唐揚げメニュー。

・わさびマヨ ちょい辛 710円(税込780円)

わさびで少しピリ辛に変化した一品。

・にんにく醤油 710円(税込780円)

にんにくが利いたクセになる唐揚げ。

・ヤンニョムチキン ちょい辛 710円(税込780円)

ピリ辛の韓国唐揚げ。

おすすめ

・麻辣ごまだれ ちょい辛 710円(税込780円)

ごまだれとからめて風味がアップ。

おすすめ 一品

海の幸、山の幸！

もう一品にもお酒のお供にも

ぴったりの料理を取り揃えました。

くろごま
海老の唐揚げ黒胡麻七味

591円 (税込 650円)

野菜天ぷら盛り合わせ

746円 (税込 820円)

天ぷら盛り合わせ

800円 (税込 880円)

黒豚

しゅうまい(2個)

455円 (税込 500円)

いかの天ぷら

591円 (税込 650円)

揚げ出し豆腐

437円 (税込 480円)

揚げ茄子おろしポン酢

437円 (税込 480円)

天橋本農産物
ひやうとん
桜島美湯豚
鹿児島県

揚げ茄子

すき焼き仕立て

710円 (税込 780円)

味噌ポテト

410円 (税込 450円)

揚げ餃子

5個 410円 (税込 450円)

なんこつ揚げ

437円 (税込 480円)

FRENCH FRIED POTATO

ポテトフライメニュー

- ・ポテトフライ 410円(税込450円)
シンプル塩味で揚げたて！
- ・ハニーマスタード 455円(税込500円)
じわじわとクセになる味わい。
- ・明太マヨ 455円(税込500円)
明太子とマヨネーズの間違いない組み合わせ。
- ・チーズソース 455円(税込500円)
チーズでまろやかさをプラス！

ハニーマスタード

チーズソース

明太マヨ

ダブルサイズ

ポテトメニュー全品

プラス191円(税込210円)で、

お得なダブルサイズに！

陶板料理

アツアツをぜひ



とうばん

いかごろ陶板焼き

819円(税込900円)



天然温泉産水育ち
ひやうとん
桜島美湯豚
鹿児島産

豚バラもやしの

とうばん
陶板焼き

619円(税込680円)



マーボー

麻婆チキン

864円(税込950円)

尖辛



〔陶板にプラスして定食に〕

ご飯セット

〔ご飯・味噌汁・漬物〕

プラス 319円

(税込350円)



美味しい一品をつまみつつ、ゆったりしたひと時を！

おつまみ



まぐろ山かけ
410円(税込450円)



たこわさび
391円(税込430円)



チャンジャ
391円(税込430円)



黄金カレイのえんがわ
400円(税込440円)



枝豆
328円(税込360円)



手造りおぼろ豆腐
410円(税込450円)



青唐辛子味噌きゅうり
455円(税込500円)



冷やしトマト
455円(税込500円)

蕎麦への飽くなき探究心がここに。
当店では直送の信州そばを使用。

蕎麦うどん

大盛り
麺 137円
(税込150円)



落ち着く味わい
温 大海老天ぷらうどん

1,300円(税込1,430円)

蕎麦も選べます

当店不動の人気蕎麦

冷 大海老天ざる蕎麦

1,300円(税込1,430円)

シンプルな美味しさ

ざる/かけ蕎麦 637円

冷 温 うどんも選べます (税込700円)

うどんも選べます



冷 温

野菜天ざる蕎麦

野菜は揚げるとまた良し

うどんも選べます

1,164円

(税込1,280円)



冷 山かけうどん

蕎麦も選べます

782円

(税込860円)



冷 揚げ茄子
梅おろし蕎麦

うどんも選べます

864円

(税込950円)



冷 大海老天
とろ蕎麦

うどんも選べます

1,210円

(税込1,330円)

当店で使用している蕎麦は



渡辺製麺 直送です。

渡辺製麺の麺は、半世紀の間、長野県と山梨県に峰を連ねる八ヶ岳連峰の水と空気の美しい大自然の中で作り続けられています。その確かな味わいを是非一度ご体験ください。

天然温泉水育ち
びゅうとん
桜島美湯豚
鹿児島産

鹿児島県垂水市の自然豊かな大地で、
天然温泉水を飲んで健やかに
育った、美味しいお肉です。
甘く柔らかで、口どけの良さも抜群です。
ぜひ一度ご賞味ください。



桜島美湯豚の
びゅうとん

温
肉蕎麦

うどんも選べます

891円
(税込 980円)



桜島美湯豚の
びゅうとん

つけうどん

蕎麦も選べます

991円
(税込 1,090円)



ちびっ

桜島美湯豚の
びゅうとん

肉まぜ蕎麦

うどんも選べます

955円
(税込 1,050円)



うどんも選べます

温
きつね蕎麦

755円(税込 830円)



うどんも選べます

温
山菜とろろ蕎麦

773円(税込 850円)



蕎麦も選べます

温
釜玉うどん

864円(税込 950円)



麺類と
ご一緒に
いかがですか？

小ぶりで食べやすい
選べるミニ丼セット

455円(税込 500円)

【単品】500円(税込 550円)

- ・天丼・豚丼
- ・チャーシュー丼・ねぎとろ丼



・ごはんセット319円(税込 350円)
味噌汁、漬物付き



- ・ごはん【単品】 237円(税込 260円)
- ・味噌汁【単品】 100円(税込 110円)

門外不出の、スパイスの調合がここに集結

カレーうどん



Happy to eat

UDON

幸せの玄うどん

食べるだけの
ヘルシーうどん!

食物繊維 約7g /
サニーレタス 約4個分

※麺重量 240g / 1食あたり 約7g 含有
※サニーレタス 約4個 (1個: 約300g 可食部)
の水溶性食物繊維。

「発明」製造特許取得

溶け出しやすい水溶性食物繊維を99%うどんに
留めて茹で上げる製法は独自の特許技術に
よるものです。

〈特許 5970112号〉〈特許 5970118号〉

「幸せの玄(くろ)うどん」に含まれる
難消化性デキストリンは、特定保健用食品の素材として
使用されている水溶性食物繊維です。

シンプルでいて
こだわりの味わい

名物 カレーうどん

蕎麦も選べます 864円(税込 950円)

まろやかな味わい

とろ〜り チーズカレーうどん

蕎麦も選べます 1,073円(税込 1,180円)

サクサク衣のちくわが絶品

ちくわ天 温玉カレーうどん

蕎麦 選べます 1,073円(税込 1,180円)

大盛り
麺
137円
(税込150円)

圧倒的な香りの源泉は 20種類のスパイス

うどんをこよなく愛する当店が、日々研究し続けている
門外不出のスパイス調合がここに!ときには大胆に、
繊細に口に広がる香りとコクをとくにご賞味あれ。



究極湯豚
ひゅうどん
桜島美湯豚
鹿児島産

野菜と肉の旨味広がる

**豚と茄子の
カレーうどん** 1,091円
(税込 1,200円)

蕎麦も選べます



絶品の組み合わせ ちよいと辛

**とり天月見
カレーうどん** 1,073円
(税込 1,180円)

蕎麦も選べます



味も、ボリュームも大満足

**とんかつ
カレーうどん** 1,210円
(税込 1,330円)

蕎麦も選べます

海老天が相性抜群

**大海老天
カレーうどん** 1,282円
(税込 1,410円)

蕎麦も選べます



トッピング



チーズ
210円 (税込 230円)



とんかつ
346円 (税込 380円)



大海老(一本)
210円 (税込 230円)



揚げ茄子
182円 (税込 200円)

**麺類と
ご一緒に
いかがですか?**

小ぶりで食べやすい
選べるミニ丼セット

455円 (税込 500円)

【単品】500円 (税込 550円)

- ・天丼・豚丼
- ・チャーシュー丼・ねぎとろ丼



・ごはんセット 319円 (税込 350円)
味噌汁、漬物付き



- ・ごはん【単品】 237円 (税込 260円)
- ・味噌汁【単品】 100円 (税込 110円)

美味しくてバランス良し、
お腹も心もきっと満足。

御膳

すこしずつをたくさん。
ゆったりとしたひと時を、
美味しいお料理とともに。
バランスの良い、
少し贅沢な気持ちになる御膳です。



かご盛り膳

きらり
喜樂里

ごはん、味噌汁
小鉢、漬物付き

※料理内容は季節によって変更する場合がございます。

1,573円
(税込 1,730円)

定番人気の組み合わせが
そのまま御膳になりました！
サクッとかるい天ぷらと
新鮮なお刺身はこの上ない贅沢です。

ごはん、味噌汁
小鉢、漬物付き

天ぷら
お刺身御膳

1,528円
(税込 1,680円)

すき焼き 御膳

ごはん、おぼろ豆腐
小鉢、漬物付き

1,546円
(税込 1,700円)

厳選 和牛に変更できます
プラス300円(税込330円)

天然温泉で育った、
桜島美湯豚
鹿児島産

桜島の天然温泉で育った、美湯豚。
甘くて柔らかいお肉を
ぜひお鍋でもお楽しみください。
お刺身と天ぷらも選べる
贅沢な御膳です。

選べます



お刺身
又は



天ぷら

あったか



豆乳小鍋 御膳

ごはん、おぼろ豆腐
小鉢、漬物付き

1,546円
(税込 1,700円)

選べます



お刺身
又は



天ぷら

天然温泉で育った、
桜島美湯豚
鹿児島産

メインが選べる 定食

おぼろ
豆腐付き

丁度いいサイズのメイン料理と
おぼろ豆腐がセットになった、
バランスの取れた定食メニューです。

濃厚な黒酢あんが決め手! バランスも◎

サーモンと彩り野菜の 黒酢あん定食

ご飯、味噌汁、漬物、小鉢 付き

1,164円 (税込 1,280円)



鶏の唐揚げ定食

1,073円

ご飯、味噌汁、漬物、小鉢 付き

(税込 1,180円)

天然温泉水育ち
ひゅうとん
桜島美湯豚
鹿児島産



びゅうとん 桜島美湯豚の しょうが焼き定食

1,119円

ご飯、味噌汁、漬物、小鉢 付き

(税込 1,230円)



チキン南蛮定食

ご飯、味噌汁、漬物、小鉢 付き

1,073円 (税込 1,180円)

ご飯大盛り
110円
(税込120円)

丼

一杯のお椀の中に、
美味しさつめ込んで。

食べ応えのあるぷりっと食感!

ホルモン丼

味噌汁、漬物 付き

1,164円

(税込 1,280円)

メンチカツ

ロースかつ

秩父
名物

わらじに見立てた
2種類のかつが楽しめる!

わらじかつ丼

味噌汁、漬物 付き

1,091円(税込 1,200円)

大ぶりの海老天を贅沢に!

大海老天丼

味噌汁、漬物 付き

1,182円(税込 1,300円)

まぐろ好きにはたまらない!

鮪とねぎとろの 合い盛り丼

味噌汁 付き

1,237円(税込 1,360円)

※酢飯で提供いたします。

とろける旨味!

鮪とサーモンの ユッケ丼

1,210円(税込 1,330円)

味噌汁、漬物 付き

海の恵みを堪能!

しらす北海親子丼

味噌汁 付き

1,228円(税込 1,350円)

※酢飯で提供いたします。

大盛り
ご飯
110円
(税込120円)

ど
ん
ぶ
り
と
ご
一
緒
に
い
か
が
で
す
か
?

どんぶりと相性抜群!

選べる 麺セット

プラス 500円(税込 550円)

※麺セットに味噌汁は付きません。

冷



・ざる蕎麦
・ざるうどん

温



・かけ蕎麦
・かけうどん

● 写真はイメージです。

※ 季節、食材の状況により内容が異なる場合がございます。

ほろほろ柔らかなお肉を堪能

ハッシュドビーフ ライス、サラダ 付き

1,182円(税込1,300円)

濃厚でコク深い、
昔ながらの懐かしい
上品な味わい。

濃厚ソースが美味しさの決め手!

デミグラスハンバーグ ライス、サラダ 付き

1,164円(税込1,230円)

ジューシーなハンバーグと
濃厚デミグラスソース。
老若男女、大人気メニュー。

今日はちょっとだけ洋食の気分!

Bistro menu

大人からお子様まで、人気の洋食メニューをご用意しました

この組み合わせが嬉しい!

小エビとミートソース サラダ 付き

オムライス

1,228円(税込1,350円)

濃厚なミートソースと
プリッと食感の小エビが
ふわとろ卵とよく合います。

本格的な味わい!

バターチキンカレー ライス、サラダ 付き

1,182円(税込1,300円)

ごろっとチキンがたっぷり。
マイルドな味わいで
クセになる風味。

肉と言えぱっぱり

和牛

厳選

和牛の 焼肉サラダ

和牛をたっぷり使用した
贅沢なサラダメニューです。
ご飯にも合うおかずサラダ。

1,419円
(税込1,560円)

A4-A5
国産
黒毛和種
使用



A4-A5
国産
黒毛和種
使用

1,228円
(税込1,350円)

和牛の 肉野菜炒め

・辛味噌付き

熱々の鉄板で焼きあげました。
ピリッと辛味噌がアクセント！



A4-A5
国産
黒毛和種
使用

1,419円
(税込1,560円)

A4-A5ランクの和牛を使用している
贅沢リッチな美味しさの牛丼です！

味噌汁、おぼろ豆腐、小鉢付き

和牛の 焼き牛丼

絶品の濃厚なスープ！

ラーメン

天然温泉水育ち
びゅうとん
桜島美湯豚
鹿児島産



奥深い味わいがクセになる！

野菜たっぷり味噌ラーメン

1,000円(税込 1,100円)

天然温泉水育ち
びゅうとん
桜島美湯豚
鹿児島産



昔ながらの醤油ラーメン！

天風ラーメン 891円(税込 980円)



ちよい辛

辛味噌を溶かしでお好みの味を楽しめる！

ホルモンにんにく塩タンメン

1,046円(税込 1,150円)



辛

豚骨と辛みの丁度いいバランス！

まーらーとんこつ

麻辣豚骨ラーメン

937円(税込 1,030円)

大辛

大盛り
麺 137円
(税込150円)



思わずハマる？スッキリコク旨！

豚骨ラーメン 846円(税込 930円)

替玉

並 164円
(税込180円)



麺類と

ご一緒に
いかがですか？

小ぶりで食べやすい
選べるミニ丼セット

455円(税込500円)

【単品】500円(税込550円)

- ・天丼・豚丼
- ・チャーシュー丼・ねぎとろ丼



- ・ごはんセット 319円(税込 350円)

味噌汁、漬物付き



- ・ごはん【単品】 237円(税込 260円)
- ・味噌汁【単品】 100円(税込 110円)

めと言えばやっぱり

お茶漬け

めにぴったり!

サーモン^{だし}
いくらの出汁茶漬け

漬物 付き

682円(税込750円)

ほっ
とする

めかぶしらすの
出汁茶漬け^{だし}

漬物 付

628円(税込690円)

たこわさびの
出汁茶漬け^{だし}

漬物 付

628円(税込690円)

逸品・お造り

ねぎとろユツケ

591円(税込650円)

刺身四種盛り

1,346円(税込1,480円)

まぐろ山かけ

410円(税込450円)

刺身三種盛り

1,037円(税込1,140円)

たこわさび

391円(税込430円)

【単品】刺身

各655円(税込720円)

・まぐろ ・カンパチ
・サーモン ・ほたて



もの凄^{すげ}い鯖^{さば}

食通の間で話題沸騰！
茨城県神栖市にある
老舗の干物屋
「越田商店」。
創業から四十五年間注ぎ足し続けた
『熟成つけ汁』が
鯖の旨みを最大限に引き出し、
旨みが凝縮された
究極の焼き鯖が完成しました。

上質な脂身が絶品！

こし だ

越田の焼き鯖 910円 (税込 1,000円)

・越田の焼き鯖(ハーフサイズ) 564円 (税込 620円)

こし だ さば 越田の焼き鯖御膳

ごはん、味噌汁
小鉢、漬物 付き

1,391円
(税込 1,530円)

こし だ さば 越田の焼き鯖と チキン南蛮御膳

ごはん、味噌汁
小鉢、漬物 付き

1,437円
(税込 1,580円)

● 写真はイメージです。

※ 季節、食材の状況により内容が異なる場合がございます。

身体を作る、丁寧に美味しいお料理。

サラダ

豚しゃぶサラダ

豚の甘みが野菜とマッチ

800円(税込880円)

(ハーフ) 528円(税込580円)

ま
れ
ご
ど

天橋温泉水育舎
びゅうとん
桜島美湯豚
鹿児島産



チキンと彩り野菜の シーザーサラダ

チキンの引き立つ旨み

800円(税込880円)

(ハーフ) 528円(税込580円)

シー
ザー
ドレ



さっぱりと、ヘルシーに。

おいしさも勿論ですが、

栄養もいっぱいのレストランメニューです。

豆腐サラダ

ごまドレと
豆腐の甘味が好相性

628円(税込690円)

(ハーフ) 419円(税込460円)

ま
れ
ご
ど

栄養満点のヘルシーサラダ

しらすと

トマトのサラダ

682円(税込750円)

(ハーフ) 455円(税込500円)

コク旨
醤油ドレ



あまいもの

500円(税込550円)

グラスパフェ
ショコラケーキ
& チョコアイス



500円(税込550円)

グラスパフェ
栗と白玉
& 抹茶アイス



500円(税込550円)

バニラアイス

コーヒーゼリー



591円(税込650円)

クリームあんみつ



ソフト
クリーム

・バニラ
・チョコ
・ミックス

346円
(税込380円)



和×甘味

やさしく、落ち着きを感じる。
日本ならではの甘味。
お風呂上がりのひとときにぜひ。



懐かしの味わい!

白玉クリームあずき
464円(税込510円)



ほっとする甘みの和スイーツ

わらび餅とバニラアイス
500円(税込550円)



FRAPPE

マンゴーフラッペ

528円

(税込580円)

ベリーフラッペ

528円

(税込580円)

かき氷

レモン
いちご
宇治

各 328円

(税込360円)

アイスクリーム

バナナ
抹茶
チョコ

各 328円

(税込360円)

かき氷
「いちごミルク」

419円

(税込460円)

練乳プラス

91円

(税込100円)

あずきプラス

91円

(税込100円)

※器、盛り付け等が異なる場合がございます。 ※写真はイメージです。

食物アレルギーをお持ちの方は、 ご注文の際に従業員におたずねください。

調理は十分注意して行っておりますが、
下記の項目についてご留意くださいますよう、お願いいたします。

食品の扱い

厨房内では、さまざまな種類の食品を扱っております。
製造工場での製造時、店舗での調理過程で、本来原材料に使用しない
食材が混入する可能性がございますので、ご理解をお願いいたします。

調理器具の共有

調理器具、及び食器、揚げ油、ゆで湯は共有しております。
また、アレルギーの発症には個人差がある為、
絶対に安全である保障はできかねます。

保管について

店舗で使用する食材は、共有の保管場所で、
共有の器具を使用しております。

当店の米飯類は全て国内産のお米を使用しています。