SALON

GINZA SABOU

こめ食堂

お品書き

ご注文システムの説明

How to enjoy GINZA SABOU KOME SHOKUDO

銀座茶房 米食堂的享受方式

SALON GINZA SABOU こめ食堂

〒412-0023 静岡県御殿場市深沢 1312 御殿場プレミアム・アウトレットヒルサイドエリア 3600区 TEL 0550-75-7017

＊仕入れ状況により食材の変更がございます。あらかじめご了承ください。

銀座茶房 こめ食堂の楽しみ方

How to enjoy GINZA SABOU KOME SHOKUDO

银座茶房 米食堂的享受方式

当店はセルフスタイルのお店です。

Our shop is a self-style shop

本店是自行选取食物的用餐方式

① お席の確保

Pleas securing your seat frist

请先确保好座位

② 注文口から料理を選ぶ

Choose a dish from the order gate

在点餐区点选餐点

③ レジにてお会計

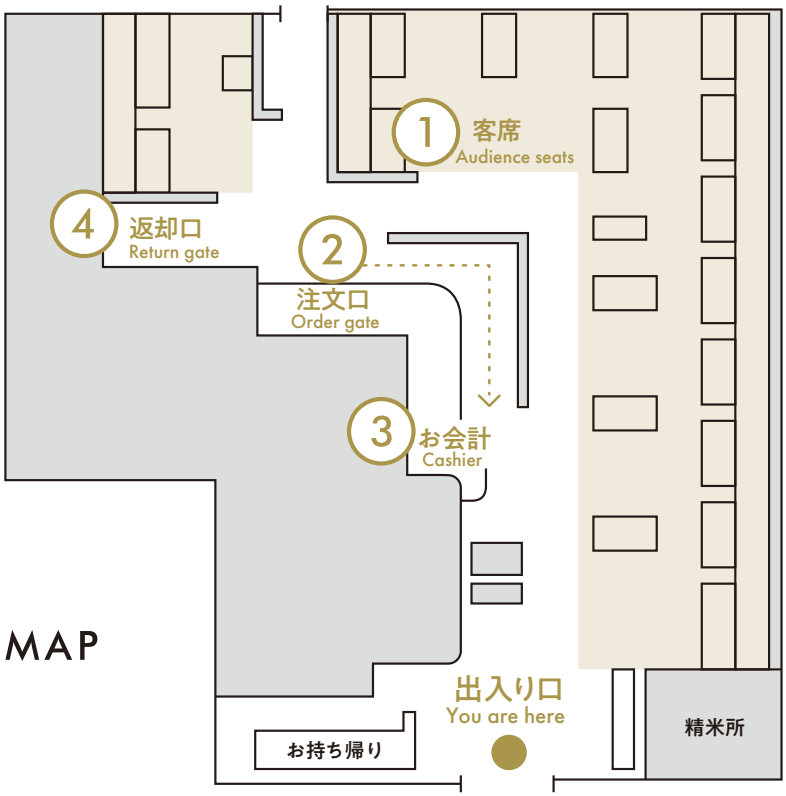
Please pay the cashier

用餐前请先在收银台结账

④ 返却口へ

To the return gate

用餐完后请把餐具拿到回收区



食物アレルギーをお持ちの方はスタッフまでお申し出ください。Please let us know if you have food allergies.

主菜を選んでください

Choose MAIN DISH

选择主菜

御殿場産
太陽チキン胸肉の唐揚げ

Japanese Fried Chicken
日式炸鸡

¥700（¥770）

米をまぜ、オリジナル製法で揚げた衣は外はザクザク、中はしっとり。食物繊維とミネラルもたっぷり。

御殿場産ゴテンバポーク ゆずポン酢

Grilled pork Citrus Soy Sauce
烧烤猪排日式橙醋酱

¥850（¥935）

富士山の麓で育った地元の銘柄豚「ゴテンバポーク」を、柚子果汁を加えたおろしポン酢でさっぱりといただく一品。

塩麹香る鹿児島県産かんぱちの炙り焼き

Grilled Amberjack with Salt Koji
炙烤盐麴香味红甘鱼

¥900（¥990）

雪ほたかの飲む麹を使用した塩麹と糸満塩で漬け込んだ鹿児島県産かんぱちを炙り焼きにしました。

鹿児島県産かんぱちカマの炙り焼き

Grilled Collar of Amberjack
炙烤红甘鱼下巴

¥1,000（¥1,100）

沖縄県産糸満塩を使用して炙り焼きにしました。身がしまっていて、脂ののった貴重な部位をお楽しみいただけます。

※価格はすべて税抜で表記しております。( ) 内は税込価格です。

小鉢を選んでください

Choose SIDE DISHES

选择配菜

旬の食材を活かした期間限定の小鉢をお楽しみください。

たことわかめの酢の物
Marinated Octopus & Seaweed
醋拌章鱼海带

¥200（¥220）

茄子とピーマンの揚げびたし
Deep-fried Eggplant & Green Pepper in Broth
浸炸茄子和青椒

¥200（¥220）

おくらとみょうがの胡麻味噌和え
Okra & Myoga Ginger with Sesame Miso Dressing
芝麻味噌拌秋葵和蘘荷

¥200（¥220）

トマトときゅうりの塩麹レモン和え
Tomato & Cucumber
with Salt-malted rice & Lemon
西红柿黄瓜拌柠檬盐曲

¥200（¥220）

御殿場ポークの肉味噌豆腐
Miso-flavored Ground Meat with Tofu
肉味噌豆腐

¥200（¥220）

冬瓜の海老のあんかけ
Braised Winter Melon with Shrimp Sauce
冬瓜虾仁芡汁

¥200（¥220）

ほうれん草とにんじんの白和え
Spinach & Carrot
with Mashed Tofu Dressing
豆腐泥拌菠菜和红萝菠

¥200（¥220）

スズキの甘酢あんかけ
Sea bass with Sweet-Sour Sauce
糖醋炸七星鲈鱼

¥300（¥330）

はちみつレモンゼリー
Honey and Lemon Jelly
蜂蜜柠檬果冻

¥150（¥156）

※食材の仕入れにより、小鉢の内容は変更する場合がございます。※価格はすべて税抜で表記しております。（）内は税込価格です。

小鉢を選んでください

Choose SIDE DISHES

选择配菜

季節野菜の漬物
Seasonal Vegetable Pickles
時令腌菜

¥150（¥156）

たらこのうま煮
Boiled Cod Roe with Soy Sauce
甜鹹煮鱈魚子

¥150（¥156）

江戸前のりの佃煮
Boiled Laver
with Sweetened Soy Sauce
佃煮海苔

¥150（¥156）

いか昆布ちりめん
Rice Seasoning
(Squid,Kelp,Sardines)
日式香鬆 (乌贼,昆布,缩缅杂鱼)

¥150（¥156）

わらび餅
Bracken-starch Dumplings
蕨饼

¥150（¥156）

炙り明太子
Lightly Broiled Spicy Cod Roe
炙烤明太子

¥200（¥220）

いかおくら
Squid Sashimi with Okra
秋葵鱿鱼刺身

¥200（¥220）

海老の冷製茶碗蒸し
枝豆あんかけ
Chilled Egg Custard with Shrimp
& green soybeans
冷制虾仁毛豆茶碗蒸

¥300（¥330）

メバチマグロ漬け炙り焼き
Seared Marinated Bigeye Tuna
炙烤酱油腌大眼金枪鱼

¥500（¥550）

愛鷹牛のしぐれ煮
御殿卵の温泉卵添え
Simmered Ashitaka Beef with Soft-Boiled Egg
爱鹰牛肉时雨煮 配温泉蛋

¥500（¥550）

杉田梅
Sugita salted plum
杉田咸梅

¥500（¥550）

国産牛のローストビーフ
Roast Japanese Beef
烤日本产牛肉

¥700（¥770）

あわびの柔らか煮
Braised Abalone with Dashi Broth
白高汤煮鲍鱼

¥700（¥770）

北海道産いくらの醤油漬け
Salmon Roe Pickled in Soy Sauce
酱油腌鲑鱼籽

¥800（¥880）

※食材の仕入れにより、小鉢の内容は変更する場合がございます。※価格はすべて税抜で表記しております。( ) 内は税込価格です。

ごはんを選んでください

Choose RICE

选择米饭

白米・お味噌汁のおかわりができます。

白米

White rice with Miso soup

白米饭 附味增汤

お味噌汁付 ¥600（¥660）

食べる前に感じるのは、"香り"と"照り"。食べたときの甘みと歯ざわりが特徴です。一粒一粒に張りがあり、コシヒカリらしい粘りも感じられます。

発芽玄米とスーパー大麦ごはん

Brown rice & Super barley with Miso soup

发芽玄米和大麦饭 附味增汤

お味噌汁付 ¥700（¥770）

マグネシウム・鉄分・ビタミンB1・ビタミンB6/ナイアシン等不足しがちな栄養素が白米よりも多く含まれています。

蛸（たこ）めし

Octopus Rice

章鱼饭

お味噌汁付 ¥700（¥770）

静岡のソウルフードさくらめしに「たこ」をあしらい、自家製の白だしで炊き上げた濃厚なたこの旨みたっぷりの「蛸めし」。

SALON GINZA SABOU こめ食堂のこだわり

1 幻のコシヒカリ「雪ほたか」

群馬県川場村の豊かな自然に育まれた幻のコシヒカリ「雪ほたか」。当店では毎日お店で精米した新鮮な「雪ほたか」を特注の一升炊きの土鍋で丁寧に炊き、炊き立てのお米の鮮度そのままに、お客様にご提供しています。ひと口食べれば、お米本来の甘みと旨味が口いっぱいに広がります。ぜひ心ゆくまでご堪能ください。

2 地元食材をおいしく

オリジナル製法でつくられた「太陽チキン」の唐揚げ

当店一番人気の唐揚げは、富士山のふもとで育った御殿場名産の銘柄鶏「太陽チキン」のムネ肉を使っています。旨みが濃く、歯応えのある肉質が特徴の太陽チキンは唐揚げに最適！さらに当店では、その日に精米した米からでた米ぬかとお米を揚げ粉に混ぜるオリジナルの製法で唐揚げをおつくりしています。今まで食べたことがない、外はザクザク、中はしっとりした食感がやみつきに！ぜひご賞味ください。

風味豊かでジューシーな「ゴテンバポーク」

富士山のミネラルを多く含んだ水と大自然の澄んだ空気で育った「ゴテンバポーク」。コクと旨味のバランスが良く、ジューシーで柔らかい上質な豚肉が味わえます。スタッフが愛情を込めて大切に育てた豚は、健康にすくすくと成長。その美味しさをぜひご堪能ください。当店では、生姜焼き・西京焼き・味噌焼きなど、季節ごとにさまざまな味わいでご提供しております。

SALON
GINZA SABOU
こめ食堂

銀座茶房こめ食堂

鮹（たこ）めし

Octopus Rice
章魚飯

静岡のソウルフードさくらめしに
「たこ」をあしらい、自家製の白だしで炊き上げた
濃厚なたこの旨みたっぷりの「鮹めし」。
プリプリの食感と噛むほどに広がるたこの風味が
たまらない一杯です。

店内／TAKEOUT
700円（770円）
※味噌汁付き
単品　550円（605円）

※価格はすべて税抜で表記しております。（）内は税込価格です。

冷製

鯛だし茶漬け梅風味

Rice with Chilled Sea Bream Soup Plum Flavor

冷制鯛鱼高汤泡饭梅子风味

・冷製鯛だし
・鯛のほぐし身
・みょうが
・三つ葉
・梅しそ
・自家製おかか

300円（330円）

＊お米は別売りです。

※価格はすべて税抜で表記しております。（）内は税込価格です。

冷製茶漬けの楽しみ方

①鯛のほぐし身、みょうが、三つ葉をのせ、
　冷製鯛風味だしをかけて「鯛の冷製茶漬け」
②梅しそを加えて「さっぱり梅風味」
③自家製おかかをかけて「コクをプラス」

少しずつ味の変化を楽しみながらお好みの食べ方を見つけてください！

TAKE OUT MENU

銀座茶房こだわりの海苔弁

銀鮭海苔弁

脂がのって身がふっくらとした銀鮭をほのかな甘みの糸満塩で香ばしく炙り焼きに。

鶏照海苔弁

柔らかい国産鶏もも肉を特製のかえし醤油で甘辛く、ごはんのすすむ味わいに。

各￥1,200（￥1,296）

シンプルな海苔弁だからこそ素材ひとつずつにこだわり、
定番として愛されるお弁当に仕上げました。

米（群馬県産『雪ほたか』コシヒカリ）

〈全国米・食味分析コンクール〉にて連続金賞受賞、天皇献上米としても認められた、幻のお米としても名高い『雪ほたか』。精米したてを、あえて一度洗いにすることでほのかに糠の香りをまとわせ、土鍋で一気に炊き上げます。私たちが目指すのは、農家さんしか味わえない稲刈りしたての新鮮なお米の味。食べる前に感じるのは「香り」と「照り」。食べたときの甘みと歯ざり、張りがありコシヒカリらしい粘りも感じられます。

海苔（瀬戸内産 一番摘み「まる」等級海苔）

「一番摘み海苔」はパリパリとした歯切れとふわっととろける口溶け、風味やうま味が強く海苔本来の滋味が感じられます。

磯辺揚げ

イワシやサバを使い身の詰まった脂たっぷりの静岡県特産黒はんぺんに青のりをまとわせ、磯辺揚げに仕立てました。

出汁巻き卵

御殿たまご、白だし、『雪ほたか』の飲む麹を使用し、優しい甘みに。

季節のぬか漬け

当店での精米時に出る新鮮な『雪ほたか』の米ぬかを使用して漬ける自家製のぬか漬け。鼻に抜けるぬかの香りをお楽しみください。

太陽チキンの唐揚げ弁当

¥900（¥972）

店内メニュー1番人気の「太陽チキンの唐揚げ」が
こだわりのお米と合わせてシンプルなお弁当に仕上がりました。

こだわりの「米と鶏」

鶏

（静岡県 御殿場特産銘柄鶏『太陽チキン』）

全国食味コンテスト最優秀賞を受賞歴のある、富士山のふもと御殿場高原の広大な野原で澄んだ空気に富士山の伏流水で太陽の光をたくさん浴びて育った国産銘柄鶏「太陽チキン」。抗生剤を使用せず天然の飼料のみで長期飼育を行い、旨みが濃く、歯ごたえのある肉質が特徴です。その日に精米した米から出た米ぬかとお米を揚げ粉に混ぜるオリジナル製法の唐揚げは、ザクザクとした食感がクセになる美味しさです。

米

（群馬県産『雪ほたか』コシヒカリ）

〈全国米・食味分析コンクール〉にて連続金賞受賞、天皇献上米としても認められた幻のお米としても名高い『雪ほたか』。あえて一度洗いにすることでほのかに糠の香りをまとわせ、土鍋で一気に炊き上げます。私たちが目指すのは、農家さんしか味わえない稲刈りしたての新鮮なお米の味。食べる前に感じるのは「香り」と「照り」。食べたときの甘みと歯ざわり、張りがありコシヒカリらしい粘りも感じられます。