



日本料理
かわらよし

時の流れを感じつつ、
四季折々の美しい風情と
伝統の味覚を伝えます。



〒475-0961 愛知県半田市岩滑中町 1-31-1
TEL.0569-21-1573



会席料理・ご予約料理（2名様よりお願いいたします）

四、〇〇〇円

付出、吸物、刺身、焼物、揚物、煮物、お食事（お茶漬など）、香物、デザート

鯛・塩蒸し

八、〇〇〇円より

五、〇〇〇円

付出、吸物、刺身、焼物、揚物、煮物、酢物、お食事（お茶漬など）、香物、デザート

鮪・かぶと焼き

時 価

六、〇〇〇円

付出、口取、吸物、刺身、焼物、揚物、煮物、蒸物、酢物、お食事（お茶漬など）、香物、デザート

まぐろの頭を丸ごと丸焼の豪快料理。
5名様以上で楽しくお召し上がりください。
※仕出しできます。

鰯づくし会席

四、〇〇〇円

鮪づくし会席

四、〇〇〇円

・利酒師がお料理に合ったお酒をおすすめていたします。
・おみやげに天巻、うなぎ寿司、まぐろ干物等承ります。
（お早めにお申し付け下さい）

鍋料理

鍋日和は鍋三昧（10月中旬～2月中旬まで）

・ご予算に合わせてご注文承ります。

ごんなべ

付出、刺身、おだんご、デザート付き
しめ…焼きおにぎり

（二人前）四、〇〇〇円

まぐろしゃぶ

（二人前）四、〇〇〇円

新美南吉の童話「ごんぎつね」のお話のなかの食べ物を材料にしたメルヘンな鍋です。
南吉のある里と酒蔵半田の香りをお楽しみ下さい。

魚すき

付出、刺身、デザート付き
しめ…うどん又はきしめん

（二人前）四、〇〇〇円

ふぐなべ

（二人前）一三、〇〇〇円

付出、ふぐ刺、唐揚げデザート付き
しめ…雑炊

魚ちり

付出、刺身、デザート付き
しめ…雑炊

（二人前）四、〇〇〇円

・季節の煮魚、焼き魚できます。

・二品料理あります。

※その日の仕入れにより料理内容が変わります。

食べたいものに迷ったら

彩々定食

一、〇〇〇円～三、〇〇〇円

お時間に余裕のある方、どうぞ。ご予算にあわせてご注文下さい。

昼食メニュー ・小鉢付きです。

日替定食（平日のみ）

八〇〇円

まぐろ丼

一、〇〇〇円

うなぎ丼

一、〇〇〇円

まぐろ定食

うなぎ定食

天ぷら定食

一、三〇〇円

配達メニュー

慶弔用仕出し

三、〇〇〇円より

オードブル

（四五人前）七、〇〇〇円より

仕出し弁当

一、〇〇〇円より

うな重（上）

うな重

※各種ご予約承ります。

※配達いたします。（五ヶ以上）

※おせち料理承ります。

・各種定食、丼物、お茶漬、雑炊あります。
・コーヒードリンクあります。

※消費税を別途申し受けます。

