



伊右衛門サロンのお食事メニュー

※週・時間帯によりメニュー内容が異なります。詳しくは店舗までお問い合わせください。

伊右衛門 御膳セット (おかず、本日のおばんざい3種、ご飯、お味噌汁)



和風おろし ハンバーグ御膳

Japanese-style Hamburger
w/ Grated Daikon Radish

和風おろしであっさりとお召し上がりいただけます。

1,650



魚の西京焼き 御膳

Grilled Miso Marinated
Seasonal Fish

季節魚を西京味噌漬けを
焼き上げました。

1,550

+200 ごはん変更できます。高菜明太子ごはん or 釜揚げシラスと温泉卵のせごはん

伊右衛門の定食



伊右衛門 発酵唐揚げ定食

IYEMON Fermented
Karaage Fried Chicken Set

塩麹ダレで発酵熟成させた鶏肉を、
餅粉と片栗粉で衣はカラッと
中身はジューシーに仕上げました。

1,100

Rice Bowl



和風抹茶
だれ

塩麹漬けマグロと アボカドのどんぶり

Fresh tuna of
Salt koji & Avocado

1,200



香味胡麻
だれ

ほぐし焼き鮭と 釜揚げシラスのどんぶり

Grilled salmon & boiled whitebait
(Kamaage shirasu)

1,150



アジア
ナンプラー
だれ

黒胡椒チキンと 温泉卵のどんぶり

Blackpeppered chicken
& hot spring egg

1,100

Soup Pasta



明太子と蒸し鶏、 高菜のクリームスープパスタ

Cream Pasta w/ Spicy Cod Roe,
Steamed Chicken & Leaf Mustard

1,150

Salad



スープ
付き

アボカドと蒸し鶏 柴漬けのサラダ

Avocado & Steamed Chicken
Kyoto Pickles

980

Set Drink



水出し抹茶入り玄米茶 / 水出しほうじ茶
コーヒー(Hot / Iced) / 紅茶(Hot / Iced)

+300

抹茶ラテ(Hot / Iced) / 抹茶
ビール(ザ・プレミアム・モルツ) / ワイン(赤 / 白)

Set Dessert



+250

煎茶みつ豆 / 豆乳ほうじ茶ティラミス / 豆乳アイス最中(抹茶 or ほうじ茶)

Side Menu

出し巻き玉子	400	黒七味入りポテトフライ	500	焼き枝豆	480
飛龍頭と彩野菜の 黒酢あんかけ	650	伊右衛門 鶏の発酵から揚げ	750	たっぷり大根おろしの 揚げ出し豆腐	500
おばんざい3種	380	桜海老フライ	600	猪豚ハム	700