



宇和島鯛めし

その昔、船上での酒盛りの時々に酒を飲んでいたお椀に飯を盛り、生の鯛の切り身をのせて醤油をかけてそのまま食べたのが始まりとされる「宇和島鯛めし」。

愛媛を代表する郷土料理であり、かどやの看板料理です。鯛めしに小鉢が付いたメニューになります。

一、七五〇円（税込）



宇和島鯛めし豪華膳

その昔、船上での酒盛りの時々に酒を飲んでいたお椀に飯を盛り、生の鯛の切り身をのせて醤油をかけてそのまま食べたのが始まりとされる「宇和島鯛めし」。

愛媛を代表する郷土料理であり、かどやの看板料理です。宇和島名物のじゃこ天や天ぶらが付いた贅沢な御膳で。

二、二〇〇円（税込）



瀬戸内の海鮮と旬菜の上天丼

新鮮な地魚に海老、穴子、半熟玉子や野菜を豪快に盛り付けた天丼。油、井たれ、ご飯にもこだわったボリューム満点な逸品です。

一、六〇〇円（税込）



kadoya Sanjō-tei



土佐節井と季節の焼魚御膳

土佐独自の技法で作られた希少な本枯れ節をその都度削ります。愛媛、梶田商店の杉桶天然醸造の本物の醤油をかけて。
（焼魚の内容はお尋ねください。）

一、八五〇円（税込）



kadoya Sanjō-tei



**大山鶏ササミカツと
四元豚ヒレカツ御膳**

概念を覆すほどしっとり柔らかく揚げたささみ。
黒豚の血統を含む四元豚と盛り合わせで。

一、八三〇円（税込）



**黒毛和牛
ひつまぶし御膳**

銘柄ブランド牛を特製ダレで絡めた逸品。
まずはそのまま、希少スパイス馬告をかけて、
最後に鰹出汁をかけてお茶漬け風に。

二、五八〇円（税込）



**穴子と海老の
天婦羅せいる蕎麦（冷）** …… 一、六八〇円（税込）

蕎麦に欠かせない揚げたての天ぷら。つゆと蕎麦との三位一体が味わえます。



湯葉尽くし京風御膳 …… 一、七八〇円（税込）

国産大豆と製法にこだわって作られた生湯葉。
優しい味わいの館かけ丼と煎り酒で食べるお刺身で。



**穴子と海老の
天婦羅蕎麦（温）**

..... 一、六八〇円（税込）

蕎麦に欠かせない揚げたての天ぷら。つゆと蕎麦との三位一体が味わえます。



宇和島鯛そば

..... 一、七三〇円（税込）

鯛と蛤の合わせ出汁で作った特製つゆに
宇和島産の真鯛と卵黄を絡めてお召し上がりください。



テイクアウト予約のお知らせ

会議・ルームパーティなどに特選会議弁当・オードブル・寿司などのご注文を承っています。
10,000円（税込）以上から指定お時間に配達いたします。



特選会議のお弁当

2,200円 / 2,700円 / 3,500円（税込）

※要予約（3日前まで / 10個以上のご注文は1週間前まで）
会議の内容に合わせた献立の素材を多様に組み合わせた
特選お弁当です。（写真は一例です。）



オードブル

4,500円（税込）

※要予約（3日前まで）
1台につき3～4人前
少人数の集まりにおすすめです。



特選オードブル

6,500円（税込）

※要予約（3日前まで）
1台につき3～4人前



お寿司桶

3～4人前 5,500円（税込）

5～6人前 8,500円（税込）

※要予約（3日前まで）

写真は5～6人前です。

〈要予約〉

山上亭
宇和島鯛めし昼会席

四季折々の旬の素材と「かどや」名物の宇和島鯛めしを
お楽しみいただける昼会席

三、八五〇円（税込）

※詳しい内容はスタッフまでお尋ねください。

お飲み物

コーヒー(ホット or アイス)	¥200
紅茶(ホット or アイス)	¥200
ウーロン茶	¥200
緑茶	¥200
コーラ	¥350
ジンジャーエール	¥350
みかんジュース	¥380