



**宇和島鯛めし** ..... (一、六三〇円 (税込))

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。



**宇和島鯛めし豪華膳** ..... (一、九八〇円 (税込))

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す。



## 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、四八〇円（税込）



kadoya Sanjō-tei

## 土佐流鯉の葉焼きたたき御膳

鮮度抜群の鯉を薬で燻した香ばしいたたき。たっぷりの薬味と希少な柑橘「直七」を使ったポン酢でお召し上がり下さい。

一、五八〇円（税込）



kadoya Sanjō-tei



**伊予いも豚の  
ロースかつ御膳**

一、六五〇円（税込）

きめ細かく柔らかな肉質で  
脂にも甘みのある愛媛のブランド豚を使用。

へ数量限定

**伊予いも豚の  
上ロースかつ御膳**

一、九八〇円（税込）



**熟成はなが牛  
ひつまぶし御膳**

一、九八〇円（税込）

愛媛・西予市にて大切に育てられている「はなが牛」。  
適度なサシと赤身のバランスが絶妙で約一ヶ月間丁寧に熟成されています。  
ローストビーフ、しぐれ煮の二つの味を楽しめ、最後はお茶漬けに。



媛っこ地鶏せいろ蕎麦 …… 一、二五〇円 (税込)

全国的にも珍しい四元交配の地鶏で適度な歯ごたえとコクのある旨味の特徴。  
 こだわりの返しと石臼挽そばの香りと共にお楽しみ下さい。



生湯葉丼の京風御膳 …… 一、五八〇円 (税込)

優しい味わいの餡かけ生湯葉丼におばんざいを盛り合わせました。



## 媛っこ地鶏南蛮蕎麦

..... (一、二五〇円 (税込))

全国的にも珍しい四元交配の地鶏で適度な歯ごたえとコクのある旨味の特徴。  
こだわりの返しと石臼挽そばの香りと共にお楽しみ下さい。



## 海老と旬菜 天婦羅せいる蕎麦

..... (一、五五〇円 (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。



**海老と旬菜の天婦羅蕎麦**……………**一、五五〇円**（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。



**〈要予約〉**  
**山上亭**  
**宇和島鯛めし昼会席**……………**三、八五〇円**（税込）  
 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

※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

## 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

1,700円 / 2,200円 / 2,700円 / 3,200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2,200円のもの)



### オードブル

4,000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

6,000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 5,000円(税込)

5~6人前 8,000円(税込)

※要予約(3日前まで)

写真は5~6人前です。