

和定食

JAPANESE SET MENU MEAL

名物天ぷらとお造りの豪華御膳。

料理長
おすすめ



天刺御膳

¥1,800
(税込 1,980)



うなぎ重御膳

¥1,990
(税込 2,190)



とろろ御膳

¥1,345
(税込 1,480)



釜揚げうどん定食

¥1,209
(税込 1,330)

定食

SET MENU MEAL



旬彩亭名物！
サクサク衣に包まれた、
旨味抜群の大海老フライ。

大海老フライ定食

定食 3尾 2,072円
(税込 2,280円)

単品 3尾 1,800円
(税込 1,980円)

定食 2尾 1,618円
(税込 1,780円)

単品 2尾 1,345円
(税込 1,480円)



一番人気！当店秘伝のタレ仕込み。



国産
鶏もも肉
使用

若鶏の唐揚げ定食

定食 1,000円
(税込 1,100円)

単品 727円
(税込 800円)



ご提供までにお時間を頂戴いたします

ロースカツ定食

定食おろし 1,209円
(税込 1,330円)

定食ソース 1,163円
(税込 1,280円)

単品おろし 936円
(税込 1,030円)

単品ソース 890円
(税込 980円)

定食

SET MENU MEAL



四日市
名物

トンテキ定食

定食 1,345円
(税込 1,480円)

単品 1,072円
(税込 1,180円)



豚キムチ定食

定食 1,072円
(税込 1,180円)

単品 800円
(税込 880円)



焼魚定食

定食 1,072円
(税込 1,180円)

単品 618円
(税込 680円)



ハンバーグ定食 (特製ソース)

定食 1,072円
(税込 1,180円)

単品 800円
(税込 880円)

追加
メニュー

- ご飯大盛変更 + 90円 (税込 100円)
- 茶碗蒸し追加 + 181円 (税込 200円)
- 味噌汁をハーフうどんに変更 .. + 181円 (税込 200円)

サイド
メニュー



トマトスライス
345円 (税込 380円)



季節の野菜サラダ
445円 (税込 490円)



豆腐サラダ
445円 (税込 490円)

丼・ご飯もの

DONBURI & RICE

特製天丼

天ぷら職人が揚げる、
ゆうゆう名物サクサク天丼。



海老3尾を贅沢に使用!

¥1,254
(税込 1,380)



海老フライカレー

2尾 ¥1,709 (税込 1,880) 1尾 ¥1,254 (税込 1,380)

ビーフカレーのみ(海老フライなし) ¥663 (税込 730)



ご提供までにお時間を頂戴いたします

ロースカツ丼

¥1,163
(税込 1,280)



国産
鶏もも肉
使用

親子丼

¥800
(税込 880)



ご飯 並盛 ¥145 (税込 160) 味噌汁 ¥90 (税込 100) 大盛 ¥236 (税込 260)
ご飯 セット 並盛 ¥236 (税込 260) 大盛 ¥327 (税込 360) 茶碗蒸し ¥181 (税込 200)

地産地消の新米

旬菜亭は地元農家より仕入れた新米を使用。
どんな料理とも合うバランスのよいお米です。
お米本来のおいしさをお楽しみください。

麺

NOODLES



素材の旨味を詰め込んだ、
職人が揚げる天ぷら。

旬彩亭自慢の海老天二尾と
熱々のだしが身体に染みる一杯です。

籠盛り天ぷら

うどん・そば・きしめん

九八一円 一〇八〇円 (税込)



きつねうどん・そば

五八一円 六四〇円 (税込)

和風だしがじわつと染み込んだ
ふわふわお揚げをご賞味ください。

上品な和風だしとよく合う
ツルツルとのどごしのよいきしめんです。

きしめん

五八一円 六四〇円 (税込)



旬彩亭自慢の海老天二尾を
お好みの麺とご一緒に。

天ざる

うどん・そば・きしめん

九八一円 一〇八〇円 (税込)



ざる

うどん・そば・きしめん

五六三円 六二〇円 (税込)

暑いときにはツルツとさっぱり。
キリッと冷やした定番麺です。

うどん・そば・きしめんは、
同じ鍋で茹でております。



米粉麺
使用



醤油ラーメン ¥663 (税込 730)



味噌ラーメン ¥709 (税込 780)



豚骨ラーメン ¥709 (税込 780)

四日市焼きそば ¥663 (税込 730)

一品料理・おつまみ

À LA CARTE



お造り盛り合わせ

¥981

(税込 1,080)

職人こだわりの新鮮なお魚の盛り合わせ。内容は日替わりです。



天ぷら盛り合わせ

¥890

(税込 980)

大海老2尾と野菜の天ぷら。出来たてを天つゆやお塩でどうぞ。



ドレッシング
青じそ・ごま

季節の野菜サラダ

¥445

(税込 490)



ドレッシング
青じそ・ごま

豆腐サラダ

¥445

(税込 490)



新鮮トマト
まるごと
一玉

トマトスライス

¥345

(税込 380)



冷奴 (薬味 / ねぎ・しょうが)

¥354

(税込 390)



なすの漬物

¥345

(税込 380)



きゅうりの漬物

¥345

(税込 380)

一品料理・おつまみ

À LA CARTE



ホッケの干物

旨味が凝縮された、ふっくら肉厚のホッケです。

¥800
(税込 880)



鶏なんこつ揚げ

コリコリ食感、ジューシーな味わい。

¥454
(税込 500)



焼き鳥

¥545
(税込 600)



味噌串カツ

¥500
(税込 550)



羽根つき餃子

¥409
(税込 450)



枝豆

¥345
(税込 380)



ポテトフライ

¥363
(税込 400)



ミックスピザ

¥1,000
(税込 1,100)

チーズ
増量



揚げ出し豆腐

¥390
(税込 430)

一品料理・おつまみ

À LA CARTE



大海老フライ **3尾** ¥1,800 (税込 1,980) **2尾** ¥1,345 (税込 1,480)



ご提供までにお時間を頂戴いたします

ロースカツ **おろし** ¥936 (税込 1,030) **ソース** ¥890 (税込 980)



国産
鶏もも肉
使用

若鶏の唐揚

¥727 (税込 800)



鯖の塩焼き

¥618 (税込 680)



四日市
名物

トンテキ

¥1,072 (税込 1,180)



豚キムチ

¥800 (税込 880)



ハンバーグ (特製ソース)

¥800 (税込 880)



スープ
付き

チャーハン

¥618 (税込 680)

しいたけメニュー

SHIITAKE MUSHROOM

自社栽培・朝収穫の
新鮮しいたけ使用

しいたけの大きさによって数が変わることがあります

バターとしょうがが醤油で。

アツアツのしいたけを、



季節
限定

しいたけ陶板焼き

¥618
(税込 680)

しいたけの食感を満喫！

新鮮、肉厚、ジューシーな



季節
限定

しいたけ天ぷら

¥481
(税込 530)

期間限定メニュー

LIMITED TIME ONLY

5食

1日限定



国産牛
使用

サーロイン陶板ステーキ

¥2,900
(税込 3,190)

お子様メニュー

KIDS MENU

小学生以下のお客様に限ります

うどん・ラーメンが選べます



お子様カレー

¥454
(税込 500)



お子様セット

¥618
(税込 680)

デザート

DESSERT

ソフトクリーム

各345円
税込380円

- バニラ
- ストロベリーバニラ
- チョコバニラ
- 抹茶
- 抹茶バニラ

アイスクリーム

各345円
税込380円

- バニラ
- ストロベリー
- 抹茶

かき氷

各400円
税込440円

- いちご
- レモン
- メロン
- みぞれ
- 抹茶 (+72円) 税込80円
- 練乳・あずき追加 (+81円) 税込90円

