

秋風の彩

季の彩

白秋の季



定食肉

秋季限定

手ごねで仕込んだ
きのこの煮込み

ハンバーグ

1,100 円 (税込 1,210 円)

季節のきのこを
ふんだんに使った
ソースで煮込みました。

定食

定食メニュー全品小鉢・味噌汁・ドリンクバー付き!
ご飯大盛り+50円(税込55円)!

唐揚げ



どんと6貫!

大盛!

唐揚げデイトップ定食 1,300 円 (税込 1,430 円)

鶏の唐揚げを6貫ど〜んと!デイトップソース4種類を付けて!!

どちらかを選ぶ...



さっぱりサクサク!

鶏天ボン酢定食 1,000 円 (税込 1,100 円)

さくさくに仕上げた鶏天をボン酢で食べる!これぞ至高の一品。

定番三種



とんかつ定食 1,250 円 (税込 1,375 円)

揚げたてサクサクの厚切りとんかつ
出来上がりまで10分程いただきます。



極焼肉定食 1,300 円 (税込 1,430 円)

厳選した国産牛を御飯が進む
ピリ辛の特製だれで炒めました。



豚生姜焼き定食 950 円 (税込 1,045 円)

定食の定番メニュー。
擦りおろし生姜の風味がたまりません。



ミックスフライ定食
1,200円 (税込1,320円)

アジフライ・海老フライ・
カニクリームコロッケの盛り合わせ

厚揚げ定食
900円 (税込990円)

揚げたてに勝るものなし!
割醤油とポン酢、2種類のタレ付き。



鯖の味噌煮定食
950円 (税込1,045円)

一度焼いてから煮込むことにより、
奥深い味わいになります。

鯖の塩焼き定食
950円 (税込1,045円)

パリッと焼いて脂の乗った鯖は
格別です。大根おろしと共にどうぞ。

季節の彩のこだわり①

お米

当店のお米は
秋田県大潟村
「農友こまち」を

100%使用。

大潟村は
日本第二の湖「八郎潟」を
干拓して生まれた村で、
豊かな水源と土壌を
持つ米づくりに
最適な大地として
有名です。

女性人気No.1

秋ナスと
白身魚の南蛮定食

ふわっと柔らか秋茄子と
サクサク食感の白身魚フライを南蛮ダレで。

1000円 (税込1,100円)

ご一緒に如何ですか?



トッピングに! ご飯にかけて!!
ご飯のおとも

温泉卵 150円 (税込165円)



- | | | | |
|--------|---------------|--------|---------------|
| 揚げ出汁豆腐 | 350円 (税込385円) | だし巻き玉子 | 350円 (税込385円) |
| ミニサラダ | 200円 (税込220円) | ミニうどん | 250円 (税込275円) |

カレー

サラダ付き
ご飯大盛り+50円
(税込55円)

基本のカレーライス

牛すじをとことん煮込み、
秘伝のスパイスで仕上げた
特別なカレーです。

900円
(税込990円)

🍷 トッピングで更に美味しく!

🍷	ローズかつ	1枚	600円 (税込660円)
	タンドリーチキン	2枚	250円 (税込275円)
	鶏天	2個	300円 (税込330円)
	海老フライ	1本	300円 (税込330円)
	カニクリームコロッケ	1個	200円 (税込220円)
	温泉卵	1個	150円 (税込165円)



麺

大盛り+100円
(税込110円)

そば・うどんにぴったり
おすすめトッピング&一品

生卵	150円 (税込165円)
温泉卵	150円 (税込165円)
おかかおにぎり	200円 (税込220円)
だし巻き卵	350円 (税込385円)

そば・うどん

そば・うどんからお選びください

かけ・もり 🔥 ❄️

花麩とネギの
シンプルなお味。

六〇〇円
(税込六六〇円)

たぬき 🔥 ❄️

青海苔入りの揚げ玉で
風味豊かに仕上げました。

七〇〇円
(税込七七〇円)

カレー 🔥

スパイスの効いたカレーとお出汁、
抜群の相性です。

九〇〇円
(税込九九〇円)

秋野菜のかき揚げ 🔥 ❄️

薄衣でサクッと！
ポリウムある一杯。

九〇〇円
(税込九九〇円)

なめこころろ 🔥 ❄️

ねばねば野菜で
夏に疲れた体を超回復！

九〇〇円
(税込九九〇円)

井

定番

かつ井 1,250円(税込1,375円)

厚切りのとんかつと特製出汁の自信作
※お時間10分程いただきます。

味噌汁・香の物付き
ご飯大盛り+50円
(税込55円)



豚のスタミナ井 850円(税込935円)

御飯が進む特製ダレで、お肉と彩り野菜を炒めました。

玉子井 700円(税込770円)

とろとろ玉子とシャキシャキ玉ねぎ
優しいお味です。お子様にもどうぞ。

海老カツ井 1,100円(税込1,210円)

揚げたての海老フライを
とろとろ玉子と本格出汁で。



パスタ・焼きそば

豚の西京味噌
ナポリタン

香り高く焼き上げた豚と
ナポリタンの相性は◎

八五〇円
(税込九三〇円)

タンドリーチキン
ナポリタン

特別調合のスパイスで焼き上げた
タンドリー、おすすめです。

八〇〇円
(税込八八〇円)

太麺ソース焼きそば

コシのある太麺を使用、
特製ソースが食欲をそそります。

八〇〇円
(税込八八〇円)

春の彩のこだわり②

出汁

鹿児島県産
「本枯れ節」を使用。
一般的なかつおぶしと
比較して4倍の
手間暇をかけ
じっくりと天日干しした
本枯れ節は
コクが違います。



ご一緒にいかがですか？

おすすめトッピング&一品

生卵	150円(税込165円)
温泉卵	150円(税込165円)
フライドポテト	300円(税込330円)
グラス生ビール	500円(税込550円)



タンドリーチキン	3個	500円(税込550円)
鶏天ポン酢	2個	500円(税込550円)
フライドポテト(塩・のり塩・スパイシー)		300円(税込330円)
揚げ出し豆腐		350円(税込385円)
出汁巻き玉子		350円(税込385円)
ミニうどん		250円(税込275円)
おかかおにぎり		200円(税込220円)
ミニサラダ		200円(税込220円)
温泉卵		150円(税込165円)

お子様

飲料



大人もOK!!

お子様ランチ **600円**
(税込660円)

ドリンクバー付き。

ふりかけ御飯、タコさんウインナー、
リングナゲット、ポテトフライ、出汁巻き玉子、
ブロッコリー、豆腐ドーナッツ、フルーツ

ミニうどん	温/冷	250円(税込275円)
ミニカレー		400円(税込440円)
ミニ玉子丼		400円(税込440円)

自分一人の美味に!

グラス**生ビール**

ここに一杯!

500円(税込550円)

瓶ビール

600円(税込660円)

グラスワイン

500円(税込550円)



ドリンクバー単品 300(税込330円)

※3才以下のお子様は無料です。

ミニオムライス	400円(税込440円)
フライドポテト (塩/のり塩/スパイシー)	300円(税込330円)

甘味

食後に如何でしょう

＊ 各400円(税込440円) ＊

＊ 抹茶わらび餅



＊ きなこわらび餅



＊ 抹茶ババロア



＊ 小豆ミルクプリン

＊ バニラアイス

＊ 豆腐ドーナッツ



＊ あんこ春巻き



季の彩のこだわりについて

* 素材へのこだわり *

◎ お米へのこだわり

当店のお米は秋田県大瀧村
「農友こまち」を100%使用。
大瀧村は日本第二の湖「八郎瀧」を
干拓して生まれた村で、
豊かな水源と土壌を持つ米づくりに
最適な大地として有名です。



◎ 出汁へのこだわり

当店の出汁は鹿児島県産本枯れ節を使用。
本枯れ節は一般的なかつおぶしと
比較して4倍の時間をかけじっくりと
天日干して作られます。
手間暇かけ完成する本枯れ節は
コクが違います。



* 作り手の心 *

◎ ~美味しさと笑顔を第一に~

季の彩の料理は素材以外にもこだわります。

お料理の企画、毎日の仕込み、ご提供方法、そのほか様々に
皆様にご満足いただけるよう工夫を凝らしています。

皆様より「美味しい」、「また食べに来るね」
と言っていただけるお店を目指して。

お客様からのお言葉が私たちの何よりの喜びです。



季節の彩
SEASONAL COLOR
TOKI NINGYO UENI, TOKAI

シブヘルスケアフード株式会社
営業時間 11:00-15:00(ラストオーダー14:30)
定休日 文化会館休館日に準ずる

店舗公式 Instagram はコチラ!



TOKI NINGYO UENI, TOKAI

週替わりメニューや
イベント情報をお知らせ中!
ぜひフォローを
よろしくお願いします。