

味処 柿の里

# MENU

## 週末限定

※すべて税込価格です。



**刺身定食**  
1,500円



**海鮮丼**  
1,250円



**天ぷら定食**  
1,500円

季節により、天ぷらの内容は変わります。綺麗に揚げられた衣は、サクサク。自家製天つゆと共にどうぞ。

毎週末に、お魚屋さんからの直送です！！

**刺身単品** 930円

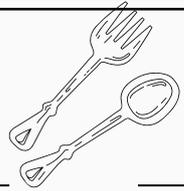
**天ぷら単品** 950円

週末限定のメニューです。  
日本海でとれた新鮮なお魚を吉賀町の山の中でもおいしくいただけますよ！まるで海の大運動会や ✨

味処 柿の里

# MENU

ランチメニュー (11:00~14:00)



## 定食

※すべて税込価格です。



おすすめ! 平日限定

おすすめ!

日替定食 A 850円  
 日替定食 B 1,050円  
 (コーヒー付き)  
 ↑写真は参考例

唐揚げ定食  
 980円

人気No.1の大きな鶏の唐揚げ。一度食べたらやみつき間違いなし。



あっさり!!

あげおろし定食  
 980円

人気No.1の鶏の唐揚げをあっさり食べたい方におすすめ! 地元で採れた大根おろしとネギがたっぷり!



もちろん

男性もOK!!

レディース  
 1,080円

食後にアイスクリームかホットコーヒーがついてこの価格。



味処 柿の里

# M E N U

冬季限定

※すべて税込価格です。

おすすめ!



**まぼろしの鍋定食**  
1,700円 雑炊もできます  
雑炊たまごプラス¥150

数週間煮込んだ柿の里秘伝の出汁で、冬季にしか食べれない鍋 最後は雑炊にして秘伝の味をしっかりお楽しみ下さいませ。

**[要予約]** 鍋2人前 4,500円  
追加1人前 2,250円



**雑炊定食**  
980円

吉賀町産のお米と地元の卵を使って! 熱々の雑炊です。冷えた体を温めて、冬の寒さに負けないで

**雑炊単品**  
730円



**鍋焼きうどん**  
1,100円

あなたの心も体もきつとこのいっぴいで温まるはず。さあ、召し上がれ。

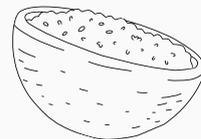


**カキフライ定食**  
1,300円

**カキフライ単品**  
800円

味処 柿の里

# M E N U



## 丼

※すべて税込価格です。



鶏の唐揚げ丼  
900円



うなぎ丼  
1,650円



カツ丼  
950円



親子丼  
850円



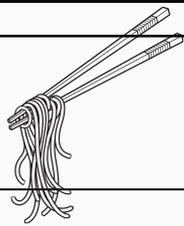
牛丼 鶏の唐揚げセット(2個)¥300 [単品注文不可]  
850円 (ごはん大盛の場合はプラス¥250)

※すべてお汁&漬物付き。

**一緒にいかがですか??**

卵付きプラス ¥100

ミニうどん ¥450



味処 柿の里

# M E N U

## 麺 & 飯

※すべて税込価格です。



全てのトッピングがのっています。

スペシャルうどん  
1,150円



やきめし  
on  
カレー

インドアツカレー  
970円

(ごはん、麺大盛の場合はプラス¥250)

- えび天うどん 880円
- 山菜うどん 730円
- たまごうどん 680円
- 肉うどん 780円
- わかめうどん 630円
- ミニうどん 450円



天ざるうどん  
1,400円

### ご一緒にいかがですか??

俵むすび(2個) ¥180

ごはん一杯 ¥250



鶏の唐揚げセット(2個) ¥300 [単品注文不可]

- やきめし 800円
- カレーライス 800円
- カツカレー 1,000円

味処 柿の里

# MENU

ランチメニュー (11:00~14:00)



## 定食

柿の里特製!!



### うなぎセイロ定食 2,350円

肉厚なうなぎをどうぞご賞味ください。特製山菜おこわに、たっぷり錦糸をのせて タレが染み込みたまらない。



### うなぎかば焼定食 2,250円



### お子様セット 750円

お子様は、アイスクリームかオレンジジュースのどちらかを選んでね。



### カツとじ定食 1,300円

カツとじ単品 850円

味処 柿の里

# M E N U

## 鮎



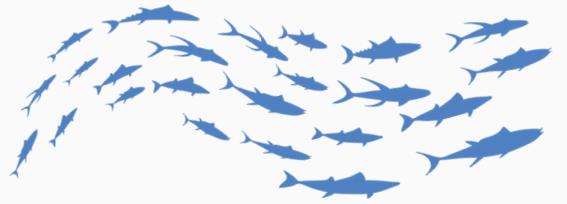
清流高津川の天然鮎!!



### 天然鮎の塩焼定食

1,500円 白ごはん

1,850円 鮎飯



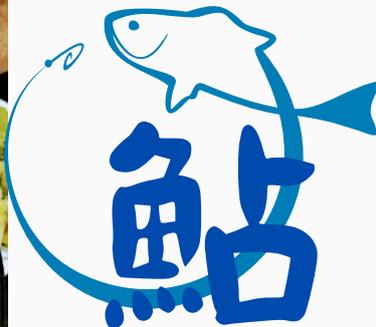
### 【要予約】

ごはんを**鮎飯**にご希望の場合は  
前日までにご予約下さいませ。



### 鮎飯単品

450円



### 鮎塩焼き単品

1,000円

清流日本一に輝いた高津川  
で釣れた天然鮎だけを使用  
しています。