



お品書き Menu book

会津屋の山菜おこわは、風味豊かな、心温まる日本の伝統的な炊き込みご飯です。まずは一口はおぼってみてください。
瞬間的に、「古き良き時代」の記憶へといざなってくれることでしょう。
山菜おこわにはもち米を使用し、鶏肉、わらび（山菜）
刻み人参、しいたけ、それにごぼうが入っており、大正時代から
伝わる竈で蒸し上げています。

Aizuya's Sansai Okowa is very flavorful, heart-warming, traditional Japanese rice dish. Have a first mouthful bite of this rice dish. Instantly, it will bring you back to the good old days.



宿物
名物

会津屋

— A I Z U Y A —

山菜おこわ定食

Set Menu with Sansai Okowa



1 お薦め定食 1,800円(税込)

Osusume-Teishoku-Set warm soba.

山菜おこわ、温かい蕎麦、甘く炊いた白豆、日替わり小鉢二つ、季節のフルーツ、香の物、煮物椀
Menu comes with Sansai Okowa, warm soba, sweetly cooked white bean, a couple of vegetable dishes of the day, fruits in season, and Japanese pickles.



2 お薦め定食(ざる) 1,900円(税込)

Osusume-Teishoku-Set cold soba.

山菜おこわ、冷たい蕎麦、甘く炊いた白豆、日替わり小鉢二つ、季節のフルーツ、香の物、煮物椀
Menu comes with Sansai Okowa, cold soba, sweetly cooked white bean, a couple of vegetable dishes of the day, fruits in season, and Japanese pickles.



3 心づくし膳 2,200円(税込)

Kokorozukushi Zen-Set warm soba.

山菜おこわ、温かい蕎麦、いか入りかき揚げ、甘く炊いた白豆、日替わり小鉢二つ、季節のフルーツ、香の物、煮物椀

Menu comes with Sansai Okowa, warm soba, tempura fritter with sliced squid, sweetly cooked white bean, a couple of vegetable dishes of the day, fruits in season, and Japanese pickles.



4 心づくし膳(ざる) 2,300円(税込)

Kokorozukushi Zen-Set cold soba.

山菜おこわ、冷たい蕎麦、いか入りかき揚げ、甘く炊いた白豆、日替わり小鉢二つ、季節のフルーツ、香の物、煮物椀

Menu comes with Sansai Okowa, cold soba, tempura fritter with sliced squid, sweetly cooked white bean, a couple of vegetable dishes of the day, fruits in season, and Japanese pickles.



5 山菜御膳 2,500円(税込)

Sansai Gozen-Set warm soba.

山菜おこわ、温かい蕎麦、季節の天ぷら、甘く炊いた白豆、日替わり小鉢二つ、季節のフルーツ、香の物、煮物椀

Sansai Okowa and warm soba. Comes with sweetly cooked white bean, a couple of vegetable dishes of the day, and Japanese pickles.



山菜御膳(ざる) 2,600円(税込)

Sansai Gozen-Set cold soba.

山菜おこわ、冷たい蕎麦、季節の天ぷら、甘く炊いた白豆、日替わり小鉢二つ、季節のフルーツ、香の物、煮物椀

Sansai Okowa, cold soba, tempura in season, sweetly cooked white bean, a couple of vegetable dishes of the day, fruits in season, and Japanese pickles.

All prices include tax

6



6 山菜おこわ・そば 1,350円(税込)

Sansai Okowa and small sized warm soba.

山菜おこわ、温かいミニ蕎麦、甘く炊いた白豆、日替わり小鉢二つ、香の物
Sansai Okowa and small sized warm soba. Comes with sweetly cooked white bean, a couple of vegetable dishes of the day, and Japanese pickles.

7



7 山菜おこわ・ざるそば 1,450円(税込)

Sansai Okowa and small sized cold soba.

山菜おこわ、冷たいミニ蕎麦、甘く炊いた白豆、日替わり小鉢二つ、香の物
Sansai Okowa and small sized cold soba. Comes with sweetly cooked white bean, a couple of vegetable dishes of the day, and Japanese pickles.

8



8 天巻きお薦め定食 1,900円(税込)

Tenmaki-Sushi Roll warm Soba.

海老の天ぷらと大葉の海苔巻き、温かい蕎麦、甘く炊いた白豆、日替わり小鉢二つ、果物、香の物、煮物椀
Tenmaki Sushi Roll and Warm Soba. Comes with sweetly cooked white bean, a couple of vegetable dishes of the day, and Japanese pickles.

Tenmaki Sushi Roll and Warm Soba. Comes with sweetly cooked white bean, a couple of vegetable dishes of the day, and Japanese pickles.



ザル天巻きお薦め定食 2,000円(税込)

Tenmaki-Sushi Roll cold Soba.

海老の天ぷらと大葉の海苔巻き、冷たい蕎麦、甘く炊いた白豆、日替わり小鉢二つ、果物、香の物、煮物椀
Tenmaki Sushi Roll and cold Soba. Comes with sweetly cooked white bean, a couple of vegetable dishes of the day, and Japanese pickles.

Tenmaki Sushi Roll and cold Soba. Comes with sweetly cooked white bean, a couple of vegetable dishes of the day, and Japanese pickles.

お持ち帰り用弁当 Lunch Box to Go



山菜おこわ弁当 900円(税込)

Sansai Okowa to Go
300gの山菜おこわ、自家製昆布の佃煮
蒟蒻、牛蒡、人参の煮物入り

300g of Sansai Okowa, homemade tsukudani kombu, with boiled and seasoned konjac yam cake, gobo (an edible burdock) root, and carrot.

天巻き弁当 1,080円(税込) もございます。

Tenmaki Sushi Roll Lunch Box is also available.

季節限定
おこわ

/ 栗入り+150円(税込)

Seasonal menu: Sansai Okowa with Matsutake mushrooms, additional 200yen or with chestnuts, additional 100yen.

◆ 定食メニューはすべて蕎麦をうどんに変更可能です。
Soba may be changed to Udon in all set menus.

◆ 蕎麦アレルギーをお持ちの方はうどんを別茹でします
のでお申し出ください。

Anyone with a buckwheat allergy, please inform the server.
We will boil Udon instead, using separate pot.

◆ うどんをご注文の場合、ゆで時間に15分頂きます。
Boiling Udon requires 15 min. extra time.

会津屋の山菜おこわは、風味豊かな、心温まる日本の伝統的な炊き込みご飯です。まずは一口はおぼれてみてください。瞬間的に、「古き良き時代」の記憶へとつながってくれることでしょう。山菜おこわにはもち米を使用し、鶏肉、わらび(山菜)刻み人参、しいたけ、それにごぼうが入っており大正時代から伝わる竈で蒸し上げています。

Aizuya's Sansai Okowa is very flavorful, heart-warming, traditional Japanese rice dish. Have a first mouthful bite of this rice dish. Instantly, it will bring you back to the good old days. Steamed rice with diced chicken, warabi (mountain vegetable belongs to the fern family), thinly sliced carrots, shiitake mushrooms, and gobo (edible burdock). Rice used in Sansai Okowa is "Mochigome", commonly known as sweet rice or sticky rice. Steamed fresh everyday, using traditional hearth, has been in use since the early twentieth century.

All prices include tax



うどん・そば

Udon and Soba-Japanese styled noodles



冷 ざるそば Zaru Soba-Regular (cold soba)
950円(税込)

冷 ざるそば(大) Zaru Soba-Large (cold soba)
1,250円(税込)

ざる蕎麦の薬味は刻み葱、ワサビ、柚子です。
Cold soba is served with green onions, wasabi and yuzu.

冷 9 ざるうどん Zaru Udon-Regular (cold Udon)
950円(税込)

冷 ざるうどん(大) Zaru Udon-Large (cold Udon)
1,250円(税込)

ざるうどんの薬味は、刻み葱、しょうが、柚子です。
Cold udon is served with green onions, grated ginger and yuzu.

冷 10 天ざるそば Tenzaru Soba (cold soba)
1,850円(税込)

冷 天ざるうどん Tenzaru Udon (cold udon)
1,850円(税込)

冷たい麺と別皿にサクサクの海老、野菜の天ぷらがついています。
Served with an assortment of crispy tempura.

春はタラの芽、うどん、こごめ、蕨の薹など、旬の山菜がついています。
During Spring season, served with mountain vegetables, such as Japanese angelica-tree shoot, mountain asparagus, fiddlehead ferns, and fuki rhubarb.

季節の天婦羅盛り合わせ **1,500円(税込)**
An assortment of crispy shrimp and vegetable tempura in season.

なめこおろしそば・うどん **980円(税込)**
Nameko Oroshi soba(Warm or Cold)

ざるなめこおろしそば・うどん
1,080円(税込)

温は、温かい麺の上におろし大根、なめこ、刻み葱、柚子が乗せてあります。冷は、冷たい麺と別皿におろし大根、なめこ、ワサビ刻み葱、柚子がついています。

Warm soba or udon, served with grated daikon radish, Nameko (sometimes better known as a butterscotch mushroom), green onions, and yuzu on top of the noodle. Cold soba or udon, served with grated daikon radish, Nameko(sometimes better known as a butterscotch mushroom), wasabi, green onions, and yuzu on side.



All prices include tax

うどん・そば

Udon and Soba-Japanese styled noodles



11 街道そば

Kaido Soba (warm soba)

900 円(税込)



街道うどん

Kaido Udon (warm udon)

900 円(税込)

会津屋の看板メニューの一つ。温かい麺の上にかまぼこ、だし巻き卵、刻み葱、わかめ、柚子がのせてあります。

One of Aizuya's signature menu. Warm soba, topped with a fish cake, green onions, seaweeds, and a miniature omelette.



12 天婦羅そば

Tempura Soba (warm soba)

1,000 円(税込)



天婦羅うどん

Tempura Udon (warm udon)

1,000 円(税込)

温かい麺の上に海老・海苔・大葉の天ぷら、わかめ、刻み葱、柚子がのせてあります。

Served with shrimp and green shiso (a perilla family), tempura, with green onions and wakame.



13 梅そば

Ume Soba (warm soba)

950 円(税込)



梅うどん

Kaido Udon (warm udon)

950 円(税込)

温かい麺の上に梅、わかめ、刻み葱、柚子がのせてあります。

Topped with a sour plum pickle, green onions, and wakame.



月見そば

Tsukimi Soba (warm soba)

950 円(税込)



月見うどん

Tsukimi Udon (warm udon)

950 円(税込)

文字通り、「月見」とは月を観るということ。古来から日本では美しい満月を慈しむ風習があります。温かい麺の上には海苔、わかめ、刻み葱、柚子、生卵がのせてあり、生卵は月を表しています。

Tsukimi literally means, to watch the moon. Topped with a whole egg, symbolizing full moon. The name "Tsukimi", comes from Japanese tradition to enjoy the night of beautiful full moon. Topped with seaweeds, green onions, wakame and yuzu. The egg is very close to raw egg.

蕎麦の出汁は目高昆布と花鰹でとり、五種類の醤油をブレンドし使用しております。また、麺類にのせてある「わかめ」は、鳥羽市神島の海女さんたちが、手で摘み取った貴重なわかめです。風味を豊かにするためにすべての蕎麦に柚子の皮をトッピングしてあります。また春には天ぷらに使用する野菜に、山菜が加わります。日本には、山菜を食することによって、春の訪れを喜びかみしめる風習があるのです。

Our noodle's soup stock is extracted using "Hidaka Kombu", seaweed harvested in Hokkaido, Shaved dried bonito, then seasoned by blending five different types of soy sauce. "Wakame", delicate seaweed topped on each warm noodles, are hand-picked by "Ama-san", a local woman diver. You may find grated grind of "Yuzu", a citrus fruit, on some of the noodles, used to enhance the flavor of Japanese foods. During Spring season, some of the vegetables used in tempura will be replaced by, "mountain vegetables". Since the "old days", Japanese people realized and enjoyed the arrival of spring, by eating mountain vegetables.



All prices include tax

ドリンク・甘味

Beverages・À la carte

17



17 抹茶カフェ

700 円(税込)

Maccha au Lait-Japanese green tea, served in the style of Café au Lait.

16 ロールケーキセット

Swiss Roll Set

ドリンク代 +300 円(税込)

すべてのお飲み物は+220 円(税込)で、ロールケーキとセットにできます。もちろんお酒と一緒にOKです！
本日のロールケーキの種類はスタッフまでお尋ねください。

With an additional fee of ¥220, all beverages, including alcohol beverages, can be ordered as a "Swiss Roll Combo". Please inquire the server for today's Swiss Roll flavor.

アイスの盛り合わせ

Assorted ice creams.

700 円(税込)



15 クリームあんみつ

Cream Anmitsu

860 円(税込)

日本の伝統的な甘味。季節のフルーツと寒天と小倉餡にシロップがかけられ、ヴァニアイスクリームが乗せられています。

Tradition al Japanese dessert. An assortment of fruits in season and gellatine, served with cold sweet bean paste, topped with syrup and vanilla ice cream



白玉クリームぜんざい

Shiratama Cream Zenzai

820 円(税込)

甘い餡の入ったお椀の中に白玉とヴァニアイスクリーム。自家製昆布の佃煮、沢庵漬け付

Rice flour dumplings, served in cold sweet bean paste sauce, topped with vanilla ice cream.

Rice flour dumplings, served with cold sweet bean paste, diced gelatins and an assortment of fruits in season

ソフトドリンク Beverages



コーヒー

Coffee-Hot or Iced

600 円(税込)



カプチーノ

Cappuccino-Hot or Iced

680 円(税込)



紅茶

English Tea-Hot or Iced

600 円(税込)



ウーロン茶

Oolong Tea-ice

450 円(税込)



レモンスカッシュ

Lemonade-ice

550 円(税込)



オレンジジュース

Orange Juice-ice

550 円(税込)



クリームソーダ

Melon Flavored Soda Float-ice

680 円(税込)

マンゴージュース

550 円(税込)



焼き餅ぜんざい

Yakimochi Zenzai

820 円(税込)

温かい餡の入ったお椀の中に、香ばしいお餅が入っています。自家製昆布の佃煮、沢庵漬け付

Savory baked Japanese rice cakes, served hot on sweet bean sauce



白玉ぜんざい

Shiratama Anmitsu

800 円(税込)

温かい餡のお椀の中に白玉が入っています。自家製昆布の佃煮、沢庵漬け付

Rice flour dumplings, served on hot sweet bean sauce.



白玉あんみつ

Shiratama Anmitsu

860 円(税込)

季節のフルーツに寒天、白玉、餡が添えられています。

All prices include tax