【平日限定ランチメニュー】



陶板焼き御膳　1,580円
陶板焼き、サラダ、冷やし蕎麦、白ご飯、味噌汁、漬物（1,738円税込）
茶碗蒸し付き1,780円（1,958円税込）



天ぷら御膳1,180円（1,298円税込）
天ぷら盛合せ、小鉢、冷やし蕎麦、白ご飯、味噌汁、漬物
茶碗蒸し付き1,380円（1,518円税込）



寿司御膳　1,880円（2,068円税込）
寿司８貫、天ぷら、冷やし蕎麦、味噌汁
茶碗蒸し付き2,080円（2,288円税込）



本日の造り御膳 1,780円（1,958円税込）
本日の造り４種、小鉢、冷やし蕎麦、白ご飯、味噌汁、漬物
茶碗蒸し付き1,980円（2,178円税込）



うな丼と冷やし蕎麦1,900円（2,090円税込）
うなぎ丼、冷やし蕎麦、薬味、漬物
茶碗蒸し付き2,100円（2,310円税込）



海鮮丼の内容は日によって変ります。
本日２種海鮮丼セット1,780円（1,958円税込）
本日の海鮮丼、冷やし蕎麦、漬物
茶碗蒸し付き　1,980円（2,178円税込）

和楽心の昼御膳

天ぷら、刺身など和のご馳走を詰め込んだ当店イチ押しの御膳です。
少しづつ味わえる小鉢は季節や日によって色々かわります。

ランチタイム11：30～15：00

※季節により内容が変ります。



和楽御膳2,080円（2,288円税込）

造り４種、天ぷら、本日の八寸３種
白ご飯、味噌汁、漬物



茶碗蒸し付き2,280円（2,508円税込）



陶板焼き6000円（6600円税込）

季節限定　白ご飯を季節限定ご飯に＋390円で変更できます。税込429円

※ご飯お替りは別途 200 円（税込 220 円）頂戴致します。
※味噌汁お替りは別途 100 円（税込 110 円）頂戴致します。

【平日限定ランチメニュー】



写真は茶碗蒸し付き

「喜楽（きらく）」 1,880円（2,068円税込）

天ぷら盛合せ、陶板焼き、小鉢、冷そば、白ご飯、漬物

茶碗蒸し付き2,080円（2,288円税込）

※ご飯お替りは別途 200 円（税込 220 円）
味噌汁お替りは別途 100 円（税込 110 円）
頂戴致します。



写真は茶碗蒸し付き

「潮騒（しおさい）」 2,480円（2,728円税込）

本日の造り４種、陶板焼き、小鉢、冷そば、白ご飯、漬物

茶碗蒸し付き 2,680円（2,948円税込）

※ご飯お替りは別途 200 円（税込 220 円）
味噌汁お替りは別途 100 円（税込 110 円）
頂戴致します。

白ご飯を季節限定ご飯に＋３９０円で変更できます。
税込429円

季節限定 季節ご飯 590円（649円税込）

季節毎に内容が変わります

丼物・うな重

国産うな重は鹿児島県産のうなぎを使用しております。
※入荷の無い場合は他府県のうなぎとなります。



※汁物・香の物付き

国産 鰻重【松】 4,300円（4,730円税込）

国産 鰻重【竹】 3,000円（3,300円税込）

鰻重【梅】 2,600円（2,860円税込）

鰻重【藤】 2,100円（2,310円税込）

美味しくて、スタミナがつくといわれる「うなぎ」。
ビタミンA・B群など栄養が豊富に含まれているため、
疲れを取ったり食欲減退を防ぐ効果があります。



うな丼 1,600円（1,760円税込）



海鮮重 2,200円（2,420円税込）



いくらとサーモン丼 1,900円（2,090円税込）

【土日祝限定ランチメニュー】

和楽心の昼御膳メニュー

※ご飯お替りは別途 200 円（税込 220 円）頂戴致します。
※味噌汁お替りは別途 100 円（税込 110 円）頂戴致します。

季節限定得

白ご飯を、季節限定ご飯に変更できます。

+390円
税込429円



写真は茶碗蒸し付き

「潮騒（しおさい）」2,480円 (2,728円税込)

陶板焼き（国産牛、鶏肉）、本日の造り 4 種、小鉢、冷やし蕎麦、白ご飯、漬物

茶碗蒸し付き2,680円 (2,948円税込)



和楽御膳2,080円 (2,288円税込)

造り 4 種、天ぷら、本日の八寸 3 種
白ご飯、味噌汁、漬物

茶碗蒸し付き2,280円 (2,508円税込)



うな丼と冷やし蕎麦1,900円 (2,090円税込)

うなぎ丼、冷やし蕎麦、薬味、漬物

茶碗蒸し付き2,100円 (2,310円税込)



写真は茶碗蒸し付き

「喜楽（きらく）」1,880円 (2,068円税込)

陶板焼き（国産牛、鶏肉）、天ぷら盛合せ、小鉢、冷やし蕎麦、白ご飯、漬物

茶碗蒸し付き2,080円 (2,288円税込)



寿司御膳 1,880円 (2,068円税込)

寿司 8 貫、天ぷら、冷やし蕎麦、味噌汁

茶碗蒸し付き2,080円 (2,288円税込)



本日の造り御膳 1,780円 (1,958円税込)

本日の造り 4 種、小鉢、冷やし蕎麦、白ご飯、漬物

茶碗蒸し付き1,980円 (2,178円税込)



陶板焼き御膳 1,580円 (1,738円税込)

陶板焼き（国産牛、鶏肉）、サラダ、冷やし蕎麦、白ご飯、味噌汁、漬物

茶碗蒸し付き1,780円 (1,958円税込)

【期間限定】



ランチ限定
松茸すき焼き御膳

牛肉と松茸のすき焼き（うどん、卵付き）
茶碗蒸し、ご飯、漬物

2,900円
（3,190円税込）





ランチ ステーキ御膳

国産牛サーロインステーキ
サラダ、白ごはん、味噌汁、香の物

2,800円
（3,080円税込）





ランチステーキ御膳 **3,000円**（3,300円税込）
茶碗蒸し付き

季節限定 白ご飯を季節限定ご飯に
＋390円で変更できます。
税込429円

※ご飯お替りは別途 200 円（税込 220 円）頂戴致します。
※味噌汁お替りは別途 100 円（税込 110 円）頂戴致します。



2,300円
（2,530円税込）

籠　天ぷら（海老・丸十・茄子・オクラ・天だし）
　造り（まぐろ・あしらい）
　茶碗蒸し、小鉢（松茸と水菜の煮浸し）
台物　肉吸い小鍋（牛肉・白菜・水菜・エノキ・豆腐）
食事　松茸ご飯、漬物、味噌汁
デザート　抹茶水羊羹

【数量限限定】



数量限定

鯛あら御膳

鯛荒炊き、冷やしそば、天ぷら、白ごはん
漬物、味噌汁

1,380円 税込1,518円

【数量限限定】



数量限定

カマ塩御膳

ぶりカマ塩焼き、冷やしそば、天ぷら、
白ごはん、漬物、味噌汁

1,380円 税込1,518円

和楽心厳選

二八そば

厳選した良質な蕎麦粉を八割使用し、
蕎麦特有の歯切れの良い触感と
なめらかな口あたりと自然な香りを
お楽しみいただけます。

「蕎麦の効能」

蕎麦に含まれる栄養成分「ルチン」は毛細血管の働きを整え、血行を促進し、高血圧の抑制など多くの健康効果があります。
その上、蕎麦には疲労回復に効果のあるミネラルやビタミン B1 群が豊富に含まれており、
身体の抵抗力を高めてくれるので、夏バテ防止にも効果があるといわれています。



ざる蕎麦
800円（880円税込）



天ぷら蕎麦セット
ざるそば、天ぷら盛合せ、
1,300円（1,430円税込）



天ぷら蕎麦と寿司セット
ざるそば、天ぷら盛合せ、
にぎり寿司３貫
1,700円（1,870円税込）



お蕎麦に、+200 円（税込 220 円）で茶碗蒸しを
お付けできます。