
とよかわ農園力芋とベーコンの利休揚げ 月見ソース


達屋名物 煮込み大根の唐揚げ 揚げニラソース

お野菜

Vegetables

フルーツトマトサラダ オニオンドレッシング	680
北海道じゃがいものスモークポテトサラダ	580
万願寺唐辛子の焼き浸し とろける鰹節かけ	720
炭火焼き茄子のお浸し	580

達屋名物 煮込み大根の唐揚げ 揚げニラソース	550
ごぼうの唐揚げ 自家製山葵マヨネーズ	520
とよかわ農園(青森)ちからいもの鉄板とろろ焼き	740
とよかわ農園ちからいもとベーコンの利休揚げ 月見ソース	600
とよかわ農園ちからいもの炭火焼き	580
アボカドの天婦羅 黄身酢	840
舞茸の天婦羅 和風ホワイトソース 酒粕風味	650


国産大豆100％の厚揚げ炭火焼き
自家製造り醤油で


白海老と旬野菜のかき揚げ

逸品 Recommended

タコの唐揚げ 自家製だし塩と共に	800
エビと餅の和風春巻き	690
淡路産 釜揚げシラスのアヒージョ	980
抹茶生麸とモチの揚げ出し	720
出汁巻き卵 釜揚げシラスあんかけ	640
沖縄産 美ら海もずくの天麩羅	640
白海老と旬野菜のかき揚げ	880

お豆腐 TOFU dishes

自家製 野菜豆腐の揚げ出し	640
国産大豆１００％の厚揚げ炭火焼き 自家製造り醤油で	670
達屋の肉豆腐 卵黄のせ	840

＊価格は全て税込表記です。



さっき仕入れたお魚のお造り盛り合わせ 本山葵添え

お魚

Fish

さっき仕入れたお造り3種の盛り合わせ 本山葵添え	1380
旬魚の炙りカルパッチョ 大葉ジェノベーゼ	1540
タコとフルーツトマトの酢味噌がけ	880
ホッケの炭火焼き	920
当店自慢の鯛のあら炊き	1280
売り切れ御免 旬魚のカマの炭火焼き	980
自家製造り醤油かけ	



旬魚の炙りカルパチョ 大葉ジェノベーゼ

お肉

Meat

鶏の唐揚げ 自家製醤油タレ	800
よだれ鶏 自家製葱ソース	850
達屋のどて焼き ちから芋のとろろ	980
飲めるとんかつ 出汁ソースで	1050
自家製ローストビーフ わさび味噌ソース	1680
牛ハラミの炭火炙り 香味醤油で	1380


達屋のどて焼き ちから芋のとろろ

＊価格は全て税込表記です。


鶏の唐揚げ 自家製醤油タレ

酒肴

Snack

たたきキュウリ とろける鰹節かけ	380
秋田いぶりがっこ（たくわんの燻製）	550
自家製 浅漬け盛り合わせ	640
枝豆の有馬煮	480
自家製イチジクバター	480
とよかわ農園の山芋短冊 とろける鰹節をかけて	400
エイヒレの炭火炙り 七味マヨで	620
辛子明太子の炭火焼き	600


自家製 浅漬け盛り合わせ


枝豆の有馬煮

〆のもの

Rice

達屋のTKG 自家製出汁醤油と とろける鰹節をかけて	600
トマトの焼きチーズ雑炊	780
達屋のにゅうめん 鰹節オイル	640


達屋のTKG 自家製出汁醤油ととろける鰹節をかけて



新名物 ミニ痛風丼

Rich Rice Bowl

1・サーモンとマグロの宝石箱ミニ痛風丼	2200
2・飲める黒毛和牛ロースのミニ痛風丼	1890
3・明太子と出汁巻き卵のミニ痛風丼	1980
4・牛ハラミ炙りユッケといくらのミニ痛風丼	1740



＊価格は全て税込表記です。



Jasmine Pudding

甘味 ——— Dessert

達屋謹製 ジャスミンプリン　５００

選りすぐりの食材。

北海道生乳一〇〇%の濃厚な味のプリンなのに、爽やかな上級ジャスミン茶葉の香りがアトロを軽くします。

独自の製法。

北海道産牛乳と新鮮卵を使用し、保存料などの添加物は一切使いません。手作りの繊細な美味しさをお楽しみください。

お持ち帰り可能。

達屋ジャスミンプリンは凝固剤などの添加物を一切使わない無添加プリンですので、常温におくと柔らかくなりすぎることがございます。必ず冷やして下さい。

四個セット　１８００円
六個セット　２５００円



＊価格は全て税込表記です。

当日ご対応可能な達屋宴会コース

達屋 選べるミニ丼風丼コース

■お付出
■煮込み大根の唐揚げ 揚げニラソース
■おすすめの逸品
■出汁しゃぶしゃぶ 小鍋
■〆そば
■選べるミニ丼風丼［サーモンとマグロの宝石箱／飲める黒毛和牛ロース 明太子と出汁巻き卵／牛ハラミ炙りユッケといくら］

全六品・お一人様（税込） 三五〇〇円



達屋 堪能コース〈飲み放題付〉

■お付出
■達屋自家製 スモークポテトサラダ
■お造り三種盛り 本わさび添え
■煮込み大根の唐揚げ 揚げニラソース
■自社農園の季節野菜を使った一品
■飲めるとんかつ 自家製ソースで
■とろける鰹節をのせた究極のＴＫＧ（味噌汁付）

全七品・お一人様（税込） 四五〇〇円





達屋の名物

究極の出汁しゃぶしゃぶ

＊当日ご注文できます。

鹿児島県指宿市の本枯れ節で丁寧にとった出汁で、
北海道産の放牧豚、または近江牛をしゃぶしゃぶで。
自然な甘味と滋味あふれる旨みをぜひ。

秘伝のかえし出汁。

鹿児島県指宿、坂井商店の最高級品「本枯節」、北海道白口浜産真昆布、岐阜県、白菊酒造の福来純三年熟成本みりんを使用。日本の旨み文化を力強く感じる味わいに仕上げています。





北海道放牧豚しゃぶしゃぶ

お一人様（税込）　二九八〇円

北海道放牧豚と近江牛食べ比べしゃぶしゃぶ

お一人様（税込）　三八〇〇円

近江牛しゃぶしゃぶ

お一人様（税込）　四四〇〇円

各しゃぶしゃぶには自社農園または契約農家のそのときどきの無農薬野菜がセットになっています。本わさびでお召し上がりいただくのもおすすめです。

追加具材

放牧豚バラ	1400
お野菜セット	1100
締めの雑炊	300
とろろつけダレ	350
龍の卵	300

＊価格は全て税込表記です。