

# ISE KADOYA FOOD MENU

## 伊勢角屋の歴史

伊勢角屋は天正3年（1575年）、織田信長や豊臣秀吉、徳川家康が覇権を争っていた戦国時代に創業しました。以来440余年の永きにわたり伊勢神宮の参拝客を迎える茶屋として餅を作り、味噌・醤油を作り、長旅で疲れた旅人をもてなし、癒しながら伊勢の地に根ざして来ました。古来、伊勢神宮への参拝は陸路と海路があり、海路から勢田川を上った舟着場に参拝客を迎える2軒の茶屋がありました。茶屋の名は「角屋」と「湊屋」。この「角屋」が二軒茶屋餅として代々受け継がれ、味噌・醤油を醸造。その醸造技術から発展し、現代の伊勢角屋麦酒のクラフトビールが誕生しました。

## 角屋味噌

100年前に角屋の18代目鈴木藤吉が当時既に中古で買ってきた醸造機器（今でも使っています）を使いながら原料と対話して作っています。更に、昔ながらの木樽での仕込み、長期間の熟成により本物しか出せない深い味わいを保ち続けています。

## 角屋醤油

角屋醤油は、伊勢市神久の蔵「角屋醸造場」にて大正12年より、杉樽、桶、人力で搾る圧搾機などを使い続けながら変わらぬ製法で、味噌・醤油を少量手作りしております。100年以上使い続けている杉樽で、寒仕込土用発酵という昔ながらの天然醸造をおこなっており、長い時間の熟成からまろやかで奥深い味わいを特徴としております。



# クイックメニュー

ちち豆腐 500

---

的矢牡蠣の塩辛 560

---

コンビーフのポテトサラダ 580

---

角屋味噌のもつ煮 600

---

おつまみ盛り合わせ 850

---



ちち豆腐



的矢牡蠣の塩辛



コンビーフのポテトサラダ



角屋味噌のもつ煮

# 冷たいお料理

本日の小鉢 300

---

おつまみ盛り合わせ 850

---

伊勢たくあんとクリームチーズ角屋醤油漬け 700

---

旬のお漬物盛り合わせ 600

---

三重県産ジビエ冷製鹿ロースト 1000

---



伊勢たくあんとクリームチーズ角屋醤油漬け



三重県産ジビエ冷製鹿ロースト

# 温かいお料理 / 揚げ物

角屋味噌のもつ煮	600
三重県産カキフライ	280
伊勢湾産タコの唐揚げ	700
角屋の唐揚げ	680
角屋の唐揚げ黒甘酢南蛮タルタル付き	820
三重県産さくらポークソーセージ盛り	900
伊勢赤鶏の照り焼き	900
三重県 四日市名物！とんてき	900



角屋の唐揚げ黒甘酢南蛮タルタル付き



三重県産さくらポークソーセージ盛り



伊勢赤鶏の照り焼き

表示価格は全て税抜き価格です



めはり寿司 480

伊勢うどん 550

玉子付き +100円

三重県直送 本日の刺身茶漬け 伊勢たぐあん付き 750

わさび飯 500

追加お出汁 +150円



めはり寿司



伊勢うどん

## 甘味

わらび餅と本日の甘味 800

本日のアイス 300



わらび餅と本日の甘味