

茶

屋

長

作

茶



# 今月の特製御膳



## サーモンラウトのづけ丼

[サーモンラウトのづけ・いくら醤油漬・味付けとろろ・刻み海苔・小ねぎ・わさび]

小鉢(さば水煮のポン酢あんかけ)・鮭の味噌汁  
香の物(高菜の油炒め)・果物(グレープフルーツ)

ミニソフトクリーム 又は コーヒー

[ミニソフトクリームは、おこっぺ(ミルク)・抹茶  
・抹茶ミックス・あずき より 一つ お選びください]

**1,188円(税込) [本体1,100円]**

茶屋長作

# 海の幸五彩丼



## 海の幸五彩丼

〔 キングサーモン・いくら醤油漬・ずわいがに  
生うにの水たき・帆立貝柱の酒蒸し  
鮭の味噌汁、小鉢、香の物 〕

小鉢・香の物は季節等により内容が変わる場合がございます。

**2,376円(税込)**〔本体2,200円〕

茶屋長作

人気No.1



ちょうさくどん  
**長作丼**

《長作丼・鮭の味噌汁・小鉢・香の物》

..... **1,620円** (税込) (本体1,500円)

キングサーモン・いくら醤油漬・生うに水たきを盛付けました。



鮭(キングサーモン焼きほぐし)といくら醤油漬を盛付けました。

**鮭の親子丼** ..... **1,296円** (税込) (本体1,200円)

《鮭の親子丼・鮭の味噌汁・小鉢・香の物》



北洋の荒海で獲れたズワイガニといくら醤油漬を盛付けました。

**かに丼** ..... **1,404円** (税込) (本体1,300円)

《かに丼・鮭の味噌汁・小鉢・香の物》



いくら(秋鮭の子)醤油漬を盛付けました。

**いくら丼** ..... **1,296円** (税込) (本体1,200円)

《いくら丼・鮭の味噌汁・小鉢・香の物》



いろいろな味を少しずつ、お弁当の定番です。

**長作弁当** ..... **1,512円** (税込) (本体1,400円)

焼き魚は銀鱈の味噌漬・粕漬のいずれかをお選びください。

ミニソフトクリーム(おこっぺ・抹茶・ミックス・小豆)

またはホットコーヒーが付きます。

※土・祝日・日曜営業日、催事期間中、  
8月、12月の一部期間はお休みいたします。

当店のご飯は魚沼産こしひかり100%を使用しております。  
小鉢・香の物は季節等により内容が変わる場合もございます。

# お食事

【午前11時より午後4時まで】



## ちょうさくぜん 長作膳

..... **1,404円** (税込) (本体1,300円)  
《焼き魚・ご飯・鮭の味噌汁・小鉢・香の物・季節の果物》

焼き魚は  
「キングサーモン《味噌漬・粕漬・塩漬》」  
または「銀鱈《味噌漬・粕漬》」より、  
いずれか一品をお選びください。



鮭(キングサーモン焼きほぐし)・いくら醤油漬・  
かき揚げ(エビ・帆立・かに・しいたけ・玉ねぎ・みつ菜)の  
三つの味をそれぞれにお楽しみください。

さんみぜん  
**三味膳** ..... **1,512円** (税込) (本体1,400円)  
《どんぶり三種・鮭の味噌汁・小鉢・香の物》



キングサーモンを使った加島屋のコロッケです。

## キングサーモンコロッケ膳

..... **908円** (税込) (本体840円)  
《キングサーモンコロッケ・ご飯・鮭の味噌汁・小鉢・香の物》



鮭(キングサーモン焼きほぐし)と炙りたらこを配し、  
茶屋長作風のお茶漬けに仕上げました。

**お茶漬け膳** ..... **864円** (税込) (本体800円)  
《ご飯(刻み海苔・ごま)・鮭(キングサーモン)・たらこ・わさび・一番だし・小鉢・香の物》



**おにぎり御膳** ..... **800円** (税込) (本体740円)

《おにぎり2個・鮭の味噌汁・小鉢・香の物》

おにぎりは「鮭(キングサーモン焼きほぐし)・すじこ・  
炙りたらこ・おかか昆布・梅干」より2種類をお選びください。

・おにぎりの追加は1個238円で承ります。



お子様の健康を考え、原材料にこだわりました。  
化学調味料等、添加物は一切使用していません。

**お子様御膳** ..... **864円** (税込) (本体800円)

《鮭(キングサーモン焼きほぐし)のおにぎり2個・ウインナー・サーモンコロッケ・  
えびフライ・フライドポテト・季節の果物・プリン・リンゴジュース》

季節等により内容が変わる場合もございます。

○お子様用の箸を御用意しております。

当店のご飯は魚沼産こしひかり100%を使用しております。  
小鉢・香の物は季節等により内容が変わる場合もございます。

# うどん

【午前11時より午後4時まで】

小麦粉と自然薯を時間をかけて練り合わせ作った「歯ごたえ」「舌触り」「自然薯の香」の三拍子そろったうどんです。添加物は一切使用していません。

## 冷たいうどん



**天ざるうどん** ..... **1,188円** (税込) (本体1,100円)  
(季節により天ぶらの内容が変わる場合もございます)



**ざるうどん** ..... **648円** (税込) (本体600円)

## 温かいうどん



**天麩羅うどん** ..... **1,080円** (税込)  
(本体1,000円)



**にしん 鯨うどん** ..... **864円** (税込)  
(本体800円)



**きつねうどん** ..... **864円** (税込)  
(本体800円)



**きのこうどん** ..... **864円** (税込)  
(本体800円)



**ためきうどん** ..... **756円** (税込)  
(本体700円)



**かけうどん** ..... **648円** (税込)  
(本体600円)

・大盛りは216円増しとなります。・ご希望により、柔らかめ・堅めにも茹であげます。

# 単品メニュー

【午前11時より午後4時まで】



**キングサーモン** ..... **864円** (税込) (本体800円)  
《味噌漬・粕漬・塩漬》・いずれかをお選びください。  
※数量限定



**銀鱈** ..... **864円** (税込) (本体800円)  
《味噌漬・粕漬》・いずれかをお選びください。  
※数量限定



**鮭の昆布巻**  
..... **260円** (税込)  
(本体240円)



**キングサーモンコロケ**  
..... **162円** (税込)  
(本体150円)



**かき揚天ぷら**  
..... **2ヶ 432円** (税込)  
(本体400円)  
(えび・帆立・かに・しいたけ・玉ねぎ・みつ葉)  
・タレは付けてあります。



**天ぷら盛り合わせ**  
..... **756円** (税込) (本体700円)  
(季節により天ぷらの内容が変わる場合もございます)



**サラダ**  
..... **432円** (税込)  
(本体400円)



**筋子・鱈の子**  
..... **713円** (税込)  
(本体660円)



キングサーモンの入った  
具沢山なお味噌汁です。

**お味噌汁**  
..... **173円** (税込)  
(本体160円)



**おにぎり**  
..... 各1個 **238円** (税込)  
(本体220円)



**御飯**  
..... **216円** (税込)  
(本体200円)  
・おかわりできます。

・鮭(キングサーモン焼きほぐし)・すじこ・炙りたらこ  
・おかか昆布・梅干

# お飲物・甘味 【午前9時30分より午後4時30分まで】



## コーヒー

加島屋のオリジナルブレンドです。

……………**368円** (税込) (本体340円)

○お食事ご注文のお客様には  
**260円** (税込) でご用意いたします。



## アイスコーヒー

加島屋のオリジナルブレンドです。

……………**432円** (税込) (本体400円)

○お食事ご注文のお客様には  
**324円** (税込) でご用意いたします。



## 紅茶 (レモン or ミルク)

アイルランドビューレイズ社のダーズリンを使用しております。

……………**368円** (税込) (本体340円)



## アイスティー (レモン or ミルク)

アイルランドビューレイズ社のアールグレーを使用しております。

……………**432円** (税込) (本体400円)



## おこっぺ牛乳 (アイス or ホット)

大自然広がる、北海道興部町のノースブレインファームの牛乳です。  
濃厚でまろやかな牛乳本来の味です。

……………**324円** (税込) (本体300円)



## シャンピンウーロン茶 (アイス)

紅茶のような深みと華やかな香りがある台湾の高級ウーロン茶です。

……………**324円** (税込) (本体300円)



## 麴だけでつくったあまさけ

……………**324円** (税込) (本体300円)

麴だけでつくっています。  
着色料、保存料は一切使用していない、  
無添加発酵食品です。



いずれも国内産の果実・野菜を使用した新鮮なジュースです。

## アップルジュース

……………**324円** (税込) (本体300円)

## トマトジュース (食塩無添加 or 低塩)

……………**324円** (税込) (本体300円)

## オレンジジュース

……………**324円** (税込) (本体300円)

## キャロットジュース (果汁ミックス)

……………**324円** (税込) (本体300円)

## オールフリー (サントリーのノンアルコールビールです)

……………**432円** (税込) (本体400円)



## カスタードプリン

……………**368円** (税込) (本体340円)

手づくりプリンにおこっぺソフトクリームと  
フルーツをトッピングしました。

(季節によりフルーツが異なります)



コーンフレークにおこっぺミルクソフトクリームをのせ、  
ミニチョコレートケーキとバナナを添えて、  
チョコレートシロップをかけました。

## ショコラパフェ

……………**476円** (税込) (本体440円)



クリームはおこっぺソフト、  
寒天も添加物なしの  
純粋なものを  
使用しておりますので  
独特な歯ごたえが  
あります。

## ソフトクリームあんみつ

……………**540円** (税込) (本体500円)

・ソフトクリームは《おこっぺ・抹茶・ミックス・  
あずき》の4種類よりお選びいただけます。  
(フルーツは季節により異なります)



## 生麩ぜんざい

……………**540円** (税込) (本体500円)

城下町加賀金沢の生麩と  
大納言あずきの調和をお楽しみください。



## ところ天

……………**324円** (税込) (本体300円)

天草 100%の寒天を使用しております。



# ソフトクリーム 【午前9時30分より午後4時30分まで】

## 茶屋 長作の おこっぺソフトクリーム

北海道紋別郡興部(おこっぺ)町には、健康な牛からおいしい牛乳や乳製品をつくることにこだわり続けている人たちの農場(ノースプレインファーム)があります。

おこっぺソフトクリームはそこから生まれました。添加物等は一切使用していません。どうぞご賞味くださいませ。

興部(おこっぺ)町の健康な牛乳と砂糖などで作りました。添加物や香料は一切使用していません。



**おこっぺソフト(ミルク)**  
**303円(税込)**〈本体280円〉  
 中学生以下**173円(税込)**〈本体160円〉

無農薬、有機農法で栽培した国産抹茶を使用したこだわりの抹茶ソフトクリームです。



**抹茶(まっちゃ)ソフト**  
**368円(税込)**〈本体340円〉  
 中学生以下**238円(税込)**〈本体220円〉

おこっぺソフトクリームと抹茶ソフトクリームを合わせました。2つの味が楽しめます。



**ミックスソフト**  
**368円(税込)**〈本体340円〉  
 中学生以下**238円(税込)**〈本体220円〉

大納言小豆を使用したこだわりのソフトクリームです。



**あずきソフト**  
**368円(税込)**〈本体340円〉  
 中学生以下**238円(税込)**〈本体220円〉

食後にどうぞ。

ハーフサイズもご用意しております。

**おこっぺソフト(ミルク)**  
**173円(税込)**〈本体160円〉

**抹茶・ミックス・あずきソフト**  
 各**238円(税込)**〈本体220円〉

ハーフサイズのソフトクリームは大人も中学生以下も同価格です。



ハーフサイズ

普通サイズ



ソフトクリームのコーンも添加物を使用せず、1枚1枚手焼きで作っております。

茶屋 長作

新潟 加島屋

期間限定メニュー

# おこっペソフトと カフェゼリー



深煎りしたコーヒーで作ったオリジナルカフェゼリーとおこっペソフトクリームの甘味は相性抜群です。  
大人のデザートをぜひ御賞味ください。

**389円**(税込)<本体360円>

# <栄養成分表示メニュー>

## 長作丼



	一食の目安	料理の栄養量
エネルギー	700 kcal	810 kcal
たんぱく質	20.0 g	31.5 g
脂質	18.0 g	19.0 g
炭水化物	100 g	104.9 g
食塩	3.0 g	4.4 g
食物繊維	7.0 g	5.0 g

## おにぎり御膳 カロリー控え目のおすすめメニューです



	一食の目安	料理の栄養量
エネルギー	700 kcal	460 kcal
たんぱく質	20.0 g	18.1 g
脂質	18.0 g	7.7 g
炭水化物	100 g	75.7 g
食塩	3.0 g	3.6 g
食物繊維	7.0 g	3.5 g

## 長作膳(キングサーモン塩漬)



	一食の目安	料理の栄養量
エネルギー	700 kcal	772 kcal
たんぱく質	20.0 g	24.3 g
脂質	18.0 g	24.5 g
炭水化物	100 g	78.6 g
食塩	3.0 g	3.3 g
食物繊維	7.0 g	5.4 g

## 長作膳(銀鱈味噌漬)



	一食の目安	料理の栄養量
エネルギー	700 kcal	607 kcal
たんぱく質	20.0 g	20.5 g
脂質	18.0 g	22.1 g
炭水化物	100 g	81.2 g
食塩	3.0 g	3.3 g
食物繊維	7.0 g	5.3 g