

お品書き

食事営業時間

11:00~20:00

(ラストオーダー20時)

# はじめにお読みください

## お食事の営業時間

**11時から20時**

(ラストオーダー20時)

※上記の時間よりも早めにオーダーを締め切ることがありますのでご注意ください。

はやぶさ温泉お食事処をご利用いただきありがとうございます。

## ～注文の仕方～

- ・ご飲食されるメニューを決めたらフロントへ注文とお支払いをする。  
その際、お食事をされるテーブル番号を伝えてください。
- ・お食事が終わったら食器類はそのままテーブルの上に置いてください。

## お冷・おしぼりの提供はありません。

給湯器に無料の温かいお茶がセルフサービスで  
ご用意があるのでそちらをご利用ください。

お子さま用のフォーク・スプーン・取り皿・おわんが必要な  
小さいお子様をお連れのお客様はお気軽に申し付け下さい。

## 館内に飲食物の持ち込みはお断りしております。

持ち込んだ場合はお帰りまでこちらで預かるが、  
お帰りいただいてから召し上がるようお願いしております。  
また、場合により持ち込み料をいただくこともございますのでご注意ください。  
※預かる場合、常温保存となります。食品が傷んでも弁償は致しません。

館内以外で出たゴミはお持ち帰りください。

日帰り温泉 はやぶさ温泉 ☎0553 - 35 - 2611

定休日 毎週火曜日 年末年始 不定休あり

営業時間 10:00～21:00(閉館)

# はやぶさ温泉で提供しているお食事には 源泉を使用しております。※一部を除く



そば・うどんの麺つゆは源泉・鰹節・しょう油などを主に使い作っております。おつゆなどは源泉を使うことによってお料理の味の口当たりがまろやかになり、お客様から好評をいただいております。お米はふっくらとおいしく炊き上がります。

また、お味噌は自家製無添加味噌を使用しています。

メニューは味噌汁・もつ煮込み・みそおでんの甘味噌などで提供していますのでよろしければご賞味ください。

## そば・食品アレルギーの方へ



そば・うどんや麺類などは同じ釜で茹でています。

そばアレルギーの方でお食事される方は注文時にスタッフにお伝えください。

※その際は十分注意をして調理をいたしますが、完璧な対応は出来かねます。

当館では他メニューと同一の厨房で共通の調理器具等を使用し調理をしています。

そのため十分な洗浄をしていますが微量のアレルゲン物質が混入する可能性があります。提供する料理は完全なアレルギー対応メニューではありませんので予めご注意ください。

# 御飯物



- 国産米と温泉水で炊き上げたごはん
- 自家製の無添加お味噌で作った日替りお味噌汁



## はやぶさ温泉特製のおすすめご飯物！

自家製無添加みそと温泉水でじっくりと煮込んだ豚もつは柔らかくて旨味が染み込んでます。煮込まれて美味しいお味噌のスープをご飯にかけて食べるのも"通"の食べ方！



人気一押しメニュー

- ▶もつライス 1,050円
- 〈特製豚もつ煮込み・ライス・漬物・味噌汁〉

## 丼 (漬物・味噌汁付き)

- ▶牛丼 900円
- ▶角煮丼 1,150円
- ▶天丼 1,400円
- 〈海老2本と野菜の天井〉

## はやぶさ温泉自家製カレー

- ▶カレーライス 900円
- 牛肉と野菜が溶け込んだカレー
- ▶竜田揚げカレー 1,500円
- 竜田揚げ4個乗せ
- ▶カツカレー 1,750円
- とんかつ1枚乗せ

## 定食 (漬物・中鉢・味噌汁・ライス)

- ▶さばのみそ煮定食 1,200円
- ▶竜田揚げ定食 1,300円
- ▶とんかつ定食 1,400円
- ▶デミハンバーグ定食 1,400円
- ▶天ぷら定食 1,850円
- 〈海老と烏賊と季節のお野菜〉

## 単品もの

- ▶小ライス 150円
- ▶ライス 250円
- ▶大ライス 400円
- ▶日替り味噌汁 150円
- ▶ごはんセット 350円
- 〈ライス・漬物・味噌汁〉 **サービス品**



角煮丼



カツカレー



さばのみそ煮定食



デミハンバーグ定食

- ごはん大盛り変更+ 200円
- カレーライス系大盛り変更+ 300円

※価格はすべて税込み価格です。  
※写真はイメージです。



うな重



※写真はイメージです。

## ▶特製うな重

2,800円

うなぎ一尾〈漬物・味噌汁付き〉

## ▶うな丼セット

1,800円

うなぎ半身〈漬物・中鉢・半麺付き〉

半麺は（そばorうどん）（温or冷）をお選びください。  
ご飯は少なめになります。

## ▶特製うな丼

1,600円

うなぎ半身〈漬物・味噌汁付き〉

## ▶うなぎのかば焼き

2,000円

うなぎ一尾

※ご飯大盛りは+200円 価格はすべて税込み価格です。



やわらかく臭みのないふっくらした美味しい鰻  
4度の付け焼きでじっくりと焼き上げました



うな丼セット  
（写真は冷うどん）

# 中華麺

鶏ガラしょうゆスープ。昔ながらのラーメンです。

**ラーメン** 750円

ラーメンの上にチャーシュー5枚のせ。

**チャーシューメン** 1,100円

めんつゆと青じそとごま油の酸味のあるつけ汁でさっぱりと！

**ざるラーメン** 700円

ピリ甘辛肉みそがくせになる美味しさ！



**ジャージャー麺** 900円

●中華麺大盛り(+1玉)は一律+350円



ざるラーメン



ラーメン



ジャージャー麺

※写真はイメージです。  
※上記価格はすべて税込み価格です。

※麺類は全て同じ釜で茹でております。そばアレルギーの場合別鍋で茹でることも可能ですが  
同じ厨房での調理となりますので、完璧に混入を防ぐ事は出来かねます。予めご注意ください。

**お冷・おしぼりの提供はありません。**

お子様をお連れのお客様へ。

お子さま用のフォーク・スプーン  
取り皿・おわんが必要な方は  
注文時に人数分お申し付けください。



# そばとうどん

お蕎麦は名産地である長野県産の生そばを取り寄せ調理しております。  
めんつゆは温泉水・国産鰹節・国産昆布を使ったはやぶさ温泉自家製です。

そば

ざるそば〈冷〉	650円
かけそば〈温〉	650円
たぬきそば〈冷〉or〈温〉	700円
山菜そば〈冷〉or〈温〉	850円
きのこそば〈冷〉or〈温〉	850円
とろろそば〈冷〉or〈温〉	850円
カレーそば〈温〉	850円
肉そば〈温〉	850円
天ぷらそば〈温〉	1050円

(かけそばの上に海老とお野菜の天ぷら)

天ざるそば〈冷〉	1950円
----------	-------

(海老と烏賊とお野菜の天ぷら)

ざるうどん〈冷〉	650円
かけうどん〈温〉	650円
たぬきうどん〈冷〉or〈温〉	700円
山菜うどん〈冷〉or〈温〉	850円
きのこうどん〈冷〉or〈温〉	850円
とろろうどん〈冷〉or〈温〉	850円
カレーうどん〈温〉	850円
肉うどん〈温〉	850円
天ぷらうどん〈温〉	1050円

(かけうどんの上に海老とお野菜の天ぷら)

天ざるうどん〈冷〉	1950円
-----------	-------

(海老と烏賊とお野菜の天ぷら)



天ぷらそば



天ざるそば



たぬきうどん(温)



山菜うどん(冷)

## ●そば・うどん共に麺大盛り(+1玉)は+350円

そば・うどんのお得なセットメニューや期間限定メニューが別ページにあります。

※麺類は全て同じ釜で茹でております。そばアレルギーの場合別鍋で茹でることも可能ですが同じ厨房での調理となりますので、完璧に混入を防ぐ事は出来かねます。予めご注意ください。

※写真はイメージです。

※上記価格はすべて税込み価格です。

おすすめ!お得な  
**セットメニュー** <sup>すべて</sup> **1,200円** (税込)



**冷**

- もりそばセット
- もりうどんセット

もりそばorもりうどん  
 野菜天ぷら(4品)  
 小ライス・漬物・中鉢

**温**

- かけそばセット
- かけうどんセット

かけそばorかけうどん  
 野菜天ぷら(4品)  
 小ライス・漬物・中鉢



※写真は冷たいとろろそば

**冷か温**

- とろろそばセット
- とろろうどんセット

とろろそばorとろろうどん  
 小ライス・漬物・中鉢

**冷か温**・山菜うどんor山菜そばセット

**温**・肉うどんor肉そばセット

**温**・カレーうどんorカレーそばセット

+

- 小ライス
- 漬物
- 中鉢

が付いたお得なセット

〈そば・うどんの麺大盛り(+1玉分)は+350円です。〉

※写真はイメージです。漬物・中鉢・天ぷらなどは時期により変更になります。



# おつまみ

## ～はやぶさ温泉特製一品～

温泉水で作った自家製こんにゃくのお刺身

・刺身こんにゃく 420円

自家製蒟蒻に自家製甘味噌をかけたみそ田楽(3本)

・味噌おでん 450円

自家製味噌で豚もつをやわらかく煮込みました。

・もつ煮込み 700円



もつ煮込み



味噌おでん



オニオンライス

トマトスライス

## とりあえず一品

- ・枝豆 400円
- ・トマトスライス 400円
- ・オニオンライス 400円
- ・冷やっこ 400円
- ・お漬物 400円

## お肉・お魚系

- ・チョリソー 550円
- ・ウインナー 650円
- ・牛すじ煮込み 500円
- ・さばの味噌煮 650円
- ・豚の角煮 800円
- ・デミハンバーグ 850円



刺身こんにゃく



さばのみそ煮

※写真はイメージです。  
※上記価格はすべて税込み価格です。



ごぼうのから揚げ



チーズのカリカリ揚げ



とんかつ

## 揚げ物

- ・ごぼうのから揚げ 500円
- ・チーズのカリカリ揚げ 500円
- ・川えびのから揚げ 500円
- ・たこのから揚げ 600円
- ・いかのから揚げ 600円
- ・鶏の竜田揚げ (5ケ) 750円
- ・とんかつ (ローズ) 850円
- ・天ぷら (海老と烏賊とお野菜) 1,300円

## 甲州名物

- ・馬刺し (赤身) 2,000円

※数量限定の為、ご予約をおすすめいたします。



馬刺し

## 焼き物

- ・つくね (たれ3串) 450円
- ・やきとり (たれ3串) 450円
- ・餃子 (5ケ) 450円
- ・砂肝の塩焼き 450円
- ・イカ焼き 650円
- ・うなぎのかば焼き (一尾) 2,000円



餃子



砂肝の塩焼き

※写真はイメージです。  
※上記価格はすべて税込み価格です。

# ビール

## 生ビール〈アサヒスーパードライ〉

- ▶大ジョッキ 900円
- ▶中ジョッキ 700円
- ▶小ジョッキ 450円

## 瓶ビール〈中ビン〉 各670円

- ▶アサヒ スーパードライ
- ▶キリン ラガービール
- ▶キリン 一番搾り

## 山梨クラフトビール

- ▶富士山ビール 600円

【330ml】※お土産にもおすすめです。  
富士山の伏流水で醸した地ビールです。その名も「富士山ビールピルス」  
アロマホップとビターホップのバランスが良く、スッキリ飲めるのが特徴です。

数量限定



## ノンアルコールビール〈小ビン〉 各400円

- ▶アサヒ ドライゼロ
- ▶キリン ゼロイチ



お酒は  
20歳に  
なってから

※上記のお値段はすべて税込み価格です。

# ワイン

〈ミニボトルのみ〉



## グランソウリュウ(白) 1,100円

やや辛口 360ml

甲州種を使用し、香りと酸味のバランスの良いワインに仕上げました。

洗練された味わいで、食事との相性の良い白ワインです。



## グランソウリュウ(赤) 1,100円

辛口 360ml

コクのあるカベルネ・ソーヴィニオンを主体にブレンドし、味わい深いワインに仕上げました。洗練された味わいで、食事との相性の良い赤ワインです。



## 古代甲州(白) 1,200円

辛口 360ml

品種：甲州ぶどう

指定文化財・樹齢130年の甲州葡萄「甲龍」は、醸造用品種本来の素材を持っている祖着生の甲州葡萄です。その「甲龍」から枝分けした葡萄などを使用し、深みのある辛口の白ワインに仕上がりました。勝沼の歴史や物語と共に御堪能下さい。

※上記のお値段はすべて税込み価格です。

コメントは各社HPの商品ページ参考に記載しております。参考までにお読み下さい。

### 勝沼ワインの歴史

勝沼ワイン（かつめまワイン）とは、山梨県甲州市の旧勝沼町地域で作られているワイン。甲府盆地東縁にあたる旧勝沼町域は、大部分に扇状地が広がり水はけがよく、気候は寒暖の差が大きく、年間降水量は1,000ミリ程度と、ブドウの栽培に適した環境となっており、日本土着のブドウ品種である甲州種の栽培が江戸時代から行われていた。1877年(明治10年)、当時の祝村（現在の甲州市勝沼下岩崎）に創設された大日本山梨葡萄酒会社が、2人の青年(高野正誠、土屋龍憲)をワイン醸造技術の習得のためにフランスへ派遣した。2年後に帰国した両名によって、甲州種を使い本格的なワイン生産が初められたが、醸造や貯蔵の技術に問題があり、不良品が流通するなどしたため、同社は1886年(明治19年)に解散した。その後、勝沼では、この試みを引き継いで、ワイン醸造事業が様々な形で展開していった。その後、勝沼では、ワイン醸造用に生産されるブドウの品種が次々と導入され、現在では多数の品種が生産されている。また、勝沼には30社以上の醸造会社が全国生産量のおよそ25%に相当するワインを生産している。今日では、旧勝沼町地域だけでなく山梨県の各地に多数のワイナリーが存在する。甲州種は白ワインの原料として重視されており、勝沼産の甲州種100パーセント白ワインは、「柔らかな口当たりとスッキリとした後味の辛口」「フランスワインなどとは違う味わいを持つ」などと評されている。



# 日本酒



## 笹一 〈燗or常温〉

- ・一合 450円
- ・二合 700円



アルコール(15度以上16度未満)

地元で一番飲まれている普通酒です。冷から燗まで色々な飲み方のできるお酒です。笹一は富士の天然水と山梨の豊かな素材を生かし切る技法で醸す、格式高い王道の日本酒です。日本屈指の銘水である霊峰富士の御前水、山梨県産の最上・最適な酒米のみを使用し、350年以上の歴史と伝統製法を最新技術で磨きをかけ、他の追随を許さない、100%地元山梨の土地に根ざすブランドです。

笹一酒造株式会社 山梨県大月市

## 冷酒 各720円

### ・笹一 純米生(ささいち)

アルコール(15度以上16度未満)  
300ml

全量山梨県米で醸した「笹一」の純米生のお酒。純米生は精製後一切熱処理を行っていない生酒です。フレッシュでフルーティな香味と生酒独特の旨みを楽しめる食中酒です。

### ・八重洲(やえす)

アルコール(13度以上14度未満)  
300ml

飲みやすいから、飲み飽きしない。

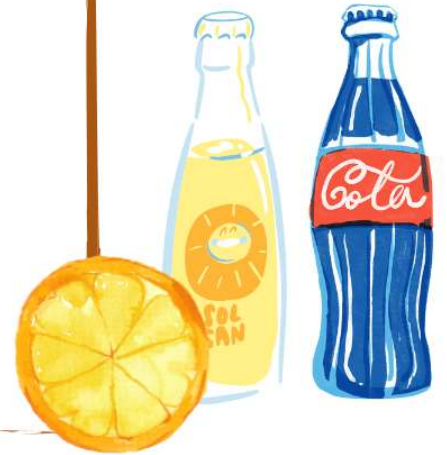
八重洲の冷酒はアルコール度数を抑えたマイルドタイプのサラリとした口当たりのお酒です。四季を通じてその美味しさをお楽しみください。このタイプのお酒は幅広いお料理との相性が良く、気軽に様々な肴との組み合わせがお楽しみいただけます。

八重洲銘醸株式会社 秋田県大仙市

# ソフトドリンク

## 瓶

- コカ・コーラ 250円
- バヤリース オレンジ 250円
- ミツ矢 サイダー 250円
- カナダドライ ジンジャエール 250円
- クラブソーダ(炭酸水) 250円



特殊なフィルターで源泉の独特なおいだけを取り除いたアルカリイオン水です。ミネラル補給にも◎



- はやぶさミネラルウォーター-995 150円  
地下1000mから汲み上げた飲める温泉水を500mlのペットボトルに詰めました。
- ウーロン茶(PB500ml) 410円

## 数量限定

ミリオン社の  
こだわり野菜ジュースシリーズ

- ブルーベリー&クランベリージュース 510円
- 健康野菜ジュース 360円



## COFFEE

- ブラックコーヒー
  - カフェオレ 各350円
- ※hotかiceをお選びください。



はやぶさ温泉自家製ジュース

- 手作り しそジュース 400円

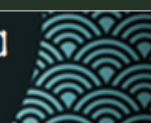
夏季  
限定

※上記のお値段はすべて税込み価格です。



宮内庁御用達のロースター「珠屋小林コーヒー」が特別焙煎したはやぶさ温泉オリジナルブレンドをぜひご賞味下さい。

Hayabusa  
Blend



コーヒー (hot / ice)

カフェラテ (hot / ice) 各350円

深煎りした「スマトラマンデリン」をベースに特別に調合した「はやぶさ温泉オリジナルブレンド」は、ほどよい苦味と濃厚な味にマンデリン特有のほどよい甘い香りが楽しめます。

その香りの中に脂肪燃焼作用がある成分が多く含まれている為ほかのコーヒーよりも高いダイエット効果があるとされています。



はやぶさ温泉オリジナルブレンドは  
お土産販売コーナーにて販売中です。

「Hayabusa BLEND」 (豆・粉) 200g 700円



# ソフトクリーム

各 ¥350



バニラ



バニラ&  
チョコレート



巨峰



練乳いちご



抹茶



ブルーベリー  
ヨーグルト



黒ごま



クッキース  
バニラ

限期  
定間



マンゴー



白桃

※写真はイメージです。  
※上記価格は税込み価格です。