

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・鯉節・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モツはやわ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 1,300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 1,000円
- ▶角煮丼 1,250円
- ▶天丼 1,600円
〈海老2本と野菜の天丼〉

はやぶさ温泉自家製カレー

- ▶カレーライス 1,000円
牛肉と野菜が溶け込んだカレー
- ▶竜田揚げカレー 1,600円
竜田揚げ4個乗せ
- ▶カツカレー 1,850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 1,600円
- ▶竜田揚げ定食 1,700円
- ▶とんかつ定食 1,800円
- ▶デミハンバーグ定食 1,800円
- ▶天ぷら定食 2,250円
〈海老と烏賊と季節のお野菜〉

単品もの

- ▶小ライス 200円
- ▶ライス 350円
- ▶日替り味噌汁 200円
- ▶日替り中鉢 300円
- ▶ごはんセット 550円
〈ライス・漬物・味噌汁〉



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

※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

3,100円

うなぎ一尾〈漬物・味噌汁付き〉

▶うな丼セット

2,000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

1,700円

うなぎ半身〈漬物・味噌汁付き〉

▶うなぎのかば焼き

2,200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 850円

ラーメンの上にチャーシュー4枚のせ。

チャーシューメン 1,250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 750円

ピリ甘辛肉みそがくせになる美味しさ！

夏限定 **ジャージャー麺** 1,000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〉	750円
かけそば〈温〉	750円
たぬきそば〈冷〉or〈温〉	800円
山菜そば〈冷〉or〈温〉	950円
とろろそば〈冷〉or〈温〉	950円
カレーそば〈温〉	950円
肉そば〈温〉	950円
天ぷらそば〈温〉	1,200円
(かけそばの上に海老とお野菜の天ぷら)	
天ざるそば〈冷〉	2,150円
(海老と烏賊とお野菜の天ぷら)	



天ぷらそば



天ざるそば

うどん

ざるうどん〈冷〉	750円
かけうどん〈温〉	750円
たぬきうどん〈冷〉or〈温〉	800円
山菜うどん〈冷〉or〈温〉	950円
とろろうどん〈冷〉or〈温〉	950円
カレーうどん〈温〉	950円
肉うどん〈温〉	950円
天ぷらうどん〈温〉	1,200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〉	2,150円
(海老と烏賊とお野菜の天ぷら)	



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ございます。

※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。

うどんそば

セットメニュー

各1,400円(税込)

●そば・うどん共に麺大盛り(+1玉)は+350円(税込)



※写真はざるうどんセットです。

▶もりそばセット 〈冷〉

▶もりうどんセット 〈冷〉

うどんかおそばをお選びください。

野菜天ぷら(4品)

小ライス・漬物・中鉢付き



※写真はかけうどんセットです。

▶かけそばセット 〈温〉

▶かけうどんセット 〈温〉

うどんかおそばをお選びください。

野菜天ぷら(4品)

小ライス・漬物・中鉢付き



※写真は冷たいとろろそばセットです。

▶とろろそばセット

▶とろろうどんセット

うどんかおそばをお選びください。

小ライス・漬物・中鉢付き

※ 〈冷〉 か 〈温〉 をお選びください。

▶山菜うどん/山菜そばセット

▶肉うどん/肉そばセット

▶カレーうどん/カレーそばセット

うどんかおそばをお選びください。

小ライス・漬物・中鉢付き

※山菜は 〈冷〉 か 〈温〉 をお選びください。

※カレー・肉は 〈温〉 のみ提供です。

※写真はイメージです。漬物・中鉢・天ぷらは日替りです。

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やくのお刺身

・刺身こんにやく 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 750円



もつ煮込み



味噌おでん



トマトスライス



オニオンスライス

とりあえず一品

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

お肉・お魚系

- ・チョリソー 550円
- ・ウィンナー 650円
- ・牛すじ煮込み 500円
- ・さばの味噌煮 750円
- ・豚の角煮 800円
- ・デミハンバーグ 950円



刺身こんにやく



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 650円
- ・いかのから揚げ 650円
- ・鶏の竜田揚げ (5ヶ) 850円
- ・とんかつ (ロース) 950円
- ・天ぷら (海老と烏賊とお野菜) 1,400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ヶ) 450円
- ・砂肝の塩焼き 450円
- ・うなぎのかば焼き (一尾) 2,200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。

アルコール

焼酎 1杯 各550円

- ▶レモンサワー
- ▶ウーロンハイ
- ▶お湯割り
- ▶緑茶割り
- ▶ソーダ割り
- ▶ロック

自家製梅酒 各600円

- ▶ロック
- ▶水割り
- ▶ソーダ割り

数量限定

ウイスキー 各550円

- ▶ロック
- ▶ハイボール
- ▶水割り
- ▶お湯割り

温泉水割り 各550円

▶りょう泉割り

水割りです。源泉特有の香りを特殊なフィルターを通して取り除いた温泉ミネラルウォーターで焼酎を割りました。

▶源泉割り

温泉のお湯そのままです。独特の風味と香りをお楽しみ下さい。源泉の成分で口当たりもまろやかになります。常連さんや通の方は源泉で割った焼酎割りを楽しむ方が多し。源泉そのままです。温めで提供いたします。

夏季限定 各800円



▶しそジュースサワー/ハイ

はやぶさ温泉自家製の畑でとれた赤紫蘇で作ったしそジュース。その素で割ったしそジュースサワーとしそジュースハイ。甘酸っぱい爽やかな風味をお楽しみください。夏だけのお楽しみ！サワーかハイで選んでね。

ボトル割りもの

- ▶氷 250円
- ▶炭酸水 300円
- ▶ウーロン茶(500ml) 410円
- ▶りょう泉(2ℓ) 380円
- ▶お湯(サービス)
- ▶源泉(サービス)

※上記のお値段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 950円
- ▶中ジョッキ 750円
- ▶小ジョッキ 500円

瓶ビール〈中ビン〉 各700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

数量限定

- ▶富士山ビール 650円

【330ml】※お土産にもおススメです。
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。



ノンアルコールビール〈小ビン〉各450円

- ▶アサヒスーパードライ
- ▶キリングリーンズフリー



※上記のお値段はすべて税込み価格です。

ワイン



グランソウリュウ(白) 1,200円

やや辛口 ミニボトル 〈360ml〉

甲州種を使用し、香りや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) 1,200円

辛口 ミニボトル 〈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。



サントリーFROM FARM

グラス〈白/赤〉各 650円

ボトル〈白/赤〉750ml 各 3,500円

〈白ワイン〉甲州

和柑橘の爽やかな香りが特長の繊細な味わい

和柑橘の香りを骨格とし、洋ナシや青りんごのような甘さを感じさせる香りが調和しています。甲州らしい爽やかな酸味が特長。日本の食材とともに楽しんでいただきたい、日本の白。

〈赤ワイン〉マスカット・ベリーA

ダークチェリーなどの赤系果実やすみれのような華やかな香りが特長。果実のうまみや、ふくらみのある味わいが穏やかなタンニンと調和し、味わいの充実感としっかりとした飲みごたえを実現している。醤油や味噌を使った料理との相性がよい、日本の食卓に寄り添う日本の赤。

※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。



山梨県ワイン



意能葡萄酒



サントリー



世一酒造



萬原醸造店



八重洲醸造

ワイン・日本酒のECサイトで
各社のこだわりをチェック！

日本酒



笹一 〈燗 or 常温〉

・一合 500円・二合 900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



・笹一 純米生(ささいち) 800円

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) 800円

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



・春鶯囀(しゅんのうてん) 900円

アルコール(15度) 300ml

季節の春鶯囀を入荷し提供しております。春鶯囀純米酒は小学館発刊『美味しんぼ』80巻に掲載されました。酒通の方に、飲んで頂きたい純米酒です。飲み口はやわらかくコクもあり、後味はキレがよく飲み飽きしない食中酒です。冷でも燗でも美味しくお飲み頂けます。主張し過ぎることはない、飲み飽きないお酒として、食を彩る。幸せにそっと寄り添うお酒。

株式会社萬屋醸造店 山梨県南巨摩郡富士川町

焼酎ボトル

麦



▶田苑 ゴールド

2,700円(税込)

〈麦〉25度 720ml

全量3年貯蔵、樽貯蔵、音楽仕込みといった田苑酒造の技と粋を惜しみなく注ぎ込んだのが、この田苑ゴールド。パニラのような香り、重厚で力強さがありながらも、まるやかさがあり、飲んだ後もしばらく余韻が続く、深い味わい。樽貯蔵ならではの黄金色の輝きも、エイジングスピリッツの頂を目指した証です。



▶いいちこ 下町のナポレオン

2,200円(税込)

〈麦〉20度 900ml

やわらかな口当たり、割ってもひろがる豊かな味わい。
20度専用の造りによる本格焼酎のうまさを体験してください。

芋



▶田苑 黒麹仕込み

2,700円(税込)

〈芋〉25度 720ml

鹿児島産さつまいも「黄金千貫」のみを使用し、濃厚に芋が香る「薩摩焼酎」を目指して黒麹で仕込みました。低温発酵、音楽仕込みをはじめとした醸造技術によって昔ながらの芋焼酎が持つ骨太な味わいと飲みごたえに。



▶金黒 芋とろ火焚き贅沢蒸留

2,700円(税込)

〈芋〉25度 900ml

”黒麹”の魅力を最大こだわった限に引き出した、「造り」にこだわった芋焼酎です。鹿児島産のさつまいも「黄金千貫」を全量使用。通常より、ゆっくり丁寧に手間と時間をかけ蒸留した原酒(芋とろ火焚き贅沢蒸留)により、とろりとしたコク、透き通る後味を実現しました。

ウイスキー



▶ウイスキー 角瓶

5,000円(税込)

〈ウイスキー〉40度 700ml

山崎と白州蒸溜所のバーボン樽原酒をバランス良く配合し、甘やかな香りと厚みのあるコク、ドライなあとくちが特長のウイスキーです。

※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。



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



ソフトドリンク

瓶

- コカ・コーラ 300円
- バヤリース オレンジ 300円
- ミツ矢 サイダー 300円
- カナダドライ ジンジャエール 300円
- クラブソーダ(炭酸水) 300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400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 500円



※上記のお値段はすべて税込み価格です。



富士川町産ゆず果汁を使用。
モンドセレクションで
最高金賞を受賞した
富士山の天然水で仕込みました。



富士山ゆずサイダー

爽やかなのどごし、すっきりとした後味、
和の香りに包まれた贅沢なご当地サイダーに
仕上がりました。



完熟ももサイダー

ももの香りと甘さが濃厚になりました。
山梨県と長野県産のももを使用。
子供から大人まで愛される味です。



山梨ぶどうサイダー

優しい甘さと爽やかな酸味を追求した山梨の逸品です。
山梨の特産品「ぶどう」をサイダーに。ぶどう果汁を使用した贅沢なサイダー。
香り高い優雅な味。

数量限定

各 400 円 (税込)

お持ち帰りもできます。

※コメントはHPの商品ページを元に記載しております。
参考までにお読みください。

ソフトクリーム ¥380 (税込)



バニラ



バニラ &
チョコレート



抹茶



練乳いちご



ブルーベリー &
ヨーグルト



黒ごま



巨峰



期間限定
フレーバー

※季節によりお味が変更になります。
館内ポスターにてご確認ください。

————— *Premium* ————— **450円** (税込)
プレミアムシリーズ



春

あまおう

期間限定
フレーバー

夏

マンゴー

※季節によりお味が変更になります。
館内ポスターにてご確認ください。

秋

シャインマスカット

冬

キャラメル

※コーンは画像の物と異なります。通常のコーンで提供いたします。

夏季限定メニュー



肉みそダレがクセになる美味しさ!

ジャージャー麺

1,000円(税込)

※ジャージャー麺は大盛りできません。

夏と言ったらコレ!
定番のトッピングと醤油ダレ。

冷やし中華

1,300円(税込)

※通常麺 大盛(1玉) 変更の場合+350円



数量限定

自家製 しそジュース

着色料・人工甘味料・保存料不使用

500円(税込)

自家栽培の赤しそをはやぶさ温泉源泉で煮出しました。

紫蘇の成分の働きには、免疫力を高める効果・疲労回復効果・美容にも良い成分があるといわれています。

※自家栽培の赤しそが採れなくなったら販売終了となります。



冬季限定メニュー

きのこそばセット
きのこうどんセット
・きのこうどんorそば 1,400円
・小ライス・漬物・一品



麺の**温**か**冷**をお選び下さい。



秋の山の幸

きのこそば
きのこうどん 単品 950円

お出汁が染み込んだ冬の定番

煮込みおでん

・玉子・大根・こんにゃく 500円
・練り物3種・結び昆布

冷えた体に染みわたる〜



旨み濃縮冬の味覚到来

カキフライ 単品4ヶ入り 850円



カキフライ定食

・ライス・漬物・一品・味噌汁 1,700円



※写真はイメージです。
※上記価格はすべて税込み価格です。