

日本のいいもの食堂

ハレとケ

日本の伝統的な世界観のひとつである“ハレとケ”

ハレ（霽れ）は行事や特別な日などの非日常を、

ケ（藝）は普段の生活である日常を。

そんな非日常と日常を組み合わせたお食事を、

日本のいいもの食堂 ハレとケで。



純銅製で熱伝導が高く、お米を芯から炊き上げます。

天然木の蓋が内部に適度な圧力をかけ、吹きこぼさずにご飯に旨みを閉じ込めます。

ご注文後に銅羽釜に火を入れるので、いつでも炊き上がりの瞬間を楽しめます。

蓋を開けた瞬間の、お米の輝きや香りを存分にご堪能ください。

モバイルオーダーでのご注文方法

- ① テーブルに備え付けのQRコードをスマホで読み取る
- ② ご来店人数を入力し、「人数を確定して、注文へ進む」を押す
- ③ 「同意してはじめる」を押す
- ④ 「ログインせずにはじめる」を押す
- ⑤ メニューを選び、「カートに入れる」を押す
※釜メニューご注文の際は、茶碗か、釜ご飯のかたさを選択
- ⑥ メニューを全て選び終えたら、「注文へ進む」を押し、「注文する」を押して完了

粳

目の前で炊き上がる
キラキラとした白米
しっとりとした粒
お米の美味しさを
五感で味わおう



季節限定 1日限定 10食

銅羽釜炊き立てご飯 広島県産大粒カキフライ

お味噌汁・小鉢2種付き

1,980円(税込)

大粒のカキフライは、サクッと揚げた衣と、一口噛むごとに牡蠣の旨みが溢れ出るジューシーさにこだわりました。自家製のタルタルソースをたっぷり付けてお召し上がりください。

銅羽釜炊き立てご飯

鶏ももの唐揚げ

お味噌汁・小鉢2種付き

1,680円(税込)

銅羽釜炊き立てご飯

和風おろし唐揚げ

お味噌汁・小鉢2種付き

1,780円(税込)

秘伝のタレに漬け込み、二度揚げでカラッと仕上げた自慢の唐揚げです。中はふっくらジューシーで、鶏肉の旨みと、漬けたタレの風味が一口ごとに広がり、ご飯が進みます。



銅羽釜炊き立てご飯

とろ鯖の塩こうじ焼き

お味噌汁・小鉢2種付き

1,830円(税込)

塩麴を加えたさばをふっくらと焼き上げました。塩麴で引き出された旨みと香ばしさ、さばの豊かな脂と調和し、ほのかな甘みとコクが広がります。塩麴は消化吸収を助け、腸内環境を整える効果があると言われ、ビタミンB群やオリゴ糖などの栄養素も豊富に含まれています。



ご提供まで20分程お時間がかかります。
ご飯のやわらかさをお選びください。

おかゆ やわらか ふつう かため



お急ぎの方、ごはん少なめ
をご希望の場合は、お茶碗
ごはんに変更できます。

銅羽釜炊き立てご飯

厚切りとんかつ

お味噌汁・小鉢2種付き

1,930 円 (税込)

銅羽釜炊き立てご飯

和風おろしとんかつ

お味噌汁・小鉢2種付き

2,030 円 (税込)

低温チルドポークを使用し、じっくり熟成させることで旨みを引き出しました。肉厚なのに、外はサクサク、中はしっとりするように揚げているので、豚の旨みを存分に堪能できます。



銅羽釜炊き立てご飯

やわらか豚の角煮

お味噌汁・小鉢2種付き

1,930 円 (税込)

厳選した豚バラ肉を丁寧に下処理し、真空調理でじっくり火を通すことで柔らかくジューシーに仕上げました。豚肉の旨みを閉じ込めながら余分な脂を落とし、美味しさを引き出しています。一緒に煮込んだ大根は煮汁の旨みをたっぷり吸い込み、炊き立てご飯との相性抜群です。



ご提供まで 20 分程お時間がかかります。
ご飯のやわらかさをお選びください。

○ ○ ○ ○
おかゆ やわらか ふつう かため



お急ぎの方、ごはん少なめ
をご希望の場合は、お茶碗
ごはんに変更できます。

銅羽釜炊き立てご飯

デミハンバーグ

お味噌汁・小鉢2種付き

1,780 円 (税込)

肉の旨みを閉じ込めるため、香ばしい焼き目をつけた後にオーブンで火を通す三段階焼成。デミグラスソースで真空保存することで煮込みハンバーグのような味わいになっています。

銅羽釜炊き立てご飯

和風おろしハンバーグ

お味噌汁・小鉢2種付き

1,880 円 (税込)



麺

きつねうどん 930 円 (税込)

わかめうどん 830 円 (税込)

一品

手羽先黄金焼き (4個) 1,080 円 (税込)

おでん盛り合わせ 1,180 円 (税込)

ポテトコロッケ (2個) 630 円 (税込)

八ヶ岳野辺高原のカニクリームコロッケ 630 円 (税込)

追加でもう一品

小鉢おかず 160 円 (税込)

唐揚げ (2個) 430 円 (税込)

お味噌汁おかわり 250 円 (税込)

小うどん 480 円 (税込)

お茶碗ご飯 330 円 (税込)

セットで楽しむ

コーヒー (ホット / アイス) 280 円 (税込)

紅茶 (ホット / アイス) 280 円 (税込)

ケーキ各種 400 円 (税込) ~

霽

ハレ（非日常）の日
華やかな手毬ずし
一口ごとに美味しい
味わうしあわせ



ハレとケ特製 つくも手毬 10貫

お味噌汁・茶碗蒸し付き

2,200 円 (税込)

見た目の美しさと繊細な味わいが調和した特製手毬寿司です。厳選した新鮮な食材を使い、一つずつ丁寧に仕上げることで、四季を通して変わらない美味しさと華やかさをお届けします。

那智勝浦直送 マグロ井

お味噌汁付き

2,280 円 (税込)

那智勝浦の脇口水産から仕入れた新鮮なマグロは、環境に配慮したはえ縄漁法で丁寧に獲られているので、マグロの旨みが濃く、口の中でとろけるような食感が特徴です。



那智勝浦直送 マグロ2色井

お味噌汁付き

2,280 円 (税込)

那智勝浦の脇口水産から仕入れた新鮮なマグロとカジキを盛り付けました。マグロの濃厚でとろけるような味わいと、カジキの癖のないあっさりとした上品な美味しさが楽しめます。



追加でもう一品

小鉢おかず	160 円 (税込)
唐揚げ (2 個)	430 円 (税込)
お味噌汁おかわり	250 円 (税込)
小うどん	480 円 (税込)
お茶碗ご飯	330 円 (税込)

セットで楽しむ

コーヒー (ホット / アイス)	280 円 (税込)
紅茶 (ホット / アイス)	280 円 (税込)
ケーキ各種	400 円 (税込) ~

スイーツセット ランチと一緒にご注文でお得！

コーヒー（ホット / アイス） 280 円(税込)

紅茶（ホット / アイス） 280 円(税込)

———— ランチメニューご注文の場合は、お会計時にセット割の価格へ変更いたします。 ————

▼チーズ好きが作ったチーズケーキ

単品 600 円(税込) / セット割 500 円(税込)



ドルチェ



ベイクド

▼バスクチーズケーキ

単品 650 円(税込) / セット割 550 円(税込)



黒ごまバスク（フレーバーは時期によって変更）

▼ティラミス 単品 650 円(税込) / セット割 550 円(税込)



ティラミス



抹茶ティラミス

▼タルト 単品 600 円(税込) / セット割 500 円(税込)



りんごのタルト



キャラメルナッツのタルト



ベリーのタルト

▼ハイチーズ



北海道クリームチーズ

単品 610 円(税込)

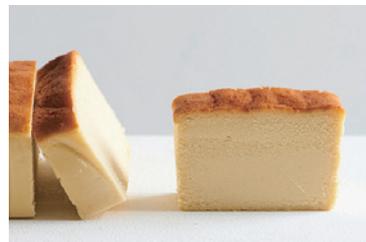
セット割 510 円(税込)



カマンベール

単品 700 円(税込)

セット割 600 円(税込)



ゴルゴンゾーラ

単品 660 円(税込)

セット割 560 円(税込)

▼キュイキュイ 単品 490 円(税込) / セット割 400 円(税込)



ドルチェ



ピスタチオ



オレンジ



ブルーベリー



セサミ

※売り切れや、一部商品が入れ替わる場合もございます

ハレとケご宴会コース

宴会コースは4名様より承ります。1週間前までにご予約ください。

お一人様（税込）**¥5,500**

お品書き

たっぷり野菜のサラダ

旬の小鉢3種盛

那智勝浦マグロのカルパッチョ

自家製鶏の唐揚げ

ローストビーフ（自家製ドレッシング）

ゴルゴンゾーラとリンゴのピザ

銅羽釜の和惣菜の炊込みごはんとお漬物

チーズテリーヌとバニラアイス

※宴会コースのお時間は120分です。お一人様ワンドリンク以上のご注文をお願いします。



日本のいいもの食堂

ハレとケ

日本のいいもの食堂 ハレとケ

大阪府吹田市津雲台 5-11-1 つくもゲート3階

OPEN：11:00～15:45（L.O.14:45）

TEL：06-6155-6005

※最新の営業時間、休店日は店頭とインスタで告知



Instagram



ホームページ

