

お客様各位

お知らせ


平素はお食事処 心音をご利用いただきまして
誠にありがとうございます

誠に勝手ながら
より多くのお客様のご利用
及び混雑緩和の為、お席の利用を
2時間迄とさせていただきます
予めご了承下さいますよう
お願い申し上げます

再度、心音をご利用のお客様は
一度退席して頂いた後に、改めて
受付をお願い致します
在席中の受付は無効とさせていただきます

Tap Marché Today's Craft Beers

記載の銘柄かの中から日替わりで3種類と豊潤496をご用意しております


 **スプリングバレー シルクエール<白>**

スプリングバレー
ウィートエール
ALC.5.5

きめ細かなふわとろの泡と、華やかな香り、シルクのような上質でまろやかな口当たりが特長。おいしさを追求した、白ビール。

ボディ
酸味
苦味
甘味
香り

Small ¥560 / Medium ¥840 / Large ¥1,500


 **ブルックリンラチエース [国産]**

ブルックリン・プルワリー
セゾンスタイル
ALC.7.0

柑橘・レモングラスを想わせる爽やかな香りが特長のセゾンスタイル。シーフードやスパイシーな料理との相性が抜群です。

ボディ
酸味
苦味
甘味
香り

Small ¥580 / Medium ¥900 / Large ¥1,620


 **伊勢角屋麦酒 ペールエール**

伊勢角屋麦酒
ペールエール
ALC.5.0

鮮烈なアメリカンホップの香りと豊かなフレーバー、そして切れるいい後口。アメリカンタイプペールエールの王冠を行くビール。

ボディ
酸味
苦味
甘味
香り

Small ¥610 / Medium ¥960 / Large ¥1,700


 **いわて蔵ビール みちのくレッドエール**

いわて蔵ビール
レッドエール
ALC.5.0

遠野産ホップ「IBUKI」の一部を使用した琥珀色のビール。麦芽の旨味とコク、ホップの香りのバランスが取れたレッドエール。

ボディ
酸味
苦味
甘味
香り

Small ¥580 / Medium ¥900 / Large ¥1,620

 **常陸野ネストだいたいエール**

常陸野ネストビール
IPA
ALC.6.0

ほどよい苦味と果実のフルーティーな香りが絶妙にマッチした味わい。茨城特産の「福来みかん」を使用した、華やかな香りのIPA。

ボディ
酸味
苦味
甘味
香り

Small ¥590 / Medium ¥910 / Large ¥1,630


 **FAR YEAST 東京ホワイト**

Far Yeast Brewing
ウィートセゾン
ALC.5.0

フルーティかつドライで、シャープな口当たり。苦味も少なく飲みやすい。小麦のふくよかさや華やかなホップの香りをのせた、ウィートセゾン。

ボディ
酸味
苦味
甘味
香り

Small ¥590 / Medium ¥910 / Large ¥1,630


 **山口地ビール 瀬戸内ヴァイツェン**

山口地ビール
ヘーフェヴァイツェン
ALC.6.0

独特のバナナのような香りと小麦のまろやかさを深しめながら、重すぎず軽すぎないスムーズな飲み口。

ボディ
酸味
苦味
甘味
香り

Small ¥560 / Medium ¥840 / Large ¥1,500

 **DHC Premium RICH ALE**

DHCビール
エクストラ スペシャル ビター
ALC.6.0

苦味だけを強調させず、華やかな香りにもこだわり、苦味とコクが絶妙なバランス。柑橘系ホップの豊かな香りが広がるエールビール。

ボディ
酸味
苦味
甘味
香り

Small ¥560 / Medium ¥840 / Large ¥1,500

Small 180ml / Medium 370ml / Large 650ml

価格は全て消費税込みです。



ストップ!20歳未満飲酒・飲酒運転。お酒は楽しく適量で。妊娠中・授乳期の飲酒はやめましょう。

びる ビール

生ビール(一番搾り)

極冷え中ジョッキ	820円
グラス	500円
中ジョッキ	720円
メガジョッキ	1,300円
中瓶	760円

糖質・プリン体・人工甘味料ゼロ
のどごしゼロ 500円



ノンアルコールビール

キリン 520円
グリーンズフリー

ビアカクテル

カシスピア 600円
(カシスリキュール+ビール)

シャンディガフ 600円
(ジンジャーエール+ビール)

凍結フルーツサワー



ひとつひとつ丁寧に洗浄し
凍らせた果実を氷の代わりにしました

時間が経っても薄まらず
ゆっくりと溶け出す果汁の
味わいの変化もお楽しみ下さい

- レモンサワー
 - ピンクグレープフルーツサワー
 - ネーブルオレンジサワー
 - ライムサワー
 - ぶどうサワー
- 各650円

さわし サワー

- ウーロン割り 520円
- 京都の緑茶割り 520円
- はちみつ柚子割り 520円
- 沖縄シークワサー割り . . . 520円
- 黒烏龍茶割り 520円
- まるごと梅干し焼酎割り . . . 520円

※焼酎濃いめは120円増しにて承ります

和クラフトジン

※ハイボール・ジントニック
ロック・水割り・お湯割り
お好みの飲み方をお申し付け下さい
(シングル 45ml・ダブル 60ml)

土地固有のボタニカルを加えた日本独自のGIN
爽快な香りと深い味わいをお楽しみ下さい

広島桜尾 オリジナル47° シングル 640円
グリーンレモン/ネーブル/夏みかん ダブル 820円
青柚子/橙/生姜/檜/緑茶/赤紫蘇

サントリー六〜ROKU〜47° シングル 800円
桜花/桜葉/煎茶/玉露/山椒/柚子 ダブル 1050円

京都 Dry Gin 季の美45° シングル 870円
米/玉露/柚子/檜/山椒/木の芽 ダブル 1,150円
生姜/赤紫蘇/笹



百年梅酒プレミアム 980円

他の梅酒では味わえない
重厚な味わいは圧倒的
ブランデーベースですがとても飲みやすい梅酒
ロックがオススメ

紀州のゆず梅酒 600円

ゆずの本場、徳島産ゆずを使用
他のゆず梅酒とは一線を画す風味

加賀梅酒 萬歳楽 680円

全日空国際線ファーストクラスで提供
白山の澄んだ伏流水で仕込んだ正統派梅酒

かてる カクテル

- カシスソーダ
 - カシスウーロン
 - カシスオレンジ
- 各490円

ふるふる ウイスキー

※ハイボール・ジンニック
ロック・水割り・お湯割り
お好みの飲み方をお申し付け下さい
(シングル 45ml・ダブル 60ml)

ブラックニッカ
ディープブレンド

シングル 560円
ダブル 720円
ボトル 4,300円



サントリー 角

シングル 620円
ダブル 780円
ボトル 5,500円

知多

シングル 1,280円
ダブル 1,680円
ボトル 11,600円



白州

シングル 1,680円
ダブル 2,080円
ボトル 14,800円

おとも

- 氷 180円 レモン(8カット) 200円 紀州梅(1個) 120円
 緑茶ポット 410円 烏龍茶 410円 炭酸水 160円

※ボトルキープ6ヶ月間にて承ります
※ボトルキープの際は、お客様保管券をお持ち帰り下さい

日本酒



だっさい
 瀬祭 45 (純米大吟醸)
 中口 +3 山口 1,380円

いち くら
 一の蔵 (無鑑査本醸造) 780円
 超辛口 +10 宮城

さわや
 澤屋まつもと (純米酒) 830円
 辛口 +5 京都

こし ほまれ さい
 越の誉彩 (純米酒) 880円
 辛口 +3 新潟

ぱくれん 赤 (吟醸酒) 890円
 超辛口 +20 山形

※一合冷酒、料でのご提供とさせていただきます

焼酎

芋	シングル	ダブル	ボトル
<input type="checkbox"/> 鬼火	540円	660円	4,100円
<input type="checkbox"/> 黒霧島	600円	720円	3,100円
<input type="checkbox"/> 赤兎馬	760円	880円	4,900円
麦	シングル	ダブル	ボトル
<input type="checkbox"/> 深薫	540円	660円	3,000円
<input type="checkbox"/> 吉四六	820円	920円	5,200円
泡盛	シングル	ダブル	ボトル
<input type="checkbox"/> 残波	600円	710円	3,400円
黒糖	シングル	ダブル	ボトル
<input type="checkbox"/> れんと	640円	750円	3,600円

数量限定 本日の割り水焼酎 グラス

水と1:1で割り、甕壺にて一晩寝かせ
 丸みのある味わいに仕上げました

540円



※ 鬼火のボトルのみ900ml・その他のボトルは720mlとなります

ワインリスト

～White wine～

ダークホース シャルドネ 白

グラス	680円
デカンタ	2,000円
ボトル	3,800円



CHARDONNAY
シャルドネ (白) 辛口

隠し味として、ヴィオニエとゲヴェルツトウミ
ネールをシャルドネに加え、もっちりボディの
濃い旨みが完成。カラメルのような香ばしさと
、リンゴや桃を感じさせる豊かな香り。シャル
ドネ100%のワインよりもまるやかでコクのある
味わいに仕上がっている。



BIG RED BLEND

ビッグ レッド ブレンド (赤) フルボディ

カベルネ・ソーヴィニヨン、マルベック、テンプ
ラニーヨ、シラー、メルロー、プティ・ヴェル
ドなど、世界中の産地から、その国を代表す
るぶどう品種を選んでブレンド。濃い実実や
カラメルのような香り、しっかりとタンニン
を感じる、濃く豊かな旨みが魅力。多様な品種
の特長が楽しみ、コクが麗を包み込み、どん
な料理に合う。

～Red wine～

ダークホース
ビッグレッドブレンド 赤

グラス	680円
デカンタ	2,000円
ボトル	3,800円



～Sparkling wine～

ポメリー・ブリュット・シャンパーニュ

ハーフボトル(375ml) 4,300円

※こちらのページの商品はクーポン対象外です

冬限定メニュー



はちみつレモンティーソーダ

170kcal 560円

レモンに漬け込んだはちみつの
爽やかな甘味と紅茶の風味が
ジュワっとはじけるソーダと
良く合います

ホットはちみつレモン

170kcal 560円

はちみつとレモンの相乗効果で
免疫力UPや疲労回復、美肌効果が期待できます

冬限定メニュー



濃厚

さつまいもシェイク

334kcal 620円

さつまいもの濃厚で
なめらかな味わいと
口当たりをお楽しみ下さい！

フローズンイチゴミルク

173.3kcal 620円

イチゴの甘酸っぱさと
練乳の甘さを感じる事が
出来ます
イチゴのつぶつぶ
フローズンのシャリシャリ食感も
お楽しみ下さい

オロポ(オロナミンC×ポカリスエット)

520円

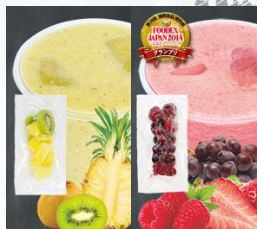
サウナーに絶大人気の
スッキリとしたドリンクです



そいとどりんぐ

ソフトドリンク

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> カルピスソーダ 330円 | <input type="checkbox"/> 烏龍茶 330円 |
| <input type="checkbox"/> はちみつ柚子ソーダ 330円 | <input type="checkbox"/> 京都の緑茶 330円 |
| <input type="checkbox"/> シークワーサーソーダ 330円 | <input type="checkbox"/> ホットコーヒー 390円 |
| ※上記のドリンクは炭酸抜きのご注文も可能です | |
| <input type="checkbox"/> コカ・コーラ 330円 | <input type="checkbox"/> ホットカフェオレ 390円 |
| <input type="checkbox"/> ジンジャーエール 330円 | <input type="checkbox"/> 紅茶(レモン・ミルク) 390円 |
| <input type="checkbox"/> オレンジ(100%) 390円 | <input type="checkbox"/> 黒烏龍茶 390円 |
| <input type="checkbox"/> ピンクグレープフルーツ(100%) 390円 | <input type="checkbox"/> 特保メッツコーラ . . . 360円 |
| <input type="checkbox"/> ぶどう(100%) 390円 | <input type="checkbox"/> ペリエ 480円 |



健康フレッシュジュース 各520円

- 美フレッシュ(パイン・キウイ)
- ラubベリーうるうるコラーゲン
(ブドウ・イチゴ・ラズベリー・コラーゲン)

※こちらのドリンクは
プラスチック容器でのお渡しも承ります



熟成水出しアイスコーヒー / 熟成水出しアイスカフェオレ 600円

店仕込みにて約8時間かけてじっくり落とした、
深い味わいが魅力の至福の一杯
是非一度お試しください

※赤色の文字の商品はクーポン対象外です

丁寧に育てられた素材。
「ひとてま」かけると個性が活きる。

【農】CRAFT

地域限定クラフトチューハイ

全8種 各480円(税込)



地域限定 お酒

【農】CRAFT
山梨のもも
クラフトチューハイ

山梨県産
青島産
夏みかん

地域限定
丁寧に仕込んだ「ひとてま」造り。

山梨県産
果実100%使用

地域限定 お酒

Shonan Gold
CRAFT CHUHI

【農】CRAFT
湘南ゴールド
クラフトチューハイ

千葉県産
果実100%使用

丁寧に仕込んだ「ひとてま」造り。

地域限定 お酒

【農】CRAFT
静岡産
浜松ルビーグレープフルーツ
クラフトチューハイ

静岡県産
果実100%使用

丁寧に仕込んだ「ひとてま」造り。

地域限定 お酒

【農】CRAFT
小田原うめ
クラフトチューハイ

静岡県産
果実100%使用

丁寧に仕込んだ「ひとてま」造り。

地域限定 お酒

【農】CRAFT
小笠原パッションフルーツ
クラフトチューハイ

東京都産
果実100%使用

丁寧に仕込んだ「ひとてま」造り。

地域限定 お酒

【農】CRAFT
小笠原島レモン
クラフトチューハイ

東京都産
果実100%使用

丁寧に仕込んだ「ひとてま」造り。

地域限定 お酒

【農】CRAFT
南房総夏みかん
クラフトチューハイ

千葉県産
果実100%使用

丁寧に仕込んだ「ひとてま」造り。

地域限定 お酒

【農】CRAFT
埼玉越生ゆず
クラフトチューハイ

埼玉県産
果実100%使用

丁寧に仕込んだ「ひとてま」造り。



冬限定メニュー



店仕込み 蟹豆富 720円

特定原材料及び準ずる物:かに,小麦,大豆 99kcal

ほぐし身にしたズワイ蟹をふんだんに使用しました
旬の蟹の旨味をお楽しみください



店仕込み 選べる二種豆富

絹豆富320円、播り胡麻豆富340円、蟹豆富360円

特定原材料及び準ずる物:小麦,大豆,胡麻 114.2kcal

自家製の絹豆富、播り胡麻豆富、蟹豆富の中から
好きな豆富二種類をお選び下さい
(上記は1個当たりのお値段です)

こちらの商品は+80円で
真ん中に玉子を落とした
温玉豆富に変更出来ます



作りたて手前仕込み豆富 760円

特定原材料及び準ずる物:小麦,大豆,胡麻 95.1kcal

お席でお作りする、当店自慢の手作り豆富
大豆本来の濃厚なお味をご堪能頂けます
出来立ての温かいお豆富を是非お楽しみ下さい



彩り海鮮カルパッチョ 1,460円

特定原材料及び準ずる物:小麦,サーモン,いくら,鶏肉,豚肉,林檎
373.5kcal

長さ50cmのお皿に市場直送の海鮮をのせた
見た目も鮮やかな当店人気のカルパッチョです



マグロのお造り 990円

特定原材料及び準ずる物:- 118.7kcal



お任せ お造り三種盛り 1,520円

特定原材料及び準ずる物:サーモン179.2kcal

市場直送のこだわりです

※写真はイメージです※
本日の仕入れにより内容が異なりますので
詳しくはスタッフまでお尋ね下さい



お造り

冬限定メニュー



旬 寒鰯の三種盛り合わせ
～烏賊いくら添え～
1,180円

特定原材料及び準ずる物:小麦,いか,いくら,大豆 169kcal

旬の寒鰯をタタキはポン酢で、薄造りは薬味を巻いて
お醤油でお召し上がり

冬限定メニュー



旬 寒鰯のタルタルカルパッチョ
980円

特定原材料及び準ずる物:- 206kcal

旬の寒鰯を贅沢に使用しました
柚子の風味香るタルタルと一緒に召し上がりください



旬菜サラダ



カリカリわかさぎサラダ 980円
特定原材料及び準ずる物:小麦,大豆 297kcal

旬のわかさぎを揚げてサラダにしました
ナンブラーを使用した自家製の香味ドレッシングでお召し上がりください



カブのマリネと生ハムのサラダ 880円
特定原材料及び準ずる物:小麦,乳,豚肉,大豆 271kcal

旬のカブを特製のマリネにしました
相性の良い生ハムとサラダのアクセントになっております



たっぷり韓国海苔のチョレギサラダ 740円
特定原材料及び準ずる物:小麦,大豆,胡麻 237kcal

ガーリックの効いたドレッシングと韓国海苔
すりたての風味豊かな胡麻を
たっぷり混ぜてお召し上がり下さい



心音サラダ 780円

特定原材料及び準ずる物:小麦,大豆,胡麻,鶏肉,豚肉,林檍 270.7kcal
クリーミーな特製豆乳ドレッシングの上に
四種の豆を使用したサラダを盛り付けました
湯葉と豆曹によく合う和風ドレッシングでお召し上がり下さい

※炙り焼きは御注文を頂いてから焼き上がりまでにお時間を頂きます。

数量限定メニュー



寒鯨カマの塩焼き 1,280円

特定原材料及び準ずる物:- 457.1kcal

新鮮なカマはジューシーでいてしっかりと旨味がのっていて美味
酒のアテ、ご飯のお供に



ほっけの炙り焼き 920円

特定原材料及び準ずる物:- 333.2kcal

食べ応え、脂のり共に満点
大きな30cm以上の厳選肉厚さばをじっくりと焼き上げました



謹製 さばの炙り焼き 1,120円

特定原材料及び準ずる物:鯖 415.0kcal

大判20cm以上！お酒のあてにも、ご飯のお供にも
ジューシーな身と塩気がやみつきになる逸品です

復刻メニュー



漁師風烏賊のゴロ焼き 960円

特定原材料及び準ずる物:小麦,乳,大豆,豚肉 257kcal

お客様の声にお応えし、再登場！
お酒のお供にピッタリの逸品です
※お席で調理します



煎り酒仕込み長芋のたまり漬け
480円

特定原材料及び準ずる物:大豆 56.1kcal

サクサクとした食感の長芋を
煎り酒を使った出汁の醤油味に仕立てました
お好みでワサビを付けてお召上がり下さい



セロリの浅漬け 420円

特定原材料及び準ずる物:大豆 31.6kcal

程よい塩分にこだわりました



枝豆 380円

特定原材料及び準ずる物:大豆 31.6kcal

ビールのお供に最適です

冬限定メニュー



店仕込み 揚げ出し蓮根餅 730円
特定原材料及び準ずる物:小麦、大豆 202kcal

生の蓮根をすりおろして揚げ出しにしました
食感と風味をお楽しみください



酒菜

冬限定メニュー



店仕込み あん肝 820円
特定原材料及び準ずる物:小麦、大豆 74kcal

毎年好評の一品、
旬のあん肝を一つ一つ丁寧に
下処理し、お店で仕込んでいます
濃厚な旨味をお楽しみください



店仕込み 国産鶏のトロレバー 650円
特定原材料及び準ずる物:胡麻 206.2kcal

低温でじっくりと火を入れ
とろける食感に仕上げました
お好みの薬味と定番のごま油、
塩でお召し上がり下さい



大口とろ〜り揚げたこやき 720円

特定原材料及び準ずる物:小麦,卵,大豆,イカ,林檎

鶏肉,豚肉,桃 331.2kcal

揚げ料理 人気No.1

定番のソース、マヨネーズのたこ焼きです



揚げたこ焼き 葱おろし〜ポン酢添え〜 780円

特定原材料及び準ずる物:小麦,卵,大豆,イカ,林檎
318.8kcal

さっぱり召し上がりたい方に
おすすめの一品です



フライドポテト(ハーブソルト・ガーリック)520円

特定原材料及び準ずる物:卵,乳

ハーブソルト 566.9kcal

ガーリック 649.5kcal



若鶏の唐揚げ 580円

特定原材料及び準ずる物:大豆,胡麻,鶏肉,小麦,林檎 431kcal

揚げたてのホクホクをお持ちします
二種類の味からお選び下さい

どこか懐かしさを感じる田舎風特製ダレ
にじっくり漬け込み揚げました

あじもの 揚げ料理



白子と海老旬野菜九種の天麩羅盛り合わせ 1,580円
特定原材料及び準ずる物:大豆,海老,小麦,卵 492kcal

旬のタラの白子と海老、蓮根、バターナッツカボチャ、さつまいも等
旬の野菜を贅沢に天麩羅でお召し上がりください



広島県産大粒牡蠣フライ 1,380円
特定原材料及び準ずる物:大豆,小麦,卵,林檎 426kcal

今が旬の栄養満点の牡蠣を
外はカリッと中はジューシーに
仕上げました



川海老の素揚げ 620円

特定原材料及び準ずる物:海老 255.0kcal

味付けは塩のみ

だからこそ分かる素材の味をお楽しみ下さい



砂肝の香味揚げ 580円

特定原材料及び準ずる物:海老 395.7kcal

四川山椒のピリ辛風味です

※こちらの商品は御注文を頂いてから
焼き上がりまでに15～20分程お時間を頂きます



国産和牛の贅沢ステーキ～ガーリックソース添え～2,800円
特定原材料及び準ずる物:小麦,乳,大豆,牛肉,林檎 428kcal

産地を厳選し上質な部位のみを使用しました
丁寧に焼き上げた国産和牛を
天日塩、わさび、ガーリックソースの3種類で
味の変化をと和牛本来の旨味をご堪能下さい



熟成黒毛和牛カットステーキ 2,420円

特定原材料及び準ずる物:小麦,大豆,牛肉,林檎 503.8kcal

熟成黒毛和牛のランプを使用した
お子様にも大人気の一品
おろしポン酢でお召上がりください
熱々の鉄板で提供致します



国産牛肉と野菜のせいろ蒸し 2,100円

特定原材料及び準ずる物:大豆,小麦,林檎,牛肉 526.7kcal

お手元で特製蒸し器を使用頂けます
蒸し上がりをお楽しみ下さい



逸品

冬限定メニュー



トリュフ香る ポテトムース 680円

特定原材料及び準ずる物:小麦、乳 239kcal

トリュフ香る滑らかなポテトムースを
こんがり焼いたバケットにつけてお召し上がりください



九州若鶏の黒酢南蛮 1,040円

特定原材料及び準ずる物:小麦、乳、大豆、胡麻、鶏肉、林檎 808.4kcal

サクサクの衣に
特製黒酢だれをかけた
お好みでタルタルソースを付けて
お召し上がり下さい



四川風麻婆豆腐 810円

特定原材料及び準ずる物:小麦、大豆、胡麻、豚肉
501.4kcal



吸み上げとろーり湯葉 700円

原材料及び準ずる物:小麦、大豆
250.0kcal

しびれる旨さ、後ひく辛さ
本格中華がここに登場しました
リピーター続出です
※辛さの調整はできません

出来立ての熱々です

鍋物



店仕込み豆富の国産牛モツ鍋 1,300円

特定原材料及び準ずる物:小麦,鶏肉,大豆,胡麻,牛肉
194kcal

ニンニクの効いたあっさりスープに国産牛モツの旨味が溶けだしたっぶりの野菜と相性抜群です



店仕込み豆富と九州若鶏の白だし鍋 1,280円

特定原材料及び準ずる物:小麦,鶏肉,豚肉,大豆
184kcal

当店自慢の店仕込み豆富を使用しました
中の具材に火が通りましたら
お召し上がりください



鍋めうどん+卵セット 300円

特定原材料及び準ずる物:卵,小麦 193kcal



鍋めご飯+卵セット 300円

特定原材料及び準ずる物:卵,乳 319kcal



麺類



濃厚麻辣坦々麺 1,150円

特定原材料及び準ずる物:小麦,卵,落花生,大豆,胡麻,豚肉
844.7kcal

麺類人気NO.1！白胡麻をふんだんに使用し、コク・辛さを楽しめる逸品です
辛さが足りない場合は中央に乗せた朝天唐辛子を崩してお召し上がり下さい



カレーそば・うどん 920円

特定原材料及び準ずる物:小麦,蕎麦,乳,落花生,大豆,胡麻,
鶏肉,豚肉,林檍

そば 1092.5kcal うどん 1067.5kcal

常連のお客様にご好評です
是非、お試し下さい



屋台風 醤油ラーメン・味噌ラーメン 850円

特定原材料及び準ずる物:小麦,卵,大豆,胡麻,鶏肉,豚肉

醤油 437.1kcal 味噌 452.6kcal

昔懐かしい味です
生麺を使用しています

※麺類の大盛り180円にて承ります
※トッピングにバター60円にて提供しております



紅ズワイ蟹入り海鮮あんかけラーメン 1,280円

特定原材料及び準ずる物:小麦、蟹、イカ、海老、卵、胡麻、鶏肉、大豆 680kcal

海鮮出汁のきいた熱々のあんかけ麺です
ぷりぷりの海老や帆立、烏賊に野菜の優しい甘みをお試しください



浜名湖産あおさ海苔の柚子塩ラーメン 1,080円

特定原材料及び準ずる物:小麦、卵、乳、大豆、胡麻、ゼラチン 538.7kcal

海苔の風味を生かした柚子塩だしに
相性の良い葱油で仕上げました
新しい風味をお楽しみ下さい



冷しゃぶおろし冷麺 1,180円

特定原材料及び準ずる物:小麦、そば、ごま、大豆、豚肉 519.3kcal

さっぱりとした冷麺に
大根おろしを混ぜた豚肉を浮かべ
野菜を盛り込んだ一品です

※ 麺にはそば粉を使用した盛岡冷麺を使用しております



麺類



天麩羅せいろそば・うどん 1,350円
特定原材料及び準ずる物:海老,小麦,蕎麦,大豆
そば649.9kcalうどん624.9kcal

麺類人気No.2
サクサクの揚げたての天麩羅をお楽しみ下さい



健康増進そば・うどん 1,080円
特定原材料及び準ずる物:小麦,蕎麦,卵,大豆
そば616.0kcalうどん462.0kcal

抗酸化作用のある食材を使用しております



のりかけそば・うどん 750円
特定原材料及び準ずる物:小麦,蕎麦,大豆
そば409.7kcalうどん384.7kcal

当店自慢のつゆで
さっぱりとお召し上がり下さい

※そば・うどんは温麺に変更する事が出来ます
※麺類の大盛り180円にて承ります



店仕込み カツカレーライス 1,480円

特定原材料及び準ずる物:小麦乳,落花生,大豆,胡麻,鶏肉,豚肉,林檎,1,266.6kcal

サクサク衣の千葉県産熟成ロースカツに
自慢のカレーをかけて



店仕込み カレーライス 980円

特定原材料及び準ずる物:小麦乳,落花生,大豆,
胡麻,鶏肉,豚肉,林檎 754.6kcal



店仕込み カレーライスセット
(ミニサラダ・唐揚げ付)1,250円

特定原材料及び準ずる物:小麦乳,落花生,大豆,胡麻,鶏肉,豚肉,林檎
1,191.6kcal

お店で毎日3時間
真心を込めて煮込んでいます

ボリュームのあるお得なセットです

※ご飯の大盛り+120円
※黒米変更+70円

ばん
ご飯物



冬限定メニュー

旬 寒鯊の漬け丼 1,380円

特定原材料及び準ずる物:小麦,大豆 512kcal

脂の乗った寒鯊を柚子の香る合わせおろしでさっぱりと
山椒で味を変えてお召し上がりください



熱々の石鍋にできるおこげの旨味と
野菜とたれの甘辛ご飯の味わいを
お試しください

六種ナムルの石焼ビビンバ
1,300円

特定原材料及び準ずる物:海老,卵,大豆,胡麻,牛肉
731.4kcal

秘伝の甘辛ダレにサクサク衣
当店でしか味わえない特製天丼

特製天丼 1,350円

(海老2本・キス・茄子・南瓜・ししとう)

特定原材料及び準ずる物:海老,小麦,大豆,鯖,林檎
958.2kcal



※ご飯の大盛り+120円

※お味噌汁を国産海苔のお味噌汁に変更+180円

※黒米変更+70



国産 海苔のお味噌汁 300円

特定原材料及び準ずる物:大豆 53.6kcal

あおさ海苔の香りをとじこめたミネラルたっぷりのお味噌汁です
食事のお供にいかがでしょうか

※御膳・丼物にお付けしているお味噌汁は
+180円でこちらの商品に変更できます

ご飯単品<230g> 386.4kcal 220円

ご飯セット(ご飯<230g>・漬物・味噌汁) 485.6kcal 410円

黒米<230g> 386.4kcal 290円

黒米ご飯セット(黒米<230g>・漬物・味噌汁) 485.6kcal 460円

トッピング温泉卵 386.4kcal 120円

※ご飯の大盛り+120円



※こちらのページの商品は、ご飯をお豆富に変更する事ができます
 別途+210円にて承ります
 参考全体糖質20.4gご飯茶碗1杯『150g』と比較すると約1/3の糖質です

ごはん ご飯物



マグロとアボカドの菜園丼～黒米使用～ 1,300円
 特定原材料及び準ずる物:小麦,卵,大豆,胡麻
 688.6kcal

一日に必要なお野菜の約1/2量が摂取できます
 わさびマヨネーズのサラダ感覚の丼です



健康増進丼 1,360円

・温泉卵・サーモン・イカ・めかぶ・オクラ・長芋・納豆
 特定原材料及び準ずる物:小麦,卵,大豆,サーモンイカ
 821.7kcal

心音の看板料理です
 多くの雑誌やテレビでも紹介されました
 よく混ぜてお召し上がり下さい



マグロとアボカドの海鮮ユッケ丼 1,300円

特定原材料及び準ずる物:卵,乳,大豆,胡麻,豚肉,小麦
 828.1kcal

マグロとアボカドに当店特製の
 ユッケドレをかけた海鮮ユッケ丼です
 温泉卵と絡めてお召し上がり下さい

※ご飯の大盛り+120円

※お味噌汁を国産海苔のお味噌汁に変更+180円

※黒米変更+70円



ほっけの炙り焼き御膳1,310円

特定原材料及び準ずる物:大豆 732.0kcal

ボリュームたっぷりの逸品
つついご飯が進みます



謹製 さばの炙り焼き御膳1,530円

特定原材料及び準ずる物:大豆 1,058kcal

脂がのった肉厚なさばを一尾づつ丁寧に干物に仕上げ
旨味を凝縮させた逸品
ふっくらしっとりとした身がたまりません

※炙り焼きは御注文を頂いてから焼き上がりまでにお時間を頂きます

※ご飯の大盛り+120円 ※麺類の大盛り+180円

※お味噌汁を国産海苔のお味噌汁に変更+180円

※黒米変更+70



御膳



九州若鶏の黒酢南蛮御膳 1,460円

特定原材料及び準ずる物:林檎,小麦,乳,大豆,胡麻,鶏肉

816.6kcal

サクサクの衣に、こだわりの特製黒酢だれがご飯にも良く合います
お好みにタルタルソースを付けて



四川風麻婆豆腐御膳 1,250円

特定原材料及び準ずる物:小麦,大豆,胡麻,豚肉976.2kcal

しびれる旨さ、後ひく辛さ

リピーター続出です

※辛さ調整はできません



若鶏のから揚げ
おろしポン酢御膳1,280円

特定原材料及び準ずる物:小麦,大豆,胡麻,林檎,鶏肉

877.6kcal

さっぱりとした味で女性におすすめです

※ご飯の大盛り+120円

※お味噌汁を国産海苔のお味噌汁に変更+180円

※黒米変更+70円



熟成ローズかつ御膳 1,520円
特定原材料及び準ずる物:小麦,大豆,卵,豚肉,林檎 1199.2kcal

サクサク衣の千葉県産
熟成ローズかつをどうぞ



赤味噌を使用した
甘みのある特製味噌が
食欲を掻き立てます

心音特製 味噌かつ御膳 1,620円
特定原材料及び準ずる物:小麦,卵,乳,大豆,卵,豚肉,ゼラチン1006kcal



おろしたっぷりローズかつ御膳 1,620円
特定原材料及び準ずる物:小麦,大豆,卵,豚肉,林檎 1276.6kcal

さっぱりと召し上りたい方に
たっぷりの大根おろしと
ぼん酢をかけて

※ご飯の大盛り+120円

※お味噌汁を国産海苔のお味噌汁に変更+180円

※黒米変更+70円



御膳



広島県産大粒牡蠣フライ御膳 1,680円

特定原材料及び準ずる物:林檎,小麦,卵,大豆 925kcal

今が旬の栄養満点の牡蠣を外はカリッと
中はジューシーに仕上げました



熟成黒毛和牛カッステーキ御膳
～おろしポン酢添え～ 2,820円

特定原材料及び準ずる物:小麦,大豆,牛肉,林檎
1,282.6kcal

熟成黒毛和牛の希少部位(ランプ)を使用
熱々の鉄板に乗せてお持ちします
お肉本来の旨味を是非ご堪能ください



天麩羅せいろそば 又は うどん御膳
～ミニまぐろ漬け并付き～ 1,580円

特定原材料及び準ずる物:海老,小麦,蕎麦,大豆,胡麻
そば952.7kcal うどん991.7kcal

人気の天麩羅せいろと特製胡麻だれの
まぐろ漬け并をご一緒に
ボリューム満点です

※ご飯の大盛り+120円 ※麺類の大盛り+180円

※お味噌汁を国産海苔のお味噌汁に変更+180円

※そば・うどんは温麺に変更する事が出来ます。

※黒米変更+70円

数量限定メニュー



花籠御膳 2,680円 1054.4kcal

特定原材料及び準ずる物:えび、イカ、小麦、かに、乳、卵、牛肉、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ゼラチン

季節を彩る御膳をご用意致しました

※仕入により内容が異なる場合がございます、ご了承ください

- ・チヨムコース
- ・味噌汁
- ・ご飯
- ・漬物
- ・揚げ出し蓮根餅
- ・店仕込み あん肝
- ・牛リブロースのバター醤油焼き
- ・わかさぎのサラダ
- ・店込み 蟹豆腐
- ・寒鰯と鮪、烏賊のお造り
- ・季節の天麩羅盛り合わせ

くお品書きく



今週の糖質制限食
宮崎鶏と四種野菜の蒸し物 1,500円

特定原材料及び準ずる物：小麦、大豆、胡麻、鶏肉、イカ、サーモン、林檍
糖質 5.1g 熱量 820.1kcal

〜お品書き〜

・今週の主菜

宮崎鶏の蒸し物

・豆腐三種食べくらべ

・サーモンとイカのお造り

・グリーンサラダ

糖質制限とは：

お米・食材・調味料に至るまで、糖質を極力減らした食事のことを言います。体内の血糖値を上昇させる栄養素が糖質。出来るだけその糖質の摂取を抑え、

食後の高血糖を防ぐことが糖質制限食の考え方です。

この食事は糖質の摂取量が少ないので、常にエネルギーシステムが活性化しており、ダイエットにも大いに役立ちます。



柚子香る白玉ぜんざいと
自家製ほうじ茶アイス 620円

特定原材料及び準ずる物:小麦..乳. 516.1kcal

立ち昇る柚子の香り爽やかなぜんざいを
丁寧に作り上げたほのかに苦味のあるほうじ茶アイスが相性抜群です



心音特製 プリン ア・ラモード 620円

特定原材料及び準ずる物:オレンジ,バナナ,林檎,キウイ,卵,乳. 263.kcal

昔懐かしいプリン ア・ラモードフルーツを贅沢に使用しました



水出し珈琲ゼリー 490円

特定原材料及び準ずる物:入.ゼラチン 192.6kcal

店内カウンターで8時間かけてゆっくりと抽出した
水出し珈琲を贅沢に使用した逸品です



豆富アイス 黒蜜かけ

特定原材料及び準ずる物:大豆 520円
252.3kcal

国産大豆100%の風味豊かな
心音自慢の逸品です

かんみ

甘味



抹茶白玉金時 580円

特定原材料及び準ずる物：小麦、乳 537.8kcal

人気の抹茶練乳かき氷にバニラアイスと小豆白玉を乗せて、更にお得になりました
※クーポン対象外



練乳かき氷

メロン・レモン・いちご・抹茶

特定原材料及び準ずる物：乳

450円

メロン 153kcal レモン 155kcal

いちご 153kcal 抹茶 153kcal

お好みの味をお選びください



クリームあんみつ・抹茶あんみつ
(アイスをどちらかお選びください) 540円

特定原材料及び準ずる物：小麦、乳、大豆 パニラ 304.8kcal 抹茶 301.6kcal

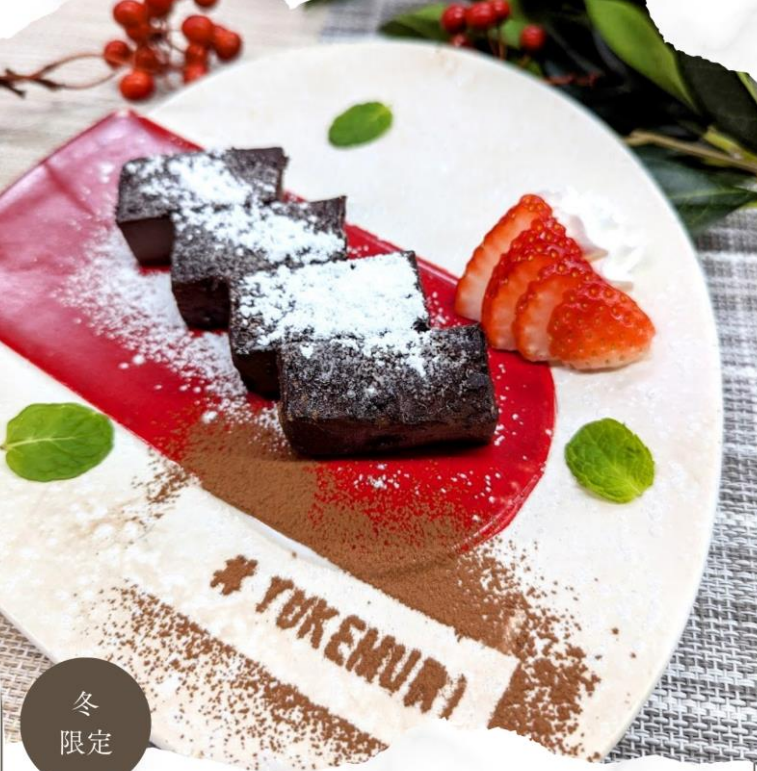
わらび餅にこだわり、更に美味しくなりました
きな粉たっぷりの香ばしい味わいが
餡との相性抜群の一品です



クリーム白玉・抹茶白玉
(アイスをどちらかお選びください) 540円

特定原材料及び準ずる物：小麦、乳、大豆 パニラ 225.8kcal 抹茶 222.8kcal

湯上りの甘味の定番
アイスクリームと特製小豆に
プリプリの白玉が絶妙です



冬
限定

濃厚なめらか
チョコレート

680円(税込)

濃厚なチョコレートのゆっくりとした口どけをお楽しみ下さい



お食事処 心音

チョコレート

ソフトクリーム

ベルギー産

クーベルチュール使用

芳醇なカカオ

大人の味わい

- ・チョコレート
- ・北海道牛乳
- ・MIX チョコ&ミルク

各種 500円



今週の糖質制限食 豚しゃぶ梅風味うどん 1,500円

特定原材料及び準ずる物:小麦,大豆,胡麻,イカ,豚肉,サーモン,林檎
糖質 36.5g 熱量 762.3kcal

くお品書きく

今週の主菜

豚しゃぶ梅風味うどん

・豆腐三種食、べくらべ

・サーモンとイカのお造り

・グリーンサラダ

※糖質を制限したうどんを

使用しております。

糖質制限とは...

お米・食材・調味料に至るまで、

糖質を極力減らした食事のことを言います。

体内の血糖値を上昇させる栄養素が糖質。

出来るだけその糖質の摂取を抑え、

食後の高血糖を防ぐことが糖質制限食の考え方です。

この食事は糖質の摂取量が少ないので、

常にエネルギーシステムが活性化しており、

ダイエットにも大いに役立ちます。