



## okudo中村舎

### まごころ

この辺りでは、かまどのことを

【おくどさん】と呼びます。

「九度のご飯をつくる神様が宿る場所」

としての意味があります。

中村舎では、毎朝、薪を割り、

火をくべて、おくどさんでご飯を炊いています。

お味噌汁も煮干しから出汁をとり、

お料理も手間を惜しまず心を込めて。

築二二〇年江戸時代天保の建物、中村邸。

古民家ならではの光と影。

昔では当たり前だったあの景色、香り、

そして懐かしい味を堪能していただきたくて

お店を始めました。

ぜひゆっくりと、静かに、

あの頃を思い出し、みててください。

# 中村舎のオススメ

迷ったらコレ!

# 定食



## いなべ満喫定食

いなべの食を食べつくしたいあなたはコレ!

二七八〇円

(税込三〇五八円)

- ・いなべ産ざる蕎麦
- ・(生蕎麦・二八)
- ・鶏の竜田揚げ2個
- ・かまと炊きご飯(小)
- ・いっちゃん漬け卵黄
- ・季節のおぼんざい&出汁巻き卵
- ・珈琲、又は、ミニ白玉ぜんざい



## 中村舎

## ごちそう定食

中村舎のあれもこれも詰まったのはコレ!

二七八〇円

(税込三〇五八円)

- ・薬膳ミニカレー
- ・鶏の竜田揚げ2個
- ・いっちゃんたまご卵かけご飯
- ・又は、味ごはん・
- ・白ハーフ&味ハーフ
- ・からチョイス
- ・季節のおぼんざい&出汁巻き卵
- ・中村舎特製お味噌汁
- ・珈琲、又は、ミニ白玉ぜんざい



## 鶏たま定食

竜田揚げも卵かけご飯も食べられるのはコレ!

二〇八〇円

(税込二二八八円)

- ・鶏の竜田揚げ2個
- ・いっちゃんたまご卵かけご飯
- ・又は白ハーフ&味ハーフ
- ・からチョイス
- ・季節のおぼんざい&出汁巻き卵
- ・中村舎特製お味噌汁

お味噌汁1杯おかわり

無料

(いなべ産大豆&麴使用の手づくり味噌+煮干し&かつお出汁)



# 究極の卵かけご飯定食

いなべ産コシヒカリを、じっくりかまどで炊き上げたご飯に、特製のたれに漬けた「いっちゃんたまご」を乗せてお召し上がりください。  
三種のおぼんざい・お味噌汁が付きまます。

並盛り一四八〇円（一六二八円）  
大盛り一六八〇円（一八四八円）



※全定食のお味噌汁が、1杯おかわりできます。 全品：ご飯大盛り+200円 ご飯少なめ-100円（お持ち帰りもできます。）

## 鶏の竜田揚げ定食

鶏肉を揚げて甘酢タレにからめました。  
中村舎人気の一品です。  
・白ごはん 一九八〇円（二一七八円）  
・味ごはん 二〇八〇円（二二八八円）



## 田舎の味ごはん定食

地元のおばあちゃんに教えて頂いた少し甘めの懐かしい味ごはん。かまど炊きならではのおこげが最高です。  
一五八〇円（一七三八円）  
大盛り一七八〇円（一九五八円）



## おちよぼくちセット

お年の方や小さなお子様にちょうどいい量です。塩むすび・竜田・おぼんざい一品・お味噌汁（おかわり不可）※子ども・お年寄り限定メニュー 九八〇円（一〇七八円）



## かまどおむすび定食

かまどご飯と海苔との相性が絶品。  
下記のおむすびの品書きからお選び下さい↓  
おむすび二個 一五八〇円（一七三八円）  
おむすび三個 一七八〇円（一九五八円）



### 【おむすびのお品書き】

（単品でもご注文できます）

塩むすび ・ 味むすび ・ 手づくりなめたけ ・ ピリ辛ネギ ・ 究極の卵のせ

アルコール 缶ビール 550円（605円） / 瓶ビール 850円（935円） / 猪名ひめ（地酒）1合850円（935円）

プラスα 特製いっちゃんたまご漬け卵黄 210円（231円）



・かまど白ごはん550円（605円）  
・かまど味ごはん650円（715円）

# 蕎麦

いなべを味わう

いなべ産蕎麦と中村舎出汁つゆ



肉蕎麦



ざる蕎麦定食

山かけ月見そば



いなべの麓で育った蕎麦とokudo中村舎特製の出汁がきいたおっゆ。香り、のどごし、あじわい。三拍子そろった美味しさです。ざる蕎麦は、名古屋の名店『沙羅餐』で作られた二八の生蕎麦か、昔ながらの製法で手作りし歯ごたえのある乾蕎麦か、お好きな方をお選びください。蕎麦湯もありますので是非。

- |                       |               |
|-----------------------|---------------|
| ◎ざる蕎麦 or かけ蕎麦         | 1080円 (1188円) |
| ◎山かけ月見そば (温or冷)       | 1180円 (1298円) |
| ◎さくらポーク肉蕎麦 (温or冷)     | 1280円 (1408円) |
| ◎各種蕎麦大盛り              | +300円 (330円)  |
| ◎定食セット (おばんざい3種+小ご飯付) | +680円 (748円)  |

## ざる蕎麦&塩むすびセット

いなべの蕎麦と、かまど炊きの塩むすび  
おばんざいが付いたちょうどいいセットです。  
蕎麦は風味豊かな生蕎麦か、  
菌ごたえのある乾蕎麦か、お選びください。

蕎麦並盛り 一六八〇円 (一八四八円)  
蕎麦大盛り 一九八〇円 (二一七八円)



### 究極の卵かけご飯

730円 (803円)

お米を食べて育った「いっちゃんたまご」をたれに漬け込みました。かまどで炊いたご飯との相性が抜群です。



### 鶏の竜田揚げ単品 (甘酢ダレ) 714円 (785円)

揚げたてをタレにからめました。揚げお野菜も最高です。



### 【各種単品】(お持ち帰りも出来ます)

究極の卵かけご飯	730円 (803円)
塩むすび	210円 (231円)
味むすび/お楽しみおむすび	315円 (347円)
究極の卵のせおむすび	420円 (462円)
味ごはん持ち帰りパック	630円 (693円)
おばんざい3種盛り	525円 (578円)
お味噌汁 (おかわり1杯付)	420円 (462円)
いっちゃんたまごの漬け卵黄	210円 (231円)

# 和風薬膳カレー



## ◎薬膳カレー定食 (お肉不使用)

かつお節・干し椎茸・昆布で出汁を取り、スパイス12種類・トマト・にんにく・生姜をたっぷり入れて作りました。辛めですが、後引く辛さで病みつき続出です。  
(お子様には辛さ注意)  
おぼんざいも付いて嬉しい定食。

並 1680円 (税込1848円)

## ◎薬膳竜田カレー定食

大人気の竜田揚げが2つ乗った幸せな組み合わせ♡ (おぼんざい付)

並 1980円 (税込2178円)



### 【单品】

◎薬膳カレー  
1280円 (1408円)

◎薬膳竜田カレー  
1580円 (1738円)

☆全品：大盛り+220円：小盛り-110円

☆ご飯の量：並250g・大350g・小200g

☆テイクアウトできます

(容器、鍋持参の方50円引き)

平日・週末ともにランチドリンクセット 380円 (418円)  
(珈琲・自家製ゆず茶・自家製ジンジャエール)





# お豆腐の白玉ぜんざい

お豆腐で練り上げた白玉は、  
温かくても冷たくてももちもち。  
あんこの甘さでほっこりどうぞ。  
(白玉だんご五個入り)

六〇〇円(六六〇円)  
アイストッピング 一五〇円(一六五円)

## みつ豆パフェ

各種880円(968円)  
ミニパフェ：各種480円(528円)



### 【ジンジャー甘酒】

生姜シロップ+甘酒+純アイス  
もちもち白玉+寒天2種  
ポン菓子+グラノーラ  
ガリ+豆乳ウエハース



### 【石樽金時】

いなべ市石樽茶濃シロップ  
小倉+もちもち白玉+寒天2種  
ポン菓子+グラノーラ  
純アイス+豆乳ウエハース



### 【黒蜜醤油】

黒糖醤油シロップ+きな粉  
もちもち白玉+珈琲ゼリー&寒天  
ポン菓子+グラノーラ  
純アイス+豆乳ウエハース

平日・週末  
Ok

## ランチドリンク 380円(418円)

- ・コーヒー(ホット/アイス)
- ・自家製ジンジャエール(ホット/炭酸割り/水割り)
- ・自家製ゆず茶(ホット/炭酸割り/水割り) ※ショートサイズ

平日限定

## ランチデザート&ドリンクセット680円

okudo中村舎特製ケーキ&干菓子・果物 + 上記ドリンク(748円)

※ランチセットは定食をご注文された方に限ります。(11時~14時)

### 単品 お飲み物

- ・コーヒー(ホット/アイス)/石樽産かぶせ茶(ホット) 500円(550円)
- ・自家製ジンジャエール/ゆず茶(ホット/炭酸割り/水割り) 600円(660円)
- ・お子様ジュース(みかん・りんご) 400円(440円)

## デザート：いなべのスイーツプレート680円(748円)



いなべのスイーツプレート(例)

# okudo中村舎 かまど御膳 (要予約)



## かまど御膳 (梅)

かまどご飯と自家製お味噌で作ったお味噌汁。そこに、料理8品～10品のおばんざいとお刺身が付きます。ご飯、お味噌汁おかわり自由！デザートとお飲み物も付いて、満足していただけるコース料理です。

3300円 (3630円)



## かまど御膳 (松) 7700円 (8470円)

成人や米寿などのお祝いの席にぜひ。お魚料理が絶品です。



## かまど御膳 (竹) 5500円 (6050円)

お刺身の盛り合わせ、いなべのお蕎麦も付いて大満足のコースです。

※3日前までにご予約ください。