

まごころ込めてお作り致します。

料理長

星屋 英敏



飛騨金山ぬく森の里温泉

湯たりに館

Y U T T A R I K A N 

定食

御飯、味噌汁、茶碗蒸し、小鉢、香の物、デザートが付きます。
全品御飯大盛りプラス五〇円

飛騨牛すき焼き御膳

一八四〇円＋税

飛騨牛を使用。料理長特製の
割下と和良の地養卵で戴く贅沢な御膳です。
※ミニうどん付



刺身定食

一一〇〇円＋税

鮮度に拘った旬の魚をお刺身で戴く。



天ふら定食

一二〇〇円＋税

季節の野菜数種と海老をサクサクの天ぷらに。
生薑、大根おろし、自家製天つゆで。



自家製味噌カツ定食

一〇八〇円＋税

国産豚ロースを使用。大のや醸造の味噌を
使用した料理長特製の味噌ダレで戴く
ポリユームたっぷり定食です。



御飯、味噌汁、小鉢、香の物、デザートが付きます。
全品御飯大盛りプラス五〇円

ジャンボエビフライ定食 一五六〇円十税

特大サイズの大海老を3本、ポリユームたっぷりりの
海老フライ。お子様に大人気です。

塩鶏ちゃん定食 七五〇円十税

郷土料理「鶏ちゃん」をこだわりの塩と黒胡椒
にんにくでシンブルな味付けにした湯つたり鍋の
オリジナルメニューです。

まぐろの刺身定食 八四〇円十税

鮮度にこだわった美味しい鯖のお刺身定食です。

とろろ定食 七五〇円十税

山芋を鯖の刺身にかけてもよし、お蕎麦にかけても
よしのお得な定食です。※ミニそば付

鶏の唐揚げ定食 七五〇円十税

特製漬け込みダレに漬け込んだジューシーな
唐揚げが5個のポリユームたっぷりりの定食です。

鶏南蛮定食 八〇〇円十税

料理長特製の南蛮ダレに絡め、タルタルソースを
つけて戴くさっぱりとした定食です。

アジフライ定食 七〇〇円十税

アジフライ2尾と御飯、お味噌汁、小鉢、デザート
がつくお得な定食です。

☆お子様ランチおもちゃ付 七〇〇円十税

カレー、ハンバーグ、エビフライ、唐揚げ、
フライドポテト、オムレツ、ウインナー。
※おもちゃ付き



鶏南蛮定食



とろろ定食



塩鶏ちゃん定食

丼物

味噌汁、香の物が付きます。
御飯大盛りプラス**五〇円**

海鮮丼

八四〇円＋税

塩鶏ちゃん丼

七五〇円＋税

塩鶏ちゃんに一手間で一味違う味付けに。
大葉、わさび、レモンをかけてさっぱりと。

まぐろの山掛け丼

七九〇円＋税

天丼

七九〇円＋税

サクサクの天ぷらに自家製天丼つゆ。
贅沢な丼ぶりです。

特製味噌カツ丼

七九〇円＋税

料理長特製の味噌ダレと和良産の
地養卵使用。拘りの逸品です。

カツ丼

七五〇円＋税

自家製丼つゆに揚げたてのカツ。
たまねぎ、滑き卵。絶品です。

親子丼

六五〇円＋税

🌀 **セットメニューがお得です。**

ミニうどん
又は
ミニそば

＋デザート

プラス一〇〇円



塩鶏ちゃん丼



海鮮丼



塩鶏ちゃんラーメン



天ぷらそば

麺物

麺大盛りプラス**二〇〇円**

中華そば

五六〇円＋税

昔ながらの中華そば。醤油ラーメン。

塩鶏ちゃんラーメン

六五〇円＋税

塩鶏ちゃんに魚介ダシのきいたスープ。
太めの麺でボリューム満点。

天ぷらそば・うどん

七九〇円＋税

揚げたての天ぷらにダシのきいた熱いつゆ。

天ざるそば・うどん

八四〇円＋税

サクサクの天ぷらに氷水で冷めたコシのある麺。
※天つゆ・大根おろし付

山菜そば・うどん

六一〇円＋税

とろろそば・うどん

六一〇円＋税

ざるそば・うどん

五六〇円＋税

焼きそば

五六〇円＋税



特大エビフライと塩鶏ちゃん入

一日限定八食

「岩屋ダムカレー」

「特大エビフライ」で湖面に浮かぶカヤックを
「ほうれん草のグリーンカレー」で湖面の色を
「名物塩鶏ちゃん」で金山巨石群を表現致しました。

※ミニサラダ付



写真：機材風景

運つたり世の名物
岩屋ダムカレーが
中京テレビ放送の
P.S.タイムで紹介され
ました。

一五六〇円＋税



写真：岩屋ダム堤防より

サラダ

野菜サラダ

三三〇円＋税

なつとく豚ハムサラダ

三六〇円＋税

下呂特産のブランド豚、納豆味噌のハムを
使用したサラダです。

ツナサラダ

三三〇円＋税

自家製ポテトサラダ

三三〇円＋税

毎日手作りのこだわりのポテトサラダです。
おつまみにも。

魚介のカルパッチョ

四二〇円＋税

薄く引いた刺身に塩、ピネガー、白胡椒、
オリーブオイル・特製ソースで。



魚介のカルパッチョ

その他

ミニうどん

一四〇円＋税

ミニそば

一四〇円＋税

御飯

一四〇円＋税

御飯大盛り

一八〇円＋税

味噌汁

一四〇円＋税

御飯セット

二四〇円＋税

※御飯、味噌汁、香の物

単品

すぐ出るおつまみ口取三点盛。
生ビールと名物塩鶏ちゃん、
相性抜群です。

口取三点盛	四二〇円＋税
塩鶏ちゃん	五二〇円＋税
刺身盛合せ	一〇〇〇円＋税
鮪の山掛け	五六〇円＋税
天ふら盛合せ	八四〇円＋税
自家製味噌カツ	七九〇円＋税
ジャンボ海老フライ(3本)	一一〇〇円＋税
唐揚げ	五六〇円＋税
カキフライ(冬季限定)	六〇〇円＋税

アルコール



生ビール(中ジョッキ)	五四〇円＋税
生ビール(グラス)	三九〇円＋税
瓶ビール(大瓶)	五四〇円＋税

日本酒(熱燗・冷)	三九〇円＋税
焼酎(芋・麦)	三九〇円＋税
冷酒(奥飛騨生貯蔵酒)	六三〇円＋税
ハイボール	三九〇円＋税
レモンハイ	三九〇円＋税
ウーロンハイ	三九〇円＋税

お車を運転されるお客様への
アルコール類の提供はお断りしております。



アジフライ	五一〇円＋税
フライドポテト	二六〇円＋税
手羽先唐揚げ	四五〇円＋税
串カツ2本	三六〇円＋税
冷奴	二六〇円＋税
揚げ出し豆腐	三六〇円＋税
枝豆	二八〇円＋税
出汁巻き玉子	六五〇円＋税
茶碗蒸し	二六〇円＋税

ソフトドリンク

ウーロン茶	三三〇円＋税
オレンジジュース	三三〇円＋税
コココーラ	三三〇円＋税
キリンレモン	三三〇円＋税
トマトジュース	三三〇円＋税
コーヒー	三三〇円＋税
紅茶(レモン・ミルク)	三三〇円＋税

耐ハイ(梅・グレープフルーツ)	三九〇円＋税
キリンフリー	三九〇円＋税

平日限定ランチ

日替わりランチ	七五〇円＋税
---------	--------

※土日、祝日、年末年始、連休中の取扱はございません。
※十一時〜十四時迄

夏季限定メニュー

種類大盛りプラス二〇〇円、うなぎ丼大盛りプラス五〇円

冷やし中華

七五〇円＋税

夏の麺といえば冷やし中華。湯ったり館の冷やし中華は具だくさんでポリュームたっぷり。



天ころそば・うどん

七五〇円＋税

サクサクの天ふら、のどごしの良い麺、とろろとの相性は抜群です。



うなぎ丼

一八四〇円＋税

旬の柔らかい鰻を香ばしいタレで。
※吸い物付



うなぎの長焼き

一八四〇円＋税

鰻一尾をまるごと香ばしく長焼きで。



暑い夏には
冷やし麺