

◇◇すべて自家製おかずプレート◇◇

おまかせ自家製

おふくろのお惣菜プレート 3~4人前 2500円

野菜を中心としたお惣菜5~7種類ほどの盛り合わせとなります。

日本酒の友

★オススメ 新潟珍味おつまみプレート 2~3人前 2500円

すじこの粕漬、栃尾の油揚げ、いごねり、ニシンの甘露煮、佐渡の塩辛などなど

松乃井酒粕

自家製粕漬けプレート 3人前 3500円

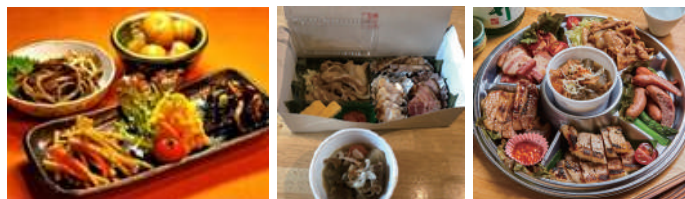
妻有ポークコース粕漬け焼き、すじこの粕漬け、旬魚カマの粕漬け、粕漬けの切落とし



十日町銘柄豚『妻有ポーク』

★おススメイチ押し★ポークプレート 中 2~3人前 2700円
ポークプレート 大 4~5人前 4500円

中サイズ 熟成コース粕漬け焼き、熟成バラ塩麹焼き、生姜焼き、もつ煮込
大サイズはソーセージ3種、厚切りベーコン炙り焼きが追加されます。



◇◇◇◇おふくろのお惣菜◇◇◇◇

自家製 牛蒡のきんぴら 1人前 480円
自家製 ひじきの煮付け 1人前 480円
自家製 ポテトサラダ 1人前 480円
自家製 出汁巻き卵 1人前 480円
越後郷土料理 のっぺ汁 1人前 680円
一本極太ぜんまい煮付け 1人前 780円



◇十日町銘柄豚 妻有(つまり)ポーク◇

★オススメ 自家製 もつ煮込み 1人前 480円
熟成バラ 塩麹焼き 1人前 980円
熟成バラ しょうが焼き 1人前 980円
熟成バラ しぐれ煮 1人前 1280円
★オススメ 熟成コース 松乃井粕漬焼き 1人前 1280円



◇◇◇◇揚げ物◇◇◇◇

自家製 とり天 6ピース 500円
自家製塩麹 鶏むねの唐揚げ6ピース 500円
秘伝醤油 若鳥の唐揚げ 4ピース 600円
★オススメ 秘伝醤油&塩麹 2色鶏から揚げ 1000円
へぎそばのお供に 舞茸の天ぷら 680円
季節野菜の天ぷら 1人前 880円

◇◇◇◇旬魚焼き物◇◇◇◇

サバの自家製塩麹焼き 1人前 780円
厳選 鮭ハラス焼き 1人前 850円
松乃井粕漬け カマ・切り落とし盛合せ 2人前 1580円

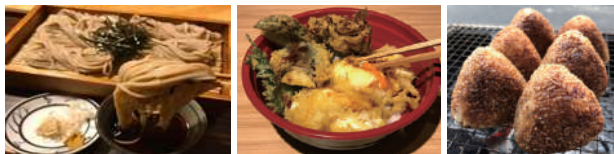
◇◇◇◇逸品メニュー◇◇◇◇

黒糖そら豆 1人前 550円
厳選野沢菜 1人前 600円
栃尾の油揚げ旨辛ネギ味噌焼き 半分 600円
丸ごと一本 1000円
ホタルイカ干物炙り 1人前 650円
松乃井吟粕 すじこの粕漬け 1人前 850円
特上エイヒレの炙り 1人前 850円



◇◇◇◇お食事◇◇◇◇

魚沼十日町特Aこしひかり 醤油焼きむすび 300円
魚沼十日町特Aこしひかり 中盛ごはん 300円
十日町郷土ごはん『みょうがめし』 1人前 600円
魚沼十日町産 へぎそば 1人前 780円
TTKG 生卵の天ぷらかけご飯 卵ダブル 880円



◇魚沼こしひかり&ヘルシーお惣菜弁当◇

自家製 おふくろのお惣菜弁当 800円
自家製 サバの塩麹焼き弁当 900円
★一番人気 秘伝醤油&塩麹 二色鶏から揚げ弁当 900円
すっぱピリ辛 油淋鶏弁当 950円
新潟妻有ポーク熟成バラ肉しょうが焼き弁当 1000円
新潟妻有ポーク熟成コース粕漬け焼き弁当 1500円



◇◇◇◇新潟十日町食材販売◇◇◇◇

魚沼十日町特Aこしひかり 1kg 1000円
特選 黄金餅・よもぎ餅 1kgパック 1400円
新潟新川屋 笹団子 10個パック 1400円



◇◇◇◇日本酒&ごはんの友◇◇◇◇

極辛 南蛮塩辛なんばんじょうから 100g 1000円
新潟十日町 塩こうじ 100g 800円
自家製 南蛮味噌(甘辛) 100g 1000円
自家製 柚子ポン酢 100cc 1000円

◇宅配専門ブランド(Uber menu)新規オープン!◇

アウトドアメシ TARO'S Kitchen



お試しください!

ご挨拶

日頃、皆様におかれましては

『和菜れとろ(本店)』・『別亭むすび(姉妹店)』を

ご愛顧いただき誠にありがとうございます。

当店は、おふくろの生まれ育った町『新潟魚沼十日町』の美味しいものを

神楽坂で皆様に楽しんでいただくため、20年前に創業しました。

私とおふくろとで二人三脚でここまであゆみを進めてまいりました。

新潟魚沼十日町の美味しい空気と水で培われた美味しい米を筆頭に

旬を感じられる季節の野菜やブランド豚『妻有(つまり)ポーク』や

創業時からおつきあいさせていただいている新潟十日町『松乃井酒造場』の

酒かすで漬けた魚を中心に提供させていただいております。

当店ではシールドや消毒剤など複数窓による換気対策など

安心してご来店いただけるよう準備しております。

ぜひ、店内でのお食事もお楽しみいただければ嬉しいです。

また、改めて皆様とお目にかかれますこと、心より楽しみにしております。

れとろは臨時休業

むすびは緊急事態宣言中においては

以下のとおり

店内営業

12:00～20:00

テイクアウト・デリバリー

12:00～22:00

テイクアウトのピックアップポイントは別亭むすびです。

れとろについては…

緊急事態宣言が解除され次第

営業を再開致します。



EATS Info

◇◇◇◇営業時間・受付時間◇◇◇◇

火曜日から日曜日まで 月・祝休み

デリバリー 火～土曜日 15時～21時

テイクアウト・店内飲食 火～日曜日 12時～22時

ご予約・ご注文は 火～日曜日 11時～21時

※緊急事態宣言中は左記のとおり

◇◇◇◇配達無料エリア◇◇◇◇

飯田橋よりバイクで約10分以内、

飯田橋より1駅以内、およそ1キロ圏内

水道橋、後樂園、春日、小石川、茗荷谷、新大塚、護国寺、雑司ヶ谷、目白台、早稲田、弁天町、柳町、市ヶ谷、番町、九段下 までは無料

※パンフレット配布エリアは無料となります

それ以外のエリアは配達料330円となります。

◇◇◇◇ご注文方法◇◇◇◇

デリバリーは3,300円(税込)より

店内飲食、テイクアウトは1品より承ります

前日など、お早目のご予約をお願いします。

◇◇◇◇TAX◇◇◇◇

メニュー表示料金は税別。容器代として

注文料金の1.86%頂戴します

合計金額×消費税8%で合計10%となります

デリバリー及びメニューの内容は随時変更します。

詳しくは公式HPのページをご確認ください。⇒



ご注文は… **080(9778)3300**まで

神楽坂デリバリー&テイクアウト



EATS Menu



おふくろの育った町、越後雪国十日町と

皆様の食卓を繋ぎたい!

想いをこめて神楽坂で創業20年

本店 和菜れとろ

〒168-0825 新宿区神楽坂3-6-12ニュージョウトーヤビル1階奥

※テイクアウトのピックアップポイントは別亭むすびです。



姉妹店 別亭むすび (テイクアウトはこちら)

〒162-0821 新宿区津久戸町3-19えひらビル 1F



神楽坂 和菜れとろ・別亭むすび
有限会社英龍 代表取締役 江川太郎
090-1694-8253