

寝かせ玄米®と静岡の恵み

shizuri

お  
品  
書  
き

OPEN  
営業時間

11:00~22:00

L.O. 21:00

美肌湯  
bijinyu  
おろしcafe

# こだわりの寝かせ玄米®

美肌湯では、お客様の健康と美容のために必要なビタミン・ミネラル・食物繊維が豊富で、ほぼそれだけで人間に必要な栄養素が摂れてしまうパーフェクトフードである「寝かせ玄米®」を取り入れています。いくら健康に良くても硬くてパサパサの普通の玄米だと続かない。そんなあなたに「YUWAERU」式のもっちもちで美味しい「寝かせ玄米®」で究極の玄米ごはんをご用意しました。



## YUWAERU

Y U W A E R U

「これが玄米?!」と誰もが驚く、もっちもちで甘みがあって美味しい「寝かせ玄米®」で有名な「YUWAERU」。普段は玄米を食べて健康の土台を創り、好きな呑み食いは我慢せず 大いに楽しむ、「メリハリ玄米生活」を提案しています。

現在、東京蔵前に飲食&物販店「結わえる本店」、さらに気軽に味わえる「寝かせ玄米®と日本のいいもの いろは」をWACCA池袋店、渋谷ヒカリエ店、日本橋高島屋新館など5店舗で展開。寝かせ玄米®のレトルトパックの製造販売、全国の国産、無添加で旨い、日本のいいものを揃えたネット通販を行っています。

# 静岡の食 詰め込みました

静岡県は、日本一高い富士山、日本一深い駿河湾をはじめとする多様な風土に恵まれ、多彩で高品質な農林水産物を生産する、まさに“食材の王国”。おふろcafé bijinyuでは、静岡の“食”の魅力を多くの人々に伝えたい一心で、0からメニュー開発を行いました。食を通して少しでも静岡のことを好きになってもらえたら嬉しいです。

## 地元の生産者の皆様



静岡市

### 「おでんやおばちゃん」

駿府城公園内にあるおでん専門店。店名の「おばちゃん」は、昔ながらの駄菓子屋のおばちゃんのように、気軽に立ち寄れて温かい雰囲気のお店を目指すという思いが込められています



静岡市

### 清水養鶏場

静岡市葵区で「安全、安心、新鮮」をモットーに、オリジナルブランド卵「美黄卵」を生産している養鶏場です。健康な鶏づくりを基本に、こだわりの飼料、水、環境を整え、高品質な卵を生産しています。



静岡市

### わさびの門前

わさび発祥の地「有東木わさび田」を守り続けて400年の日本最古のわさび農家。自家農園で栽培されたわさびを原料に、わさび漬やわさび加工品を製造しています。



静岡市

### 手打ちそば たがた

静岡市にある、香りたつ日本の在来種そばをご提供する手打ち蕎麦屋。



静岡市

### しらす屋 カネナカ商店

創業から100年以上。静岡市地域の海の近く「しずまえ」の静岡市用宗港で水揚げされる、しらす製品の販売を行っています。



島田市

### 海産物処 ふじ田

海産物処ふじ田では、伝統の鰹節製法手火山式(てびやま式)の鰹節を取り扱っております。手火山式とは静岡県御前崎地方で現在も残る鰹節の伝統製法です。手火山式は350年の歴史を持ち、御前崎には約190年前に伝えられました。

食彩の王国

# 静岡の食

## 海 桜えび



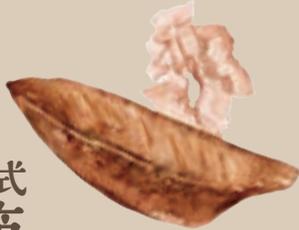
桜えびは世界で駿河湾と台湾でしか水揚げされない貴重な海の幸で、その透明で艶やかなさくら色の姿から「駿河湾の宝石」とも呼ばれています。桜えび漁には、春漁(3月下旬～6月初旬)と秋漁(10月下旬～12月)があります。

## 農 わさび



静岡県はわさび栽培の発祥地であり、全国シェアの多くを占める一大産地です。清らかな水と澄んだ空気が育んだ、香りの良さとほどよい辛味が特徴です。特に、辛さの中にほんのりと甘みを感じるのが品質の高さを示しています。

## 海 手火山式鰹節



近海一本釣りの生かつおを原料としています。手火山式とは御前崎地方に残る伝統製法です。全ての工程を職人による手作業で行います。培乾に広葉樹を薪として使用し、「直火」と「燻し」をゆっくりと繰り返すことで風味と香りが一段と引き立ちます。

## 農 静岡茶



静岡県は、お茶の栽培面積、生葉収穫量、荒茶生産量ともに全国シェアの約40%を占める日本一のお茶どころです。静岡茶は、深蒸し製法で作られることが多いのが特徴です。これにより、茶葉が細くなり、濃い緑色で、まろやかな口当たりと深いコクのある味わいになります。

## 海 しらす



水深2,500mを誇る駿河湾は、豊富な栄養と湧昇流に恵まれた好漁場。ここで獲れるしらすは鮮度が抜群で、身がふっくら柔らか。水揚げ後すぐに釜揚げされるため、クセがなく甘みのある味わいが楽しめます。

い  
い  
と  
こ  
ど  
り

# 定食



## 清水養鶏場の新鮮卵と手火山式鰹節 花かつお飯定食 税込 780円

「新鮮卵 × 手火山式鰹節」静岡の恵みをもちもちの寝かせ玄米®と共に楽しみください。

## 静岡県有東木産本わさび わさび飯定食 税込 1,580円

清流で育った静岡有東木産の本わさびと手火山式鰹節で食す定食です。香りでととのう一品をお楽しみください。



## 寝かせ玄米®と駿河湾産桜エビの 沖あがり定食 税込 1,580円

桜エビが香り立つ、とろとろ卵をまとった駿河湾のご当地漁師めしです。

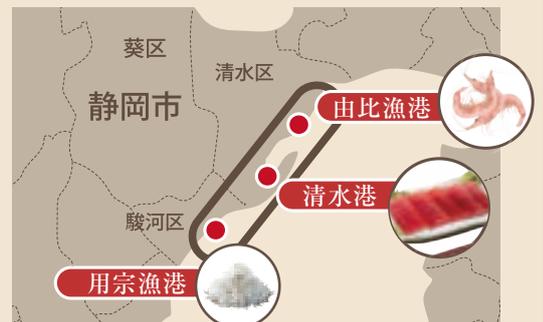


## 静岡市をまたぐ3つの湾 しずまえ

「しずまえ」とは、静岡市の海沿いの地域、具体的には清水区蒲原から駿河区石部までの沿岸を指す言葉です。この地域で獲れる新鮮な魚介類は「しずまえ鮮魚」と呼ばれ、特にしらすや桜えびが有名です。静岡市では、この「しずまえ」を地域ブランドとして確立し、水産業の活性化や地域文化の発信に取り組んでいます。

しずまえの  
海の幸を  
味わう

用宗港では「しらす」、清水港では「冷凍マグロ」、由比港では「桜えび」が有名です。おふろcafé bininyuでは、多くのお客様にしずまえの魅力を発信したい思いから、しずまえて獲れた桜えびやしらすを使ったメニューを開発しました。



# 定食



おでんやおばちゃん監修

静岡おでん 寝かせ玄米  
おにぎりセット

税込 1,280円

静岡が誇る老舗の店主“おばちゃん”直伝のおでん。  
地元民に長く愛される静岡おでんを贅沢に定食で味わえます。定食には4種の小鉢とおにぎりがセットです。



## おでんやおばちゃん

おでんやおばちゃんは、静岡市駿府城公園にあるおでん屋で静岡おでんを提供しています。店名に「おばちゃん」とあるように、気軽に立ち寄れるアットホームな雰囲気が特徴です。店主の明るい人柄も相まって、地元の人だけでなく観光客にも人気があります。





ふじのくに いっきいき鶏の  
甘辛からあげ定食 税込 1,280円

地元のうまい鶏を、一番うまい食べ方で。

ふじのくに  
いっきいき鶏

「ふじのくにいっきいきどり」は、静岡県内で生産される銘柄鶏です。特徴は、6種類のハーブを配合した飼料で育てられ、臭みが少なく柔らかい肉質であること。また、抗生物質や合成抗菌剤は使用せず、専門検査機関による3段階のチェックを経て、安心・安全な鶏肉として提供されています。



ふじのくに いっきいきポークの  
生姜焼き定食 税込 1,280円

脂まで旨い、ふじのくにポーク。定番の生姜焼き定食で。

ふじのくに  
いっきいきポーク

静岡県産の銘柄豚で、特に高度な衛生管理が特徴です。SPF豚（特定病原体不在豚）として飼育され、健康な豚を育てることで、抗菌性薬剤の使用量を減らしています。肉質はきめ細かく、保水性に優れ、ドリップが少ないため、豚肉本来の風味と旨味を味わえます。



寝かせ玄米®と焼き魚の  
とろろ汁定食 税込 1,390円

体が喜ぶ、優しいごちそう。寝かせ玄米®のとろろ汁定食。



国産黒毛和牛と桜えびの  
2種盛りカレー 税込 1,280円

和牛のコク、桜えびの香ばしさを一皿でお楽しみください。

国産黒毛和牛カレー 税込 1,180円

# 定食



静岡県産日本茶入りお出汁 

## ふじのくに いきいきポークの しゃぶしゃぶ定食

税込 1,780円

静岡が誇るブランド豚「ふじのくに いきいきポーク」を、香り高い静岡県産の日本茶入りお出汁でさっとしゃぶしゃぶに。お茶で旨みを引き出し、みかんぼん酢で締める。静岡に育てられた贅沢しゃぶしゃぶを、ぜひ、たっぷりとネギを乗せてお楽しみください。4種の小鉢が付いた、体にもやさしいご当地定食です。



# うなぎの ひつまぶし

税込 2,980円

香ばしく焼き上げたうなぎを、ひと口大に刻み、特製のとれとともにご飯の上へ。まずはそのまま、次に薬味を添えて、最後は出汁をかけて茶漬けで。わさびがいいアクセントになります。一膳で三度おいしい、うなぎの奥深い味わいをお楽しみください。



# 鯛 寝かせ玄米®と金目鯛の 煮つけ定食

税込 1,880円

ふっくらと煮上げた鯛を、醤油・みりん・酒でじっくりと甘辛く仕上げました。ご飯がすすむ、ほっとするやさしい味わいです。4種の小鉢とお味噌汁付きで、和の心を感じる定食です。





静岡県産日本茶で  
の一杯を

井



駿河湾産桜えびとしらすの **かき揚げ井** 税込 1,480円

駿河の恵みをサクッと揚げて、最後は地元のお茶で流し込む。  
静岡の美味をひと椀で完結する井ごはんです。



清水養鶏場の新鮮卵と  
ふじのくにいきいき鶏の **親子井** 税込 1,080円

ふじのくにいきいき鶏を一椀に。鶏と卵で仕立てた美肌湯の親子井。

## 清水養鶏所の新鮮たまご

静岡市葵区で「安全、安心、新鮮」をモットーに、オリジナルブランド卵「美黄卵」を生産している養鶏場です。健康な鶏づくりを基本に、こだわりの飼料、水、環境を整え、高品質な卵を生産しています。  
静岡の地のものを掛け合わせて、さらに美味しくなった定食をぜひ、お楽しみください。



# 麵



鈴木こうじ店の しょうゆ麴使用

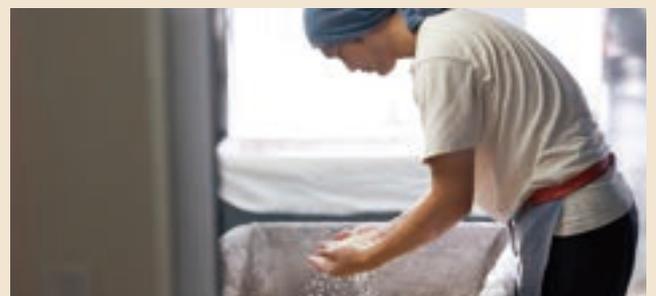
## 醤油麴ラーメン

税込 880円

発酵の力で、スープに奥行きを。しょうゆ麴が決め手のおふるあがりのための一杯が完成しました。中村醸造元の昆布醤油と鈴木こうじ店のしょうゆ麴を使用しています。

## 鈴木こうじ店

慶応元年(1865年)創業、静岡・駿河で160年続くこうじ専門店。店頭では新鮮な米・麦・玄米・豆麴や、自家製無添加味噌、ノンアルコール生甘酒などを販売。厳選素材と伝統製法で、風味豊かでやさしい発酵の味わいをお楽しみいただけます。





# 蕎麦



## 駿河湾産桜えびとしらすのかき揚げそば 税込 1,280円

香ばしく揚げた桜えびとしらすのかき揚げを、風味豊かな蕎麦とともに味わう一杯。  
素材の旨みと食感が、出汁のきいたつゆによくなじみます。



## 静岡県産 本わさびそば 税込 1,580円

豊かな香りと爽やかな辛みが特長の静岡県産の本わさびを、風味豊かなそばとともにすりたてで味わう贅沢な一杯。

### 静岡県が誇る本わさび わさびの門前

静岡県は全国でも有数の本わさびの産地。中でも、わさび栽培発祥の地である有東木のわさびは、清らかな水と冷涼な気候により、豊かな香りと上品な辛みを兼ね備えています。

わさびの門前は、わさび発祥の地「有東木わさび田」を守り続けて400年の日本最古のわさび農家。自家農園で栽培されたわさびを原料に、わさび漬やわさび加工品を製造しています。





## もりそば

税込 780円

「手打ち蕎麦 たがた」監修の生蕎麦を使用。  
そばのうまみをそのまま楽しめる一品です。



## 生のりそば

税込 880円

豊かな風味と香りが自慢の浜名湖産の生のりを贅沢に使用。  
磯の香りがふわりと広がる、生のりの旨みと、風味豊かなそばが  
調和した一杯です。



## 三島コロッケそば

税込 880円

三島の名物三島コロッケと、「手打ち蕎麦 たがた」監修による  
風味豊かな生蕎麦の出会い。どこか懐かしく、あたたかい味わ  
いの一杯です。



## とろろ汁そば

税込 1,180円

静岡郷土料理「とろろ汁」を、香り高いそばに合わせて仕立てた  
一杯です。国産大和芋のなめらかなとろろと、出汁のきいたつゆ  
が絡み、喉ごしと深い味わいをお楽しみいただけます。

## 三島コロッケ

三島市

富士山の麓・三島の名物「三島コロッケ」は、火山灰土壌で育ったブランドじゃがいも「三島馬鈴薯」を使用した  
ご当地グルメです。昼夜の寒暖差が生む濃厚な甘みと、ホクホクとした食感が魅力。地元では昔から家庭料理  
としても親しまれてきました。三島の水と土と空気が育てた、まち自慢の味をぜひお楽しみください。

※「三島コロッケ」は、三島市の地場産品を使った認定ご当地グルメです。



# 静岡

静岡  
昔から  
愛される

# グルメ

# ご当地

一品



ふじのくにいきいき鶏の  
からあげ 税込 880円

定番だからこそ、肉で差をつける。ふじのくにいきいき鶏のから揚げ。



国産黒毛和牛使用  
和牛串カツ 税込 980円

和牛の旨みをぎゅっと閉じ込め、サクサク衣で揚げた贅沢串カツ。

静岡  
といえば  
定番

「おでんや おぼちゃん」監修  
静岡おでん 税込 980円

真っ黒な出汁にしっかり染み込んだ静岡おでんは、青のり&だし粉をふってビールとの相性も抜群。



焼津名物  
黒はんぺんフライ 税込 480円

静岡が誇るご当地グルメ!黒はんぺんをサクッと揚げました。

焼津  
B級  
グルメ

三島コロツケ 税込 480円

静岡県三島のブランドじゃがいも「三島馬鈴薯」を使用したご当地グルメ。

三島  
B級  
グルメ



## トリエソース

浜松市

ソースメニューには、浜松の家庭の味「トリエソース」を使用しています。まるごと生野菜を使用し、ゆっくりと時間と手間をかけて熟成されたソースは、まるやかなコクと、癖になる野菜の甘みが特徴です。



## トリエソース

トリエ  
ソース  
3種

浜松のご当地ソース「トリエソース3種」  
揚げたこ焼き 税込 680円

外はカリッと香ばしく、中はとろ〜り。揚げたてのたこ焼きを、浜松の老舗「トリエソース」の3種で食べ比べ。



駿河湾  
深層水の塩  
使用



## 駿河湾桜えびの海藻サラダ

税込 780円

駿河湾で獲れた新鮮な桜えびのおいしさをそのまま味わえる海藻サラダ。特製のレモンドレッシングと一緒に。



駿河湾  
深層水の塩  
使用



## 駿河湾深層水の塩使用 塩トマト

税込 450円

駿河湾  
深層水の塩  
使用



## 醤油麹マヨネーズとポテトフライ

税込 480円

駿河湾  
深層水の塩  
使用



## 駿河湾深層水の塩使用 茶豆

税込 380円

駿河湾  
深層水の塩  
使用



## 駿河湾深層水の塩使用 冷やっこ

税込 380円

駿河湾  
深層水の塩  
使用



## 自家製漬物 盛り合わせ

税込 380円

## 駿河湾深層水の塩

駿河湾深層水の塩は、深さ400mの駿河湾深層水を100%原料とし、平釜でじっくりと時間をかけて煮詰めて作られた自然塩です。清浄性が高く、ミネラルが豊富で、まろやかな味わいの特徴です。





IDEBOK

一度食べたなら忘れられない

ミルク本来の濃厚なコクと甘さ



# 濃厚 ソフトクリーム

バニラ 税込480円

抹茶がけ 税込530円

## 井出種畜牧場 IDEBOK

静岡県富士宮市にある「井出種畜牧場」通称「いでぼく」。いでぼくは、2012年から5年連続で関東生乳品質改善共励会の最優秀賞を獲得しました。

おふるcafé bijinyuでは使用するソフトクリームの全てに「いでぼく」の生乳を使用しています。



# 甘味



∞  
いでぼくの濃厚ソフトクリームがのった  
小豆と黒蜜のワッフル

税込 580円



∞  
いでぼくの濃厚ソフトクリームとあんみつ  
お茶碗パフェ

税込 580円



∞  
黒蜜をたっぷりかける  
わらび餅

税込 480円

# 飲み物

キリン一番搾り(生中)  
580円(税込)

キリン一番搾り(グラス)	480円
キリン一番搾り(中瓶)	780円
ノンアルコールビール	480円

## ハイボール

ハイボール	480円
-------	------

## サワー・梅酒

レモンサワー	480円
グレープフルーツサワー	480円
梅酒	580円
お茶割	480円
烏龍茶割	480円
( 割方 水割り・ソーダ割・お湯割り )	

## ジャーカクテル

オレンジ&ブルーベリー	580円
山ぶどう&ライム	580円
グレープフルーツ&ストロベリー	580円



## 焼酎

麦焼酎 白水	580円
芋焼酎 幻の露	580円

## 日本酒

はなの舞 生酒	780円
つう	480円



## シードル

国産りんご100% ニッカ弘前生シードルドライ	580円
----------------------------	------

## ソフトドリンク

クリームソーダ	480円
南国の香りグァバ	380円
生き生きザクロ	380円
国産白桃	380円



アイスコーヒー	250円
カフェラテ	380円
ソイラテ	380円
グレープフルーツジュース	250円
オレンジジュース	250円
やまぶどうジュース	250円
カルピス	250円
ジンジャエール	250円
メロンソーダ	250円
瓶コーラ	250円
烏龍茶	250円

※ 表示価格は全て税込価格です。  
※ 運転される方へのアルコール提供はできかねます。

色が濃く、味わい深い

# 静岡茶

静岡茶は、埼玉の狭山茶、京都の宇治茶ともならぶ、日本三大銘茶の1つ。  
温暖な気候と適度な降水量、水はけの良い土壌で生産され、  
色が濃く、味わいが深いのが特徴です。



## 紅茶

ほどよい渋みと  
芳醇な香り

shizoka black tea

税込 280円



## 玄米茶

香ばしい玄米の  
香りと爽やかさ

shizoka Genmaicha

税込 280円



## ほうじ茶

焙煎された  
茶葉の香ばしさ

shizoka Hojicha

税込 280円



## 煎茶

静岡茶本来の  
旨みと甘み

shizoka Sencha

税込 280円



※ティーバッグでの提供となります

## 日本三大銘茶 静岡茶

甘味のお供に、お食事のお供に楽しんでほしい、お茶を揃えました。

煎茶、玄米茶、ほうじ茶には白形傳四郎商店の茶葉を、紅茶には梅ヶ島くらぶの茶葉を使用しています。「白形傳四郎商店」は創業150年を超える静岡・駿府の老舗茶商。地元の茶農家とともに選び抜いた茶葉を、確かな焙煎技術で香り高く、まろやかな味わいに仕上げています。「梅ヶ島くらぶ」は、静岡市・安倍奥の山あい、標高600mの茶園で農薬を使わずに育てた茶葉を、手作業で丁寧に製茶。梅ヶ島の自然が育んだ、やさしい香りとまろやかな味わいの和紅茶です。



ちよつとだけ、  
いい休日に。



#### 食物アレルギーについて

- 食物アレルギーのご確認はホールスタッフまでお問合せください。
- 調理過程で、本来食材に含まれないアレルギー物質が混入する場合がございます。ご理解ください。
- そばアレルギーをお持ちの方へ、「ラーメン」「蕎麦」のほか麺類すべて同じお湯で茹でています。
- 甲殻類アレルギーをお持ちの方へ、揚げものはすべて同じフライヤーで揚げています。