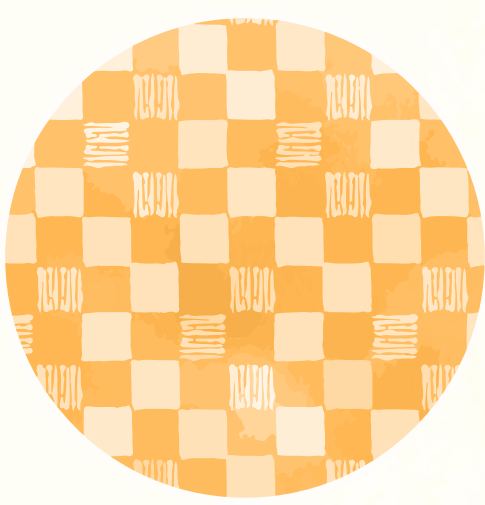




平日／10時～17時限定

ランチ よへい



季節限定そば

北海道産
石臼挽き
そば粉使用



北海道産
さんま
使用

さんま天と海老天を一緒に。
おろしそばでさっぱり
味わえます。

新登場! 冷

No. 191 北海道産さんま天と海老天の
いくらおろしそば
1,190円(税込1,309円)

いなりセット
+100円(税込110円)

温



新登場!

No. 193 サーモンときのこのクリームうどん
990円(税込1,089円)

いなりセット
+100円(税込110円)

冷



No. 228 濃厚ごまタレのピリ辛坦々うどん
990円(税込1,089円)

いなりセット
+100円(税込110円)

選べる!!
お得なセット

双味セット



No. 186 双味セット 990円(税込1,089円)

選べる 01 小井を A ~ F より
2種類 お選びください。



A 小ローストビーフ井 B 小天井 C 小炙りトロサーモン井
D 小まぐろたたき井 E 北海道産さんまの小天井 F とろける甘エビ軍艦といなり寿司

選べる 02 お好きなセットを
お選びください。

◆ 小海老天うどん 温 冷

または

◆ 茶碗蒸し、味噌汁

味噌汁は
+140円(税込154円)で
あさりの味噌汁に
変更できます。



単品小井

全品 +430円
(税込473円)



No. 217 小ローストビーフ井 No. 214 小天井 No. 213 小炙りトロサーモン井 No. 216 小まぐろたたき井 No. 219 北海道産さんまの小天井 No. 218 とろける甘エビ軍艦といなり寿司

●季節・天候により、食材・食器が一部変わる場合がございます。●写真はイメージです。実際の大きさとは異なります。●店舗では共通の設備で、特定原材料等を含んだ食材を取り扱っております。●朝食メニューの実施時間帯は本メニュー
●あさりにはカニが共生している場合がございます。●魚には骨が残っている場合がございます。



北海道産のさんまを使った
季節限定天井を
ご賞味ください。

北海道産さんま使用

新登場!

国産米100%
羽釜炊き
ごはん大盛り
無料

No. 187 秋の季節天井～北海道産さんま天～
1,090円(税込1,199円)



甘エビ
まぐろたたき
炙りサーモン

新登場!

酢飯
大盛り
無料

No. 188 秋 よへいの海鮮重
1,090円(税込1,199円)



新登場!

国産米100%
羽釜炊き
ごはん大盛り
無料

厳選
赤たまご
茜美人
使用

No. 190 よへいの牛鍋定食
1,190円(税込1,309円)



天然まぐろ
国産真鯛
本まぐろ中とり
北海道産ホタテ
ズワイ蟹フレーク

酢飯
大盛り
無料

※食材は季節により変わります。

No. 189 よへいの豪華海鮮丼
1,430円(税込1,573円)



国産米100%
羽釜炊き
ごはん大盛り
無料

新登場!

チキン南蛮
竜田揚げ
北海道産
じゃがいもの
コロッケ

No. 192 チキン南蛮と竜田揚げとコロッケの満腹定食
1,190円(税込1,309円)



厳選
赤たまご
茜美人
使用

No. 210 鶏ごぼう雑炊とミニあんみつセット
890円(税込979円)



天然まぐろ
国産真鯛
本まぐろ中とり
北海道産ホタテ

※寿司ネタは季節により変更になります。

No. 208 与兵衛寿司天ぷらセット
1,590円(税込1,749円)



料理・甘味をご注文のお客様

No. 464 ランチドリンクバー
190円(税込209円)



瀬戸内海産
しらす

No. 231 しらすおろし
200円(税込220円)

No. 232 よへいの肉じゃが
390円(税込429円)

No. 010 茶碗蒸し
230円(税込253円)



平日限定 よへい Café

対象商品

お得な ドリンクバー付き

華屋与兵衛の極上甘味の中から、
とびきりおすすめのものと同じ料金で、
ドリンクバー付きにてご提供しています。

栗 デザート フェア



ドリンクバー
付き

No.
675

栗の白玉クリームあんみつ

690円(税込759円)



ドリンクバー
付き

No.
676

栗のミニ白玉
クリームあんみつ

550円(税込605円)



ドリンクバー
付き

No.
677

和栗のモンブランパフェ

790円(税込869円)

※栗の甘露煮は和栗を使用しておりません。



ドリンクバー
付き

No.
678

和栗のモンブラン

550円(税込605円)

アイス
トッピング
+60円
(税込66円)

※栗の甘露煮は和栗を使用しておりません。

濃厚な甘みとコクが特長の沖縄県産黒糖を
使用した黒みつでいただく、
食後にもおすすめのくずきりです。



No.
429

くずきり 640円(税込704円)

こだわり素材 華屋与兵衛のあんみつ



北海道産

あずき

上品な甘さの餡に
練り上げました。



沖縄県産黒糖使用

黒みつ

コク深く優しい
甘さが魅力です。



新潟県産

白玉

弾力や風味のある
白玉です。



北海道産

赤えんどう豆

皮まで柔らかく、
ふっくら炊き上げました。



国産

寒天

ローカロリーで体に
優しい食材です。



フェア
トレード
コーヒー

優雅な香りと余韻が
味わえるアールグレイや
甘酸っぱいローズヒップ
など。

【紅茶】

黒豆の風味と甘み、
優しい味わい。
ノンカフェイン。

【黒豆茶】

甘味のあとのお口直しに。

【梅こぶ茶】

食後の一杯やパフェに

【深蒸し知覧茶】

鹿児島県産知覧茶葉
100%。

【宇治抹茶入り玄米茶】

炒り米の香りと
煎茶の旨みをあわせもち、
色も鮮やかなブレンド茶。

【一番摘み玉露煎茶】

国内産の茶葉の一番茶を
100%使用。
濃い味わい。

【焙じ茶】

旨みの伊勢茶と
香りの鹿児島茶を
焙煎した香り高いお茶。

【お料理・あんみつと
一緒に】

食前茶として

華屋与兵衛の
おすすめ厳選茶葉