華屋 和食 与兵衛 はなやよへい

（屋号の由来）
江戸前鮨の元祖



文政年間、両国花屋の与兵衛が従来の押しずしより
にぎりずしを考案したといわれております。
「込み合いて、待ちくたびれし与兵衛鮨、
客ももろとも手を握りけり」
という落首は、当時の人気ぶりを物語っています。
国産米ごはんを100%使用したシャリに
こだわっています。



江戸の蕎麦（そば）文化

餅状の蕎麦を汁につけて食べる従来の〝蕎麦掻（が）き〟から
江戸後期には現在のような麺状の〝蕎麦きり〟が広く出回り
江戸の町には数えきれないほどの蕎麦屋があったと言われています。
当店では、粉を挽く際の温度による香りの損失が抑えられる〝石臼（いしうす）挽き〟の
そば粉を使用し、蕎麦本来の風味をお楽しみいただけます。

華屋与兵衛のこだわり



羽釜炊きごはん
国産米100%のお米を大きな羽釜で炊き、お米本来の香りと甘み、ツヤのあるご飯をご提供いたします。



寿司
寿司、海鮮丼に欠かせないまぐろ。新鮮な状態で提供できるよう店仕込みにこだわり続けています。



二八そば
北海道産の石臼挽きそば粉を使用した香りのよいそばです。



だし
毎朝店舗で手間暇をかけ、宗田鰹、さば、いわし、昆布からとった一番出汁が美味しさの源。



天ぷら
素材を活かしサクッと揚げた天ぷらは和食を代表するご馳走です。

食物アレルギーや、カロリー・食塩相当量に
関する情報は、こちらから。

HY-G-261026-NP

華屋与兵衛
はなやよへい

グランドメニュー

おすすめ

海老入り7種の天丼と
小うどんのお手頃セット。



No. 455 華屋の7種天丼　小うどんセット　1,480円(税込1,628円)

海老入り7種の天ぷらを盛り込んだ、彩り豊かな天丼。サクッとした天ぷらとだし香る小うどんを一緒に楽しめます。

華屋与兵衛おすすめの5貫寿司が
楽しめる御膳です。



No. 117 華屋寿司と天ぷら御膳　1,530円(税込1,683円)

5貫寿司に天ぷら、茶碗蒸し、季節の小鉢、うどんを添えた、人気の和食を一度に味わえる御膳です。

No. 085 手付けやわらかロースとんかつ定食　1,490円(税込1,639円)

店舗で1枚1枚パン粉を手付けしたサクサクのとんかつです。

※とんかつの衣は店内で手付けしております。

No. 073 小北海ちらし温うどんセット　1,430円(税込1,573円)

人気の小北海ちらしと温うどんが味わえるセットです。



No. 449 野菜たっぷりちゃんぽんうどん 小鶏天丼セット　1,580円(税込1,738円)

1日分の野菜がとれるちゃんぽんうどんと小鶏天丼のボリューム満点セット!

※[1日分の野菜]健康日本21の目標値350gに対し350g以上



No. 451 うな天重 茶碗蒸しセット　1,960円(税込2,156円)

うなぎと天ぷらが味わえる人気の組み合わせです。

ご一緒にいかがですか?



No. 465 アサヒスーパードライ 中生ビール 590円(税込649円)



No. 461 華屋与兵衛の ドリンクバー 290円(税込319円)

※お車、バイク、自転車を運転されるお客様、20歳未満のお客様へのアルコール類のご提供はいたしません。



No. 010 茶碗蒸し 230円(税込253円)

No. 404 ミニクリームあんみつ 450円(税込495円)

バニラアイスは抹茶アイスに変更できます。



たっぷりあさりの味噌汁に変更できます。
+140円(税込154円)

※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。 ※食物アレルギーや、カロリー・食塩相当量に関する事柄はホームページをご覧ください。
※あさりにはカニが共生している場合がございます。 ※味噌汁具材の海苔は、えび・かにが生息する海域で採取されています。※魚には骨が残ってい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。 ※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。
※22時以降は10%の深夜料金を加算させていただきます。 ※牛皮はのどにつまらせないよう、よく噛んでお召し上がりください。

「うどん」と「そば」は共通の釜で茹でております。

10校提出カンプ　26F01007_Gﾒﾆｭｰ_24P中綴じ(26年9月導入)_p2p3

御膳



華屋与兵衛自慢の
天ぷらと刺身を楽しめる
お得な一膳。

国産米100% 羽釜炊き

No.116 天ぷら刺身御膳 1,530円（税込1,683円）

サクッと軽やかな天ぷらと、こだわりのお刺身を一度に味わえます。



華屋与兵衛おすすめの
5貫寿司が楽しめる御膳です。

No.117 華屋寿司と天ぷら御膳 1,530円（税込1,683円）

5貫寿司に天ぷら、茶碗蒸し、季節の小鉢、うどんを添えた、人気の和食を一度に味わえる御膳です。

※寿司のネタは季節によって変更になる場合がございます。



No.155 小北海ちらしと天ぷら御膳 1,530円（税込1,683円）

天然まぐろ、かに、いくらなどの北海ちらしと小うどんのセットです。



国産米100% 羽釜炊き

No.118 小炙りうなまぶし丼と天ぷら御膳 1,630円（税込1,793円）

香ばしく炙ったうなぎの小丼と小うどんのセットです。

華屋与兵衛の人気の小丼2種が味わえる御膳です。

国産米100% 羽釜炊き

No.154 双味（ふたみ）御膳 1,590円（税込1,749円）

〜小ローストビーフ丼、小炙りトロサーモン丼〜

華屋与兵衛のこだわりがつまった大満足の御膳です。

No.156 選べる3貫寿司と天ぷら御膳

定番にぎり 1,390円（税込1,529円）
北海にぎり 1,430円（税込1,573円）
まぐろ握り食べくらべ 1,490円（税込1,639円）

※写真は定番にぎりです。

ご一緒にいかがですか？



No.465 アサヒスーパードライ 中生ビール 590円（税込649円）



フェアトレードコーヒー

No.461 華屋与兵衛の ドリンクバー 290円（税込319円）

※お車、バイク、自転車を運転されるお客様、20歳未満のお客様へのアルコール類のご提供はいたしません。



No.751 よへいサラダ 490円（税込539円）



No.404 ミニクリームあんみつ 450円（税込495円）

バニラアイスは抹茶アイスに変更できます。



たっぷりあさりの味噌汁 に変更できます。 ＋140円（税込154円）

※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。 ※食物アレルギーや、カロリー・食塩相当量に関する事柄はホームページをご覧ください。
※あさりにはカニが共生している場合がございます。 ※味噌汁具材の海苔は、えび・かにが生息する海域で採取されています。※魚には骨が残ってい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。 ※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。
※22時以降は10%の深夜料金を加算させていただきます。 ※牛皮はのどにつまらせないよう、よく噛んでお召し上がりください。

「うどん」と「そば」は共通の釜で茹でております。

9校提出カンプ　26F01007_Gメニュー_24P中綴じ(26年9月導入)_p4p5

うどん



厳選味噌をブレンドした特製味噌使用。華屋与兵衛自慢の一品です。

※写真は華屋の特製味噌煮込みうどんです。

No.042 華屋の特製味噌煮込みうどん 1,190円(税込1,309円)

No.044 大辛味噌煮込みうどん 1,290円(税込1,419円)

厳選味噌を合わせた特製味噌仕立て。ひと口ごとに広がるコクと旨みをお楽しみください。

おすすめトッピング

No.095 海老天(1本) ＋230円(税込253円)



No.140 焼き餅(2個) ＋100円(税込110円)



No.143 チーズ ＋100円(税込110円)



単品うどん



No.458 温うどん 690円(税込759円)

No.051 小温うどん 390円(税込429円)



1日分の野菜がとれるボリューム満点のちゃんぽんうどん。

※【1日分の野菜】健康日本21の目標値350gに対し350g以上

No.052 野菜たっぷりちゃんぽんうどん 1,230円(税込1,353円)

野菜を増量してさらに美味しくリニューアル。1日分の野菜がとれる、食べ応え満点のちゃんぽんうどんです。



No.063 小天丼 温うどんセット 1,230円
[茶碗蒸し・お新香・味噌汁付](税込1,353円)



No.061 小炙りトロサーモン丼 温うどんセット 1,230円
[茶碗蒸し・味噌汁付](税込1,353円)



No.053 辛味ちゃんぽんうどん 1,330円(税込1,463円)

旨み広がる、まろやか旨辛野菜ちゃんぽん。

※【1日分の野菜】健康日本21の目標値350gに対し350g以上



No.046 鍋焼きうどん 1,230円(税込1,353円)

No.048 旨辛 鍋焼きうどん 1,330円(税込1,463円)

海老天、鶏肉、野菜が入った、食べ応えのある鍋焼きうどん。

※写真は鍋焼きうどんです。

ご一緒にいかがですか?



No.138 小天丼 430円(税込473円)



No.139 小炙りトロサーモン丼 430円(税込473円)



No.147 小まぐろたたき丼 430円(税込473円)



No.939 小北海ちらし 690円(税込759円)



No.938 小炙りうなまぶし丼 690円(税込759円)



No.097 小鶏天丼 530円(税込583円) 新登場

※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。 ※食物アレルギーや、カロリー・食塩相当量に関する事柄はホームページをご覧ください。
※あさりにはカニが共生している場合がございます。 ※味噌汁具材の海苔は、えび・かにが生息する海域で採取されています。※魚には骨が残ってい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。 ※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。
※22時以降は10%の深夜料金を加算させていただきます。 ※餅はのどにつまらせないよう、よく噛んでお召し上がりください。

「うどん」と「そば」は共通の釜で茹でております。

10校提出カンプ 26F01007_Gﾒﾆｭｰ_24P中綴じ(26年9月導入)_p6p7

そば



二八せいろそばと
7種の天ぷらが味わえる
お得な組み合わせです。

No.060 7種の天ぷらと二八せいろそば
1,130円(税込1,243円)　せいろ2段＋200円(税込220円)

北海道産石臼挽きそば粉を使用した二八せいろそばと、7種の天ぷらを一緒に楽しめます。

二八せいろそばは うどんに変更できます



二八せいろそばと
小丼が味わえる
お得なセットです。

※写真は小天丼二八せいろそばセットです。

二八せいろそばセット
[茶碗蒸し・お新香・味噌汁付]

二八せいろそばは うどんに変更できます

- No.074 小天丼 1,230円(税込1,353円)
- No.075 小炙りトロサーモン丼 1,230円(税込1,353円)
- No.073 小北海ちらし 1,430円(税込1,573円)
- No.099 小鶏天丼 新登場 1,330円(税込1,463円)

せいろ2段＋200円(税込220円)



※写真は鴨汁せいろそば小天丼セットです。

No.067 鴨汁せいろそば小天丼セット[お新香付]
肉厚な鴨が入った鴨汁せいろそばと
揚げたて天ぷらの小天丼をご堪能ください。
1,530円(税込1,683円)
せいろ2段 ＋200円(税込220円)

No.062 鴨汁せいろそば
1,190円(税込1,309円)
せいろ2段 ＋200円(税込220円)

単品そば
※そばはうどんに変更できます。

No.059 北海道産石臼挽き 二八せいろそば
690円(税込759円)



せいろ2段＋200円(税込220円)

No.058 北海道産石臼挽き 小二八そば
390円(税込429円)

おすすめトッピング
No.145 とろろ＋100円(税込110円)



寿司

天然まぐろ、本まぐろ中とろが味わえる贅沢な盛り合わせです。



華屋特選寿司(5貫)
本まぐろ中とろのとろけるような
旨みを味わえる贅沢な盛り合わせです。

No.149 小うどんセット 1,490円(税込1,639円)
No.148 単品 1,090円(税込1,199円)

※寿司のネタは季節によって変更になる場合がございます。
※写真は華屋特選寿司(5貫)小うどんのセットです。



※寿司のネタは季節によって変更になる場合がございます。
※写真は華屋寿司(5貫)単品です。

華屋寿司(5貫)
天然まぐろ、国産真鯛、サーモン、いか、いくら軍艦が味わえる
おすすめの盛り合わせです。

No.136 小うどんセット 1,190円(税込1,309円)
No.119 単品 790円(税込869円)

華屋与兵衛
(屋号の由来)江戸前鮨の元祖
文政年間、両国花屋の与兵衛が従来の押しずしよりにぎりずしを考案したといわれております。
「込み合いて、待ちくたびれし与兵衛鮨、客ももろとも手を握りけり」という落首は、当時の人気ぶりを物語っています。



No.122 定番にぎり 590円(税込649円)
天然まぐろ、いか、
いくら軍艦の3貫盛り。



No.121 北海にぎり 630円(税込693円)
サーモン、北海道産ほたて、
いくら軍艦の3貫盛り。



No.120 まぐろ握り食べくらべ 690円(税込759円)
本まぐろ中とろ、天然まぐろ、ねぎとろ軍艦。
まぐろ好きの方におすすめの盛り合わせ。

単品握り
一貫からご注文どうぞ

- No.123 天然まぐろ握り 230円(税込253円)
- No.124 本まぐろ中とろ握り 330円(税込363円)
- No.125 いか握り 130円(税込143円)
- No.126 サーモン握り 190円(税込209円)
- No.127 寿司えび握り 130円(税込143円)
- No.128 玉子握り 100円(税込110円)
- No.129 ほたて握り 290円(税込319円)
- No.130 国産真鯛握り 230円(税込253円)
- No.131 ねぎとろ軍艦 150円(税込165円)
- No.134 かに軍艦 250円(税込275円)
- No.135 いくら軍艦 290円(税込319円)
- No.137 穴子一本握り 490円(税込539円)

11校提出カンプ 26F01007_Gメニュー_24P中綴じ(26年9月導入)_p8p9

天丼



海老天入り7種の天ぷらが入った天丼です。

国産米100% 羽釜炊き

No.065 **華屋の7種天丼** 1,090円 (税込1,199円)
[お新香・味噌汁付]

No.442 **華屋の7種天丼 茶碗蒸しセット** 1,320円 (税込1,452円)
[お新香・味噌汁付]



国産米100% 羽釜炊き

No.066 **上海老天丼** 1,450円 (税込1,595円)
[お新香・味噌汁付]

No.443 **上海老天丼 茶碗蒸しセット** 1,680円 (税込1,848円)
[お新香・味噌汁付]



国産米100% 羽釜炊き

No.064 **五穀味鶏(ごこくあじどり)と海老の天丼** 1,290円 (税込1,419円)
[お新香・味噌汁付]

No.092 **五穀味鶏(ごこくあじどり)と海老の天丼 茶碗蒸しセット** 1,520円 (税込1,672円)
[お新香・味噌汁付]

ご一緒にいかがですか？



No.465 アサヒスーパードライ 中生ビール 590円 (税込649円)



No.461 華屋与兵衛の ドリンクバー 290円 (税込319円)

※お車、バイク、自転車を運転されるお客様、20歳未満のお客様へのアルコール類のご提供はいたしません。



No.058 北海道産石臼挽き 小二八そば 390円 (税込429円)



No.404 ミニクリームあんみつ 450円 (税込495円)
バニラアイスは抹茶アイスに変更できます。



たっぷりあさりの味噌汁 に変更できます。 ＋140円 (税込154円)

※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。 ※食物アレルギーや、カロリー・食塩相当量に関する事柄はホームページをご覧ください。
※あさりにはカニが共生している場合がございます。 ※味噌汁具材の海苔は、えび・かにが生息する海域で採取されています。※魚には骨が残っている場合がございます。

海鮮丼



本まぐろ中とろ、国産真鯛、蟹、いくら、ほたてなどを使用した豪華な海鮮丼です。

※食材は季節により変わります。

No.069 **豪華海鮮丼** 1,550円 (税込1,705円)
[味噌汁付]

No.445 **豪華海鮮丼 茶碗蒸しセット** 1,780円 (税込1,958円)
[味噌汁付]



No.068 **北海ちらし**[味噌汁付] 1,430円 (税込1,573円)

No.444 **北海ちらし 茶碗蒸しセット** 1,660円 (税込1,826円)
[味噌汁付]



No.071 **炙りトロサーモン丼**[味噌汁付] 1,190円 (税込1,309円)

No.447 **炙りトロサーモン丼 茶碗蒸しセット** 1,420円 (税込1,562円)
[味噌汁付]



No.070 **まぐろユッケ丼**[味噌汁付] 1,230円 (税込1,353円)

No.446 **まぐろユッケ丼 茶碗蒸しセット** 1,460円 (税込1,606円)
[味噌汁付]

※写真はイメージです。実際の大きさとは異なります。 ※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。
※22時以降は10%の深夜料金を加算させていただきます。 ※牛皮はのどにつまらせないよう、よく噛んでお召し上がりください。

「うどん」と「そば」は共通の釜で茹でております。

9校提出カンプ 26F01007_Gﾒﾆｭｰ_24P中綴じ(26年9月導入)_p10p11

地

鶏竜田



店内で手作りするジューシーな生姜風味の竜田揚げです。

手付け 竜田揚げ
店内手付けで仕上げた、香ばしい味わいが自慢の竜田揚げです。

- No.078 定食 [お新香・味噌汁付] 1,030円（税込1,133円）
- No.015 単品（2個） 290円（税込319円）
- No.016 単品（3個） 430円（税込473円）

※衣は店内で手付けしております。 ※写真は手付け 竜田揚げ定食です。



手付け 竜田揚げ黒酢南蛮

- No.079 定食 [お新香・味噌汁付] 1,230円（税込1,353円）
- No.080 単品 930円（税込1,023円）

※衣は店内で手付けしております。 ※写真は手付け 竜田揚げ黒酢南蛮定食です。

とんかつ



店舗で1枚1枚パン粉を手付けしたサクサクのとんかつです。

※衣は店内で手付けしております。
※写真は手付け やわらかロースとんかつ定食です。

手付け やわらかロースとんかつ
店内手付けならではのサクサク食感を楽しめるロースとんかつです。

- No.085 定食 [お新香・味噌汁付] 1,490円（税込1,639円）
- No.086 単品 1,090円（税込1,199円）

手付け やわらかひれかつ



- No.081 定食（2枚） [お新香・味噌汁付] 1,230円（税込1,353円）
- No.076 単品（2枚） 830円（税込913円）
- No.082 定食（3枚） [お新香・味噌汁付] 1,530円（税込1,683円）
- No.077 単品（3枚） 1,130円（税込1,243円）

※衣は店内で手付けしております。 ※写真は手付け やわらかひれかつ定食（3枚）です。



手付け やわらかひれかつ卵とじ

- No.083 定食 [お新香・味噌汁付] 1,330円（税込1,463円）
- No.084 単品 1,030円（税込1,133円）

※衣は店内で手付けしております。 ※写真は手付け やわらかひれかつ卵とじ定食です。



手付け やわらかロースとんかつ卵とじ

- No.087 定食 [お新香・味噌汁付] 1,590円（税込1,749円）
- No.088 単品 1,190円（税込1,309円）

※衣は店内で手付けしております。 ※写真は手付け やわらかロースとんかつ卵とじ定食です。

ご一緒にいかがですか？



No.465 アサヒスーパードライ 中生ビール 590円（税込649円）



No.461 華屋与兵衛の ドリンクバー 290円（税込319円）

※お車、バイク、自転車を運転されるお客様、20歳未満のお客様へのアルコール類のご提供はいたしません。



No.058 北海道産石臼挽き 小二八そば 390円（税込429円）



No.404 ミニクリームあんみつ 450円（税込495円）
バニラアイスは抹茶アイスに変更できます。



たっぷりあさりの味噌汁 に変更できます。 ＋140円（税込154円）

おすすめトッピング



手付け 竜田揚げ ＋2個 290円（税込319円）



手付け やわらか ひれかつ ＋1枚 300円（税込330円）



手付け やわらか ロースとんかつ ＋1枚 800円（税込880円）



No.144 温泉玉子 100円（税込110円）



No.142 大辛の素 100円（税込110円）



No.143 チーズ 100円（税込110円）

※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。 ※食物アレルギーや、カロリー・食塩相当量に関する事柄はホームページをご覧ください。
※あさりにはカニが共生している場合がございます。 ※味噌汁具材の海苔は、えび・かにが生息する海域で採取されています。※魚には骨が残ってい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。 ※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。
※22時以降は10%の深夜料金を加算させていただきます。 ※牛皮はのどにつまらせないよう、よく噛んでお召し上がりください。

「うどん」と「そば」は共通の釜で茹でております。

うなぎ

ふっくらとした
柔らかな食感と
香ばしさが自慢の
うな重です。

国産米100% 羽釜炊き

おすすめトッピング
No.144 温泉玉子
No.145 とろろ
各100円(税込110円)

※写真は上うな重です。

No.112 上うな重 [お新香・味噌汁付] 2,490円(税込2,739円)

No.452 上うな重 茶碗蒸しセット [お新香・味噌汁付] 2,720円(税込2,992円)

香ばしく焼き上げたうなぎと、香り豊かな羽釜炊きごはん。こだわりの美味しさをご賞味ください。



国産米100% 羽釜炊き

No.113 うな天重 [お新香・味噌汁付] 1,730円(税込1,903円)

No.451 うな天重 茶碗蒸しセット [お新香・味噌汁付] 1,960円(税込2,156円)

※写真はうな天重です。



〆はお茶漬けに！ 絶品黄金だし付

国産米100% 羽釜炊き

おすすめトッピング
No.144 温泉玉子 100円(税込110円)

No.114 炙りうなまぶし丼 1,490円(税込1,639円)

No.450 炙りうなまぶし丼 茶碗蒸しセット 1,720円(税込1,892円)

No.115 炙りうなまぶし丼 鰻大盛 1,890円(税込2,079円)

No.457 炙りうなまぶし丼 鰻大盛 茶碗蒸しセット 2,120円(税込2,332円)

※写真は炙りうなまぶし丼です。

ご一緒にいかがですか？



No.001 天ぷら4種盛り 390円(税込429円)



No.038 刺身3点盛り 650円(税込715円)



No.058 北海道産石臼挽き 小二八そば 390円(税込429円)



No.404 ミニクリームあんみつ 450円(税込495円)
バニラアイスは抹茶アイスに変更できます。



たっぷりあさりの味噌汁に変更できます。
+140円(税込154円)

※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。 ※食物アレルギーや、カロリー・食塩相当量に関する事柄はホームページをご覧ください。
※あさりにはカニが共生している場合がございます。 ※味噌汁具材の海苔は、えび・かにが生息する海域で採取されています。※魚には骨が残っている場合がございます。

14-16

黒毛和牛

柔らかい黒毛和牛に
たれがからんだ
至福の一重を
ご賞味ください。

国産米100% 羽釜炊き

新登場

No.133 黒毛和牛の牛すき焼き重 1,890円 [お新香・味噌汁付] (税込2,079円)

黒毛和牛の旨みを引き立てる甘辛いたれで仕上げた、ごちそう感あふれるお重です。

おすすめトッピング
No.144 温泉玉子 +100円(税込110円)



国産米100% 羽釜炊き

新登場

No.132 黒毛和牛のビーフシチュー 1,490円 [お新香・サラダ付] (税込1,639円)

和風の味つけでご飯によく合うビーフシチューです。

おすすめトッピング

No.090 赤たまご 100円(税込110円)

No.107 〆のうどん 330円(税込363円)

No.108 野菜盛り 390円(税込429円)

お得な追加肉

No.105 追加 黒毛和牛(60g) 790円(税込869円)



国産米100% 羽釜炊き

厳選赤たまご 茜美人 使用

No.104 すき焼き定食 (黒毛和牛120g) [ご飯・味噌汁付] 2,430円(税込2,673円)

No.098 すき焼きと寿司5貫 (黒毛和牛60g) [茶碗蒸し・うどん付] 2,230円(税込2,453円)

※写真はすき焼き定食です。

※写真はイメージです。実際の大きさとは異なります。 ※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。
※22時以降は10%の深夜料金を加算させていただきます。 ※牛皮はのどにつまらせないよう、よく噛んでお召し上がりください。

「うどん」と「そば」は共通の釜で茹でております。

15-17

こだわりの逸品



厳選した赤たまごとだしを合わせて1枚ずつご注文を受けてから焼き上げています。

厳選赤たまご 茜美人 使用

No.017 華屋特製 手作り大判玉子焼き 530円(税込583円)
No.018 華屋特製 手作り玉子焼き(小) 390円(税込429円)

※写真は華屋特製手作り大判玉子焼きです。



華屋与兵衛自慢のパリッと揚げた生姜風味の竜田揚げです。

手付けジューシー竜田揚げ

No.015 2個 290円(税込319円)
No.016 3個 430円(税込473円)

※写真は3個です。※竜田揚げの衣は店内で手付けしております。

お酒とご一緒にどうぞ！



No.025 枝豆
290円(税込319円)



No.024 国産大豆の冷奴
290円(税込319円)



オススメ

No.056 揚げ銀杏
330円(税込363円)



新登場

No.019 五穀味鶏天ぷら
230円(税込253円)



No.026 イカゲソの唐揚げ
430円(税込473円)



No.021 おつまみまぐろユッケ
490円(税込539円)



オススメ

No.040 漬けまぐろのブツ
490円(税込539円)



No.029 炙り〆さば
690円(税込759円)



No.038 刺身3点盛り
650円(税込715円)

お酒とご一緒にどうぞ！



No.022 牛もつ煮
530円(税込583円)



No.030 牛すじ煮込み
530円(税込583円)



オススメ

No.232 よへいの肉じゃが
390円(税込429円)



No.003 じゃがバター
290円(税込319円)



No.004 明太子じゃがバター
390円(税込429円)

国産銘柄鶏を使用した鶏天ぷらが入った盛り合わせ。



新登場

No.020 五穀味鶏天ぷら盛り合わせ
790円(税込869円)

揚げたて天ぷら

No.002 天ぷら7種盛り…590円(税込649円)
No.001 天ぷら4種盛り…390円(税込429円)
No.005 舞茸天(2個)……190円(税込209円)
No.006 かぼちゃ天……150円(税込165円)
No.007 なす天(2個)……150円(税込165円)
No.008 海老天……230円(税込253円)



※衣に大豆油を使用しています。

No.031 おつまみ盛り合わせ
790円(税込869円)
イカゲソの唐揚げ、枝豆、ポテトフライの3種盛り。



※写真は大盛り!!、ポテトフライです。
※衣に大豆油を使用しています。

No.039 大盛り!! ポテトフライ
690円(税込759円)
No.028 ポテトフライ
390円(税込429円)

お食事に彩りと野菜を



新登場

ドレッシングが選べます。 胡麻 和風

No.750 よへいの蒸し鶏サラダ 590円(税込649円)



ドレッシングが選べます。 胡麻 和風

No.751 よへいサラダ ～国産大豆の豆腐使用～ 490円(税込539円)



ドレッシングが選べます。 胡麻 和風

No.749 ローストビーフサラダ 690円(税込759円)

お席で出来たての美味しさを



No.035 イカゲソバター焼き
490円(税込539円)
醤油をたらし軽く焼いて屋台風に。



No.036 あさりバター
490円(税込539円)
あさりの出汁とバターの旨味が相性抜群!



お肉増量2倍

No.037 辛味肉豆腐ノ
690円(税込759円)
国産大豆の豆腐と豚肉入り。



厳選赤たまご 茜美人 使用

No.034 牛鍋
790円(税込869円)
赤身のコクと旨みが鍋いっぱいに広がります。



厳選赤たまご 茜美人 使用

No.150 鶏ごぼう雑炊
930円(税込1,023円)
鶏の旨みがつまった優しい味わいの雑炊です。

単品でどうぞ！

No.013 羽釜炊き ごはん …290円(税込319円)
No.050 羽釜炊き 小ごはん 230円(税込253円)
No.011 味噌汁 150円(税込165円)
No.014 あさりの味噌汁 290円(税込319円)
No.010 茶碗蒸し 230円(税込253円)



フェアトレードコーヒー

No.461 華屋与兵衛の ドリンクバー 290円(税込319円)

※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。 ※食物アレルギーや、カロリー・食塩相当量に関する事柄はホームページをご覧ください。
※あさりにはカニが共生している場合がございます。 ※味噌汁具材の海苔は、えび・かにが生息する海域で採取されています。※魚には骨が残っている場合がございます。

16-20

※写真はイメージです。実際の大きさとは異なります。 ※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。
※22時以降は10%の深夜料金を加算させていただきます。

「うどん」と「そば」は共通の釜で茹でております。

17-21

あんみつ

こだわりの素材を活かした
華屋与兵衛の甘味を
お楽しみください。


※写真は白玉クリームあんみつです。

こだわりの厳選素材

- 北海道産 **あずき** 上品な甘さの餡に練り上げました。
- 新潟県産 **白玉** 弾力や風味のある白玉です。
- 国産 **寒天** ローカロリーで体に優しい食材です。
- 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。
- 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。

No.401 **白玉クリームあんみつ** 640円(税込704円)
バニラアイスは抹茶アイスに変更できます

No.402 **クリームあんみつ** 590円(税込649円)
バニラアイスは抹茶アイスに変更できます

No.403 **あんみつ** 540円(税込594円)

No.423 **白玉あんみつ** 590円(税込649円)

ミニあんみつ


※写真はミニクリームあんみつです。

No.424 **ミニ白玉クリームあんみつ** 500円(税込550円)
バニラアイスは抹茶アイスに変更できます

No.404 **ミニクリームあんみつ** 450円(税込495円)
バニラアイスは抹茶アイスに変更できます

No.406 **ミニあんみつ** 400円(税込440円)

No.425 **ミニ白玉あんみつ** 450円(税込495円)

華屋与兵衛の あんみつ



あずき
北海道産



日照時間が長い北海道十勝地方産の小豆を上品な甘さの餡に練り上げました。

白玉
新潟県産



白玉の弾力性や風味にこだわり、厳選した新潟県産のもち米を使用しております。

寒天
国産



厳選した天草を使って作っています。ローカロリーでからだにやさしい食品です。

黒みつ
沖縄県産黒糖使用



沖縄県産さとうきび黒糖使用。独特の風味と深いコクのある味わいをお楽しみください。

赤えんどう豆
北海道産



北海道富良野で採れた豆を一粒一粒、大切にふっくらと炊き上げました。

※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。
※食物アレルギーや、カロリー・食塩相当量に関する事柄はホームページをご覧ください。

甘味

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.426 **くずきり** 640円(税込704円)



宇治抹茶使用
お茶の旨味と深い風味を合わせ持つ宇治抹茶。華屋与兵衛の抹茶の甘味をお楽しみください。



No.412 **抹茶わらび餅** 290円(税込319円)



バニラアイスは抹茶アイスに変更できます

No.411 **抹茶わらび餅&バニラアイス** 290円(税込319円)



No.413 **白玉あずき** 250円(税込275円)



No.421 **黒みつ宇治抹茶ケーキ** 490円(税込539円)

・黒みつ宇治抹茶ケーキ ・北海道産赤えんどう豆
・宇治抹茶アイス ・オレンジ ・沖縄県産黒糖使用黒みつ

※黒みつ宇治抹茶ケーキに使用している黒みつは、沖縄県産黒糖ではありません。



No.407 **宇治抹茶パフェ** 490円(税込539円)

新潟県産もち米の豊かな香りの白玉と宇治抹茶アイス
北海道産あずきに黒みつをかけて。



No.408 **ベルギーチョコパフェ** 490円(税込539円)

ベルギーチョコが香る
濃厚な味わいの贅沢パフェ。



No.414 **バニラアイス** 250円(税込275円)



No.415 **宇治抹茶アイス** 250円(税込275円)



No.416 **ベルギーチョコアイス** 250円(税込275円)



No.410 **豆寒天** 350円(税込385円)



No.409 **きなこ寒天** 350円(税込385円)



No.417 **焼き餅ぜんざい(温)** 330円(税込363円)



No.420 **白玉ぜんざい(温)** 330円(税込363円)



No.461 **華屋与兵衛のドリンクバー** 290円(税込319円)

おすすめ厳選茶葉

食前茶として



焙じ茶
濃厚な旨みのある伊勢茶と華やかな香りの鹿児島茶を二度煎り焙煎した香り高いお茶。

お料理・あんみつとご一緒に



一番摘み 玉露煎茶
国内産の茶葉の旨み豊かな一番茶を100%使用。玉露ブレンドで濃い味わい。



宇治抹茶入り 玄米茶
香ばしい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。



深蒸し知覧茶
鹿児島県産知覧茶葉100%。「深蒸し製法」により、濁りのある味わい。

食後の一杯やパフェに



梅こぶ茶
梅と昆布の滋味深い味わい。甘味のあとのお口直しに。



黒豆茶
ほどよく焙煎した黒豆の風味と甘み、優しい味わい。ノンカフェイン。



紅茶
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、アップルティーなど。

※写真はイメージです。実際の大きさとは異なります。
※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。
※22時以降は10%の深夜料金を加算させていただきます。

白玉・わらび餅・牛皮・餅などはのどにつまらせないよう、よく噛んでお召し上がりください。

8校提出カンプ 26F01007_Gﾒﾆｭｰ_24P中綴じ(26年9月導入)_p18p19

お酒



美味しい料理とご一緒に

ビール



No.465 アサヒスーパードライ 中生ビール 590円(税込649円)

No.466 アサヒスーパードライ グラス生ビール 430円(税込473円)

No.467 アサヒスーパードライ 瓶ビール(中瓶) 620円(税込682円)

No.510 ノンアルコール ノンアルコールビールテイスト飲料 サントリーオールフリー 390円(税込429円)

酎ハイ・カクテル



No.472 レモンサワー 450円(税込495円)
レモンのフレッシュな香りが広がり、キレのある味わいです。



No.473 グレープフルーツサワー 450円(税込495円)
爽やかな酸味とほろ苦さの絶妙なハーモニーをお楽しみください。



No.513 翠(すい)ジンソーダ 490円(税込539円) プリン体ゼロ 糖類ゼロ
柚子・緑茶・生姜の和素材の香りが口の中で広がります。



No.514 茉莉花(まつりか) JJ (ジャスミン焼酎×ジャスミン茶) 490円(税込539円) プリン体ゼロ 糖類ゼロ
ジャスミン茶葉からつくった焼酎をジャスミン茶で割りました。

No.488 レモンカット2切れ ⊕50円(税込55円)

ウィスキー

No.469 ハイボール 390円(税込429円)

No.470 ロック 390円(税込429円)

No.471 水割り390円(税込429円)

深い香りと余韻が続く心地よい1杯をお楽しみください。

ワイン・シードル



No.515 長野県産 イヅツ白ワイン180ml 690円(税込759円)



No.516 長野県産 イヅツ赤ワイン180ml 690円(税込759円)
長野県産のブドウを使用した、和食にピッタリなワインです。



No.517 青森県産 弘前 生シードル・スイート200ml 690円(税込759円)
国産リンゴ100%の「生」シードル。
リンゴ本来の甘みが魅力のすっきりとしたみずみずしい味わいです。

日本酒



埼玉県小川町 普通酒 日本酒度+4
晴雲 熱燗 冷や
No.476 小130ml 390円(税込429円)
No.477 大220ml 590円(税込649円)



新潟県 特別本醸造 日本酒度+4
No.478 冷や 八海山 小130ml 790円(税込869円)



新潟県 本醸造酒 日本酒度+7
No.479 飲みきり冷酒ボトル 菊水の辛口 300ml瓶 790円(税込869円)



埼玉県小川町 本醸造酒 日本酒度+4
No.481 飲みきり冷酒ボトル 金勝山 300ml瓶 790円(税込869円)

※晴雲と八海山は徳利でお持ちいたします。※「冷や」は「常温」でご提供いたします。
※辛さの度合いは日本酒度の「+」が高いほど辛口になります。

焼酎



大分県 麦 いいちこ深薫(しんくん) No.486 グラス 390円(税込429円) No.487 ボトル720ml 1,990円(税込2,189円)



宮崎県 芋 黒霧島 No.484 グラス 490円(税込539円) No.485 ボトル900ml 2,490円(税込2,739円)

梅酒 チョーヤ熟成1年梅酒



No.474 ロック 590円(税込649円)

No.475 ソーダ割り 590円(税込649円)

芳醇な梅の香りが味わえる1杯です。

No.489 120分飲み放題 ラストオーダー30分前

おひとり様 1,990円(税込2,189円)

●グループ全員でのご注文をお願い致します。
●運転される方や20歳未満のお客様はドリンクバーをご注文ください。
・中生ビール ・グラス生ビール ・瓶ビール ・レモンサワー ・グレープフルーツサワー ・翠ジンソーダ
・茉莉花 JJ(ジャスミン焼酎×ジャスミン茶) ・ウィスキー(ハイボール・ロック・水割り)
・麦焼酎 いいちこ深薫(グラス) ・芋焼酎 黒霧島(グラス) ・日本酒(小・大) ・ノンアルコールビール・ドリンクバー

※お車、バイク、自転車を運転されるお客様、20歳未満のお客様へのアルコール類のご提供はいたしません。

※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。 ※食物アレルギーや、カロリー・食塩相当量に関する事柄はホームページをご覧ください。
※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。



華屋与兵衛の ご宴会プラン

大切な方との時間を
華屋与兵衛の会席料理で

華(はな)コース 8品 3,500円(税込3,850円)

◆五穀味鶏(ごこくあじどり)の鶏釜めし ◆刺身4点盛り ◆茶碗蒸し
◆小鉢3品 ◆天ぷら4種盛り ◆ミニ甘味
⊕300円(税込330円)で海鮮五目釜めしに変更できます。

朝顔(あさがお)コース 9品 4,000円(税込4,400円)



華(はな)に⊕500円(税込550円)で うなぎ蒲焼が追加となるコース。



彩(いろどり)コース 9品 4,500円(税込4,950円)

◆黒毛和牛と魚介の陶板焼き ◆寿司5貫
◆小鉢3品 ◆茶碗蒸し
◆刺身4点盛り ◆ミニあんみつ
◆天ぷら7種盛り



雅(みやび)コース 10品 5,000円(税込5,500円)

◆黒毛和牛 すき焼き
◆寿司5貫 + 穴子一本握り
◆小鉢3品 ◆天ぷら7種盛り ◆茶碗蒸し
◆刺身4点盛り ◆うなぎ蒲焼 ◆ミニあんみつ



【ご宴会限定】
おこさま御膳 2,000円(税込2,200円)
おもちゃつき ※小学生以下のお子様限定です。
おえかきグミランド

120分ご宴会プラン飲み放題

ラストオーダー30分前



おひとり様 ⊕1,590円(税込1,749円)

●グループ全員でのご注文をお願い致します。 ●運転される方や20歳未満のお客様はドリンクバーをご注文ください。

※お車、バイク、自転車を運転されるお客様、20歳未満のお客様へのアルコール類のご提供はいたしません。

ご宴会のご予約は2日前までにご連絡ください。

◆サービス料・席料は不要です。 ◆一般メニューでのご予約も承ります。 ◆記載の料金はおひとり様あたりの料金です。
※詳しくは従業員にお問い合わせください。

WEB予約が便利です。
お電話でも承ります。
https://www.hanayayohei.co.jp

※写真はイメージです。実際の大きさとは異なります。 ※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。
※22時以降は10%の深夜料金を加算させていただきます。 ※わらび餅・牛皮などはのどにつまらせないよう、よく噛んでお召し上がりください。

「うどん」と「そば」は共通の釜で茹でております。

9校提出カンプ 26F01007_Gメニュー_24P中綴じ(26年9月導入)_p20p21 地

お持ち帰り弁当 TAKE OUT

ご注文はWEB予約で

お持ち帰りメニューを
スマートフォンで簡単に
ご予約いただけます。



華屋与兵衛では羽釜炊きごはんを使用しています。
※酢飯商品を除く。

天重



No.565 華屋の7種天重弁当
1,090円（税込1,177円）



※写真は華屋の五穀味鶏と海老の天重弁当です。

No.554 華屋の五穀味鶏と海老の天重弁当
1,290円（税込1,393円）

No.566 華屋の上海老天重弁当（海老3尾）
1,450円（税込1,566円）

海鮮ちらし

※食材は季節により変わります。



No.564 華屋の炙りトロサーモン重弁当
1,190円（税込1,285円）



No.562 華屋の北海ちらし弁当
1,430円（税込1,544円）



No.561 華屋の豪華海鮮重弁当
1,550円（税込1,674円）



No.563 華屋のまぐろユッケ重弁当
1,230円（税込1,328円）

うなぎ



No.567 華屋の炙りうなまぶし重弁当
1,490円（税込1,609円）

No.568 鰻大盛 華屋の炙りうなまぶし重弁当
1,890円（税込2,041円）

※写真は華屋の炙りうなまぶし重弁当です。



No.569 華屋のうな天重弁当
1,730円（税込1,868円）

No.570 華屋の上うな重弁当
2,490円（税込2,689円）

※写真は華屋のうな天重弁当です。

お弁当



No.573 手付けやわらか ロースとんかつ弁当
1,380円（税込1,490円）

No.571 手付け竜田揚げ弁当（5個）
990円（税込1,069円）

No.572 手付けひれかつ弁当（3枚）
1,440円（税込1,555円）

※写真は手付けやわらかロースとんかつ弁当です。

おうちカフェ



No.586 あんみつ
590円（税込637円）

No.597 抹茶入り玄米茶（1袋）
500円（税込540円）

店内手作り おかずも与兵衛で

No.581 イカゲソの唐揚げ
430円（税込464円）



No.579 ポテトフライ
390円（税込421円）
※衣に大豆油を使用しています。

No.574 天ぷら盛り（7種）
590円（税込637円）

No.575 上海老天ぷら盛り
940円（税込1,015円）



うどん

煮込みうどんのおいしい召し上がり方

蓋を外して、別添えのスープと卵を入れ、鍋をガスコンロ、またはIH調理器に置いて中火で加熱します。沸騰したら弱火にして約5分ほど煮込んで完成です。

●商品はお早めにお召し上がりください。 ●電子レンジでの調理はできません。 ●アルミ鍋は大変熱くなりますので火傷にご注意ください。

※スープを注いで温めて一煮立ちしましたらお召し上がりいただけます。 ※食材はあらかじめ加熱済ですが、よく煮込んでお召し上がりください。



No.555 野菜たっぷりちゃんぽんうどん 1,230円（税込1,328円）

No.556 辛味ちゃんぽんうどん 1,330円（税込1,436円）

※写真は野菜たっぷりちゃんぽんうどんです。※【1日分の野菜】健康日本21の目標値350gに対し350g以上



No.559 華屋の味噌煮込みうどん 1,190円（税込1,285円）

No.557 華屋の鍋焼きうどん 1,230円（税込1,328円）

No.558 華屋の大辛味噌煮込みうどん 1,290円（税込1,393円）

No.560 華屋の旨辛鍋焼きうどん 1,330円（税込1,436円）

※写真は華屋の味噌煮込みうどんです。

おうちでよへい鍋弁当

美味しさ色々!

たまごは入れて煮込んでも、溶いてお肉に付けても◎の雑炊にしても美味しくお召し上がりいただけます。

ごはん大盛り +50円（税込54円）

※ごはんをレンジで温める際はふたを外してください。
※加熱時、スープが跳ねますのでご注意ください。
※電子レンジでの調理はできません。



No.763 黒毛和牛のすき焼き鍋ごはんセット
2,090円（税込2,257円）



No.758 豚カルビの大辛味噌鍋 ごはんセット 1,390円（税込1,501円）



No.757 豚カルビの華屋特製味噌鍋 ごはんセット 1,290円（税込1,393円）

釜めし

全品 絶品黄金だし ミニ抹茶わらび餅 付



No.600 海鮮五目釜めし
1,790円（税込1,933円）



No.601 海鮮五目といくら釜めし
2,090円（税込2,257円）

No.523 青森県陸奥湾産帆立釜めし
1,590円（税込1,717円）

No.526 青森県陸奥湾産帆立といくら釜めし
1,890円（税込2,041円）

No.522 五穀味鶏の鶏釜めし
1,490円（税込1,609円）

No.524 うなぎ釜めし
2,190円（税込2,365円）

※写真はイメージです。 ※季節の釜めしもございます。

お出かけお集まりに



華屋のあやめ寿司

No.538 3人前3,270円（税込3,531円）

No.537 1人前1,090円（税込1,177円）

●天然まぐろ ●いか ●国産真鯛 ●寿司えび ●サーモン ●ほたて ●ねぎとろ軍艦 ●いくら軍艦 ●玉子焼き

※写真は華屋のあやめ寿司3人前です。



No.553 オードブル盛り合わせ（3人前）
1,790円（税込1,933円）

●手作り竜田揚げ ●イカゲソの唐揚げ ●ポテトフライ ●エビフライ ●ひれかつ ●枝豆 ●揚げなす ●オクラ ●玉子焼き

※ポテトフライの衣は大豆油を使用しています。

会合・お集まりに 華屋の松花堂弁当

前日までにご予約ください。



No.770 華屋のおこさま松花堂弁当
1,290円（税込1,393円）



No.767 華屋の松花堂弁当「竹」
1,890円（税込2,041円）

No.766 華屋の松花堂弁当「梅」
1,590円（税込1,717円）



No.769 華屋の松花堂弁当「特選」
2,490円（税込2,689円）

No.768 華屋の松花堂弁当「松」
2,190円（税込2,365円）

※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。 ※食物アレルギーや、カロリー・食塩相当量に関する事柄はホームページをご覧ください。
※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。

※写真はイメージです。実際の大きさとは異なります。 ※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。
※22時以降は10%の深夜料金を加算させていただきます。 ※牛皮はのどにつまらせないよう、よく噛んでお召し上がりください。

「うどん」と「そば」は共通の釜で茹でております。

11校提出カンプ 26F01007_Gﾒﾆｭｰ_24P中綴じ(26年9月導入)_p22p23