

# 華屋と兵衛

はなや よへい

グランドメニュー

# こだわりの逸品

厳選した赤たまご  
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  
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。

## お酒 と一緒にどうぞ！



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)



No. 027

長なすの一本漬け

390円(税込429円)

わさび  
風味



No. 056

揚げ銀杏

330円(税込363円)



No. 026

イカゲンの唐揚げ

430円(税込473円)



No. 021

おつまみまぐろユッケ

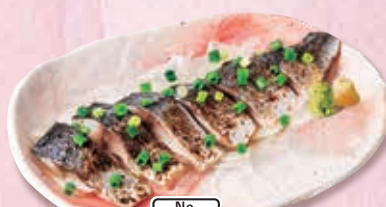
490円(税込539円)



No. 040

漬けまぐろのブツ

490円(税込539円)



No. 029

炙りメさば

690円(税込759円)



No. 038

刺身3点盛り

650円(税込715円)

## 華屋与兵衛のフルーツサラダ

特製ドレッシング〜ハニーオレンジ〜

ハニーオレンジソースにオリーブオイルを加えた  
シンプルな美味しさのドレッシングです。  
爽やかな酸味と塩味がフルーツサラダの美味しさを引き立てます。

Honey  
Orange

特製  
ドレッシング  
〜ハニーオレンジ〜

No. 745

フルーツ  
サラダ

490円  
(税込539円)

少なめ  
サイズ



No. 748

グリーン  
サラダ

490円  
(税込539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〜

590円  
(税込649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)

ドレッシングが選べます。胡麻 和風



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ております。

## 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)



No. **023**

揚げ出し豆腐

430円(税込473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)



No. **002**

天ぷら7種盛り

590円

(税込649円)

海老、いか、5種の野菜の盛り合わせ。

## 揚げたて天ぷら

No. **001**

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。



※写真は大量!!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)

## お席で出来たての美味しさを

国産大豆の豆腐と豚肉入り



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!



No. **037**

辛味肉豆腐

590円(税込649円)

アツアツでご提供いたします。



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。

厳選  
赤たまご  
茜美人  
使用

## 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)

※写真はイメージです。実際の大きさは異なります。 ※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。

# おすすめ

海老入り7種の天井と  
のどごしのよい小そばの  
お手頃セット。



国産米100%  
羽釜炊き

北海道産  
石臼挽き  
そば粉使用

No. 455 華屋の7種天井  
小そばセット  
1,480円(税込1,628円)



※とんかつの衣は店内で手付けしております。

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。

No. 085 手付けやわらかロース  
とんかつ定食

国産米100%  
羽釜炊き

1,490円(税込1,639円)



人気の小北海ちらしと二八せいろそばが味わえるセットです。

No. 073 小北海ちらし  
二八せいろそばセット

北海道産  
石臼挽き  
そば粉使用

1,430円(税込1,573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、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。  
※あざ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。

華屋与兵衛おすすめの5貫寿司が  
楽しめる御膳です。



※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。

北海道産  
石臼挽き  
そば粉使用

No. 117

華屋寿司と  
天ぷら御膳

1,530円(税込1,683円)



野菜たっぷり  
半日分の  
野菜入り

※[半日分の野菜]健康日本21の目標値350gに対し175g以上

半日分の野菜がとれるちゃんぽんうどんと小まぐろたたき丼のボリューム満点セット!

No. 449 野菜たっぷりちゃんぽんうどん  
小まぐろたたき丼セット

1,580円(税込1,738円)



国産米100%  
羽釜  
炊き

うなぎと天ぷらが味わえる人気の組み合わせ。

No. 451 うなぎ天重 茶碗蒸しセット

1,960円(税込2,156円)

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)



No. 010 茶碗蒸し  
230円(税込253円)



No. 404 ミニクリームあんみつ  
400円(税込440円)

バニラアイスは抹茶アイスに変更できます。



味噌汁

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。

※写真はイメージです。実際の大きさは異なります。 ※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。

# 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。



No.  
**116**

天ぷら刺身御膳

1,530円(税込1,683円)

国産米100%  
羽釜  
炊き



北海道産  
石臼挽き  
そば粉使用

天然まぐろ、かに、いくらなどの北海ちらしと小二八そばのセットです。

No. **155** 小北海ちらしと天ぷら御膳

1,530円(税込1,683円)



北海道産  
石臼挽き  
そば粉使用

香ばしく炙ったうなぎの小井と小二八そばのセットです。

No. **118** 小炙りうなまぶし井と  
天ぷら御膳

1,630円(税込1,793円)

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)  
※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。

北海道産  
石臼挽き  
そば粉使用



華屋与兵衛の人気の小井2種が味わえる御膳です。

**No. 154** 双味御膳<sup>ふたみ</sup> ~小ローストビーフ井  
小炙りトロサーモン井~  
1,590円(税込1,749円)



華屋与兵衛のこだわりが詰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)
---------------------------	---------------------------	--------------------------------

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)



**No. 751** よへいサラダ  
590円(税込649円)



**No. 404** ミニクリームあんみつ  
400円(税込440円)  
バニラアイスは抹茶アイスに変更できます。



味噌汁

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。

※写真はイメージです。実際の大きさは異なります。 ※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。

# 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。



二八せいろ  
そばは  
うどんに変更  
できます

北海道産  
石臼挽き  
そば粉使用

## 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  
そば粉使用

## No. 067 鴨汁せいろそば 小天井セット 1,530円(税込1,683円)

せいろ2段 + 200円(税込220円)

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井をご堪能ください。

## 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)



国産米100%  
羽釜  
炊き

※写真は鴨汁せいろそば小天井セットです。

## 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)

※そばはうどんに変更できます。

## No. 058 北海道産石臼挽き 小二八そば 390円(税込429円)



トッピング  
できます



No. 145 とろろ  
+ 100円  
(税込110円)

## 单品握り

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  
230円(税込253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)

二八せいろそばと  
小天井が味わえる  
お得なセットです。



No. 074 小天井  
二八せいろそばセット  
[茶碗蒸し・お新香・味噌汁付]  
1,230円(税込1,353円)

国産米100%  
羽釜  
炊き

北海道産  
石臼挽き  
そば粉使用



No. 075 小炙りトロサーモン丼  
二八せいろそばセット [茶碗蒸し・味噌汁付]  
1,230円(税込1,353円)

北海道産  
石臼挽き  
そば粉使用



No. 073 小北海ちらし  
二八せいろそばセット [茶碗蒸し・味噌汁付]  
1,430円(税込1,573円)

北海道産  
石臼挽き  
そば粉使用

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)

フェア  
トレード  
コーヒー



No. 010  
茶碗蒸し  
230円(税込253円)



No. 404  
ミニクリームあんみつ  
400円(税込440円)

バニラアイスは抹茶アイスに変更できます。



味噌汁

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。

※写真はイメージです。実際の大きさは異なります。 ※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。

# 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

[お新香・味噌汁付]

1,090円(税込1,199円)

No. 442

## 華屋の7種天丼 茶碗蒸しセット

[お新香・味噌汁付]

1,320円(税込1,452円)

No. 066

## 上海老天丼

[お新香・味噌汁付]

1,390円  
(税込1,529円)

No. 443

## 上海老天丼 茶碗蒸しセット

[お新香・味噌汁付]

1,620円  
(税込1,782円)

海老天3尾入り、  
ボリュームたっぷりの天丼です。



国産米100%  
羽釜炊き

### 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

華屋と兵衛の  
ドリンクバー  
290円  
(税込319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  
400円(税込440円)

バニラアイスは抹茶アイスに変更できます。

味噌汁



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。 ※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。

# 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。

**No. 069** **豪華海鮮丼** 1,530円(税込1,683円)  
[味噌汁付]

**No. 445** **豪華海鮮丼 茶碗蒸しセット** 1,760円(税込1,936円)  
[味噌汁付]



※食材は季節により変わります。



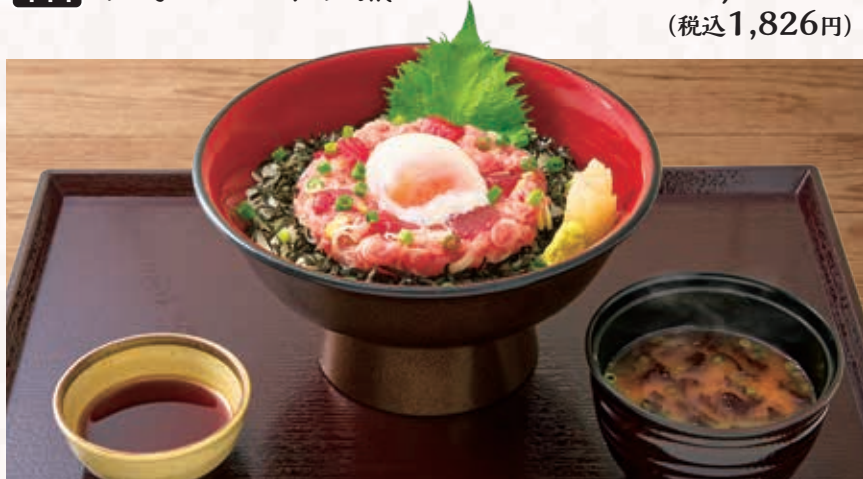
**No. 068** **北海ちらし** [味噌汁付] 1,430円  
(税込1,573円)

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



**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** [味噌汁付] 1,420円  
(税込1,562円)



**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** [味噌汁付] 1,460円  
(税込1,606円)



**No. 072** **海鮮ねばとろろ丼** [味噌汁付] 1,190円  
(税込1,309円)

**No. 456** **海鮮ねばとろろ丼 茶碗蒸しセット** [味噌汁付] 1,420円  
(税込1,562円)

※写真はイメージです。実際の大きさは異なります。 ※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。

# 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。



※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



国産米100%

羽釜  
炊き

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

## 手付け 竜田揚げ黒酢南蛮

国産米100%

羽釜  
炊き



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

### 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)



- 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  
400円 (税込440円)

パナライスは抹茶アイスに変更できます。



味噌汁

- 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。 ※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。

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

※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

No.085 定食 1,490円  
[お新香・味噌汁付] (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) 1,230円  
[お新香・味噌汁付] (税込1,353円)

No.076 単品 830円  
(2枚) (税込913円)

No.082 定食 (3枚) 1,550円  
[お新香・味噌汁付] (税込1,705円)

No.077 単品 1,150円  
(3枚) (税込1,265円)



ひれかつが追加できます  
+1枚 300円 (税込330円)



## 手付けやわらかひれかつ卵とじ

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

No.084 単品 1,030円  
(税込1,133円)

## 手付けやわらかロースとんかつ卵とじ

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

No.088 単品 1,190円  
(税込1,309円)

## 手付けやわらかロースとんかつ&竜田揚げ(2個)定食

No.089 [お新香・味噌汁付] 1,730円 (税込1,903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)



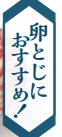
No.145 大辛の素  
100円 (税込110円)



No.146 おろしポン酢  
100円 (税込110円)



No.147 チーズ  
100円 (税込110円)



卵とじに  
おすすめ

※写真はイメージです。実際の大きさは異なります。 ※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。

# うどん

特製  
味噌

厳選  
赤たまご  
茜美人  
使用

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。

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)

No. 042 華屋の特製味噌煮込みうどん  
1,190円(税込1,309円)

No. 043 麺半量 1,090円(税込1,199円)

No. 044 大辛味噌煮込みうどん   
1,290円(税込1,419円)

No. 045 麺半量 1,190円(税込1,309円)



厳選  
赤たまご  
茜美人  
使用

※写真は大辛味噌煮込みうどんです。



厳選  
赤たまご  
茜美人  
使用

※写真は鍋焼きうどんです。

No. 046 鍋焼きうどん  
1,230円(税込1,353円)

No. 047 麺半量  
1,130円(税込1,243円)



野菜たっぷり  
半日分の  
野菜入り

※【半日分の野菜】健康日本21の目標値350gに対し175g以上  
※写真は野菜たっぷりちゃんぽんうどんです。

No. 052 野菜たっぷりちゃんぽんうどん 1,190円(税込1,309円)

No. 054 麺半量 1,090円(税込1,199円)



厳選  
赤たまご  
茜美人  
使用

※写真は旨辛鍋焼きうどんです。

No. 048 旨辛 鍋焼きうどん   
1,330円(税込1,463円)

No. 049 麺半量   
1,230円(税込1,353円)



野菜たっぷり  
半日分の  
野菜入り

※【半日分の野菜】健康日本21の目標値350gに対し175g以上  
※写真は辛味ちゃんぽんうどんです。

No. 053 辛味ちゃんぽんうどん   
1,290円(税込1,419円)

No. 055 麺半量   
1,190円(税込1,309円)

## 一緒にいかがですか？



No. 138 小天井  
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)

※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、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。

# 華屋与兵衛

(屋号の由来)江戸前鮭の元祖

文政年間、両国花屋の与兵衛が従来の押しずしりにぎりずしを考案したといわれています。  
「込み合いて、待ちくたびれし与兵衛鮭、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。

# 寿司



No. 119

## 華屋寿司(5貫)

790円(税込869円)

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。

おすすめ  
5貫盛り

※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。



天然まぐろ、いか、いくら軍艦の3貫盛り。

No. 122 定番にぎり  
590円(税込649円)



サーモン、北海道産ほたて、いくら軍艦の3貫盛り。

No. 121 北海にぎり  
630円(税込693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。

No. 120 まぐろ握り食べくらべ  
690円(税込759円)

## 単品握り

一貫からご注文いただけます



No. 123 天然まぐろ握り  
230円(税込253円)



No. 126 サーモン握り  
190円(税込209円)



No. 129 ほたて握り  
230円(税込253円)



No. 124 本まぐろ中とろ握り  
330円(税込363円)



No. 127 寿司えび握り  
130円(税込143円)



No. 130 国産真鯛握り  
230円(税込253円)



No. 125 いか握り  
130円(税込143円)



No. 128 玉子握り  
100円(税込110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)

※写真はイメージです。実際の大きさは異なります。 ※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。

# 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  
うなぎ重です。



おすすめトッピング



各100円  
(税込110円)



※写真はうなぎ重です。

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

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



※写真はうなぎ天重です。

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

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



※写真は炙りうなぎまぶし丼です。

No. 114 **炙りうなぎまぶし丼** 1,490円(税込1,639円)

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

No. 115 **炙りうなぎまぶし丼 鰻大盛** 1,890円(税込2,079円)

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

## 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  
華屋と兵衛の  
**ドリンクバー**  
290円  
(税込319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**  
400円(税込440円)  
バニラアイスは抹茶アイスに変更できます。



味噌汁

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。 ※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。

# 黒毛和牛

黒毛和牛を存分に  
味わえるセットです。



※写真はすき焼き定食2,430円(税込2,673円)です。

**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)

おすすめ  
トッピング

No. 090

赤たまご

100円(税込110円)

No. 107

味のうどん

330円(税込363円)

No. 108

しゃぶしゃぶ  
野菜盛り

390円(税込429円)



※写真はしゃぶしゃぶと寿司5貫2,230円(税込2,453円)です。

**No. 100** しゃぶしゃぶ定食  
(黒毛和牛120g) [ご飯・味噌汁付]  
2,430円(税込2,673円)

**No. 102** しゃぶしゃぶと寿司5貫  
(黒毛和牛60g) [茶碗蒸し・うどん付]  
2,230円(税込2,453円)

お得な追加肉



No. 105 追加

黒毛和牛(60g)

790円(税込869円)

※写真はイメージです。実際の大きさは異なります。 ※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。

# 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。



No. 401

白玉クリームあんみつ  
590円(税込649円)

バナ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  
540円(税込594円)

バナラアイスは抹茶アイスに変更できます

No. 403

あんみつ  
490円(税込539円)

No. 423

白玉あんみつ  
540円(税込594円)

沖縄県産  
黒糖使用  
黒みつ

※写真は白玉クリームあんみつです。

# ミニあんみつ

No. 424

ミニ白玉クリームあんみつ  
450円(税込495円)

バナ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  
400円(税込440円)

バナ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  
350円(税込385円)

No. 425

ミニ白玉あんみつ  
400円(税込440円)

※写真はミニクリームあんみつです。



## 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



沖縄県産さとうぎ黒糖使用。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)



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**  
ミニ宇治抹茶  
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**  
ミニベルギー  
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. **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 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

優雅な香りとお余韻が味わえる  
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。



No. **415**  
宇治抹茶  
アイス  
250円  
(税込275円)



No. **414**  
バニラ  
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. **746** フルーツの  
盛り合わせ  
290円(税込319円)

※内容は季節により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。

# お酒

美味しい料理と  
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)

ノンアルコール  
No. 510  
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)

## ワイン・シードル



No. 515 長野県産 新登場  
イツツ白ワイン 180ml 690円(税込759円)

No. 516 長野県産 新登場  
イツツ赤ワイン 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 新登場  
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。

## 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 新登場  
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 新登場 プリン体ゼロ 糖類ゼロ  
翠ジンソーダ 490円(税込539円)  
柚子・緑茶・生姜の和素材の香りが口の中で広がる翠ジンソーダが新登場!



No. 514 新登場 プリン体ゼロ 糖類ゼロ  
茉莉花 JJ(ジャスミン焼酎×ジャスミン茶) 490円(税込539円)  
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)

## ウイスキー

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。

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)

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)

## 日本酒



埼玉県小川町 普通酒  
日本酒度+4



新潟県 特別本醸造  
日本酒度+4



新潟県 本醸造酒  
日本酒度+7



埼玉県小川町 本醸造酒  
日本酒度+4

晴雲 熱燗 冷や  
No. 476 130ml  
390円(税込429円)  
No. 477 220ml  
590円(税込649円)

No. 478 冷や  
八海山  
130ml  
790円(税込869円)

No. 479 飲み盛り冷酒  
菊水の  
辛口 300ml瓶  
790円(税込869円)

No. 481 飲み盛り冷酒  
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  
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



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。

- グループ全員でのご注文をお願いします。
- 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)・ウイスキー(ハイボール・ロック・水割り)
- ・麦焼酎 しいちこ深薫(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。

# 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



## はな 華 コース

3,500円  
(税込3,850円)  
[ 8品 ]

- ◆ 五穀味鶏の鶏釜めし ◆ 天ぷら7種盛り
- ◆ 小鉢3品 ◆ 茶碗蒸し
- ◆ 刺身4点盛り ◆ 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。

あさがお 朝顔 コース  
4,000円  
(税込4,400円)  
[ 9品 ]

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。



## いろどり 彩 コース

4,500円  
(税込4,950円)  
[ 9品 ]

- ◆ 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



## みやび 雅 コース

5,000円  
(税込5,500円)  
[ 10品 ]

- ◆ 黒毛和牛 すき焼き (しゃぶしゃぶに変更可) ◆ 寿司5貫 + 穴子一本握り
- ◆ 小鉢3品 ◆ うなぎ蒲焼
- ◆ 刺身4点盛り ◆ 茶碗蒸し
- ◆ 天ぷら7種盛り ◆ ミニあんみつ

アイスつき  
3種類のアイス  
ひとつえらんでね。  
●バニラ ●抹茶 ●チョコ

【ご宴会限定】  
おこさま御膳  
2,000円  
(税込2,200円)

じぶんだけの  
グミをつくろう!

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

アイス  
マテフライ  
海老フライ  
竜田揚げ  
枝豆  
シシトウ

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。

# お持ち帰り弁当



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。



## 天重



No. 565 華屋の7種天重弁当  
1,090円(税込1,177円)

No. 566 華屋の上海老天重弁当  
(海老3尾)  
1,390円(税込1,501円)



※鮮飯商品を除く  
華屋と兵衛では羽釜炊きごはんを使用しています。  
ごはん大盛り+50円(税込54円)

## 海鮮ちらし



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. 561 華屋の豪華海鮮重弁当  
1,530円(税込1,652円)



No. 562 華屋の  
北海ちらし弁当  
1,430円(税込1,544円)



No. 563 華屋の  
まぐろユッケ重弁当  
1,230円(税込1,328円)

※食材は季節により変わります。

## 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. 569 華屋のうな天重弁当  
1,730円(税込1,868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)

No. 570 華屋の上うな重弁当  
2,490円(税込2,689円)

## おうちカフェ



No. 586 あんみつ  
490円(税込529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  
890円(税込961円)



## 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)

※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・食糧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。

うどん

電子レンジでの調理はできません。



厳選赤たまご 茜美人 使用

おうちで加熱! 約5分 ガス・IH OK!

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)

煮込みうどんの美味しい 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。 ●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。 ●電子レンジでの調理はできません。

※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。 ※写真は華屋の味噌煮込みうどんです。

おうちでよい鍋弁当



おうちで加熱! 約5分 ガス・IH OK!

厳選赤たまご 茜美人 使用

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)



おうちで加熱! 約5分 ガス・IH OK!

厳選赤たまご 茜美人 使用

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)



おうちで加熱! 約5分 ガス・IH OK!

厳選赤たまご 茜美人 使用

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)

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メ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。

釜めし



全品 絶品黄金だし ミニ抹茶わらび餅 付

※写真はイメージです。



No. 600

海鮮五目 釜めし

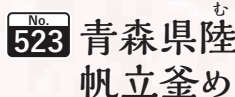
1,790円(税込1,933円)



No. 601

海鮮五目と いくら釜めし

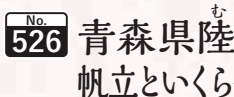
2,190円(税込2,365円)



No. 523

青森県陸奥湾産 帆立釜めし

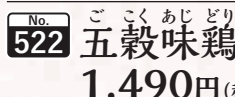
1,590円(税込1,717円)



No. 526

青森県陸奥湾産 帆立といくら釜めし

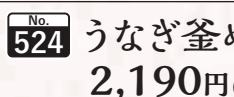
1,990円(税込2,149円)



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)

※季節の釜めしもございます。

お出かけに お集まりに



※写真は華屋のおやめ寿司 3人前です。

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

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

あったかうどん



ふたを開けたら すぐ美味しい!

No. 555

華屋の ちゃんぽん うどん

1,190円 (税込1,285円)

※写真は華屋のちゃんぽんうどんです。

No. 556 華屋の辛味ちゃんぽんうどん 1,290円(税込1,393円)

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)

お子様向けの人気メニュー



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)

「竹」は あんみつ 付き!



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)

寿司5貫

「特選」は あんみつ 付き!



## (屋号の由来)江戸前鮭の元祖

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います。

「込み合いて、待ちくたびれし与兵衛鮭、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。

昆布で炊いた国産米ごはんを使用し、旨みのあるシャリに  
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。



### ◆ 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。



### ◆ 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。



### ◆ 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。



### ◆ 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。



### ◆ 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。

華屋与兵衛の  
こだわり

