お昼限定メニュー



〈お膳料理〉

口取り各種
小鉢
お造り
煮物
天ぷら
御飯
赤だし汁
香の物

和 ～なごみ～　3,200円（税込 3,520円）

和の職人技が生むやさしい味わい。
たくさんの種類が詰まった心和むお膳料理をどうぞ。

お昼限定メニュー



〈会席料理〉

先付
吸物
お造り
煮物
油物
釜飯
止椀
香の物
水菓子

彩 ～いろどり～　4,500円（税込 4,950円）

四季の彩りと和の美を一皿一皿に込めた、心満たす会席料理です。

＊お料理の写真はイメージとなります。＊時季により内容・器が変わります。
＊個室、和室をご利用の場合、表示価格に別途10%のサービス料を頂戴しております。（テーブル席のご利用は対象となりません）



＊お料理の写真はイメージとなります。＊時季により内容・器が変わります。
＊個室、和室をご利用の場合、表示価格に別途10%のサービス料を頂戴しております。（テーブル席のご利用は対象となりません）

〈会席料理〉

- 先付
- 前菜
- 吸物
- お造り
- 一人しゃぶ
- 油物
- 釜飯
- 止椀
- 香の物
- 水菓子

通常のしゃぶしゃぶ、出汁しゃぶしゃぶを
お好みでお選びいただけます。

美山

黒毛和牛A4ランク

7,000円（税込 7,700円）

彩り豊かな品々とともにいただく贅沢なひとりしゃぶしゃぶ、香り立つ釜飯。
至福の会席をぜひご堪能下さい。



＊お料理の写真はイメージとなります。＊時季により内容・器が変わります。
＊個室、和室をご利用の場合、表示価格に別途10%のサービス料を頂戴しております。（テーブル席のご利用は対象となりません）

〈会席料理〉

- 先付
- 前菜
- 吸物
- お造り
- 煮物
- 焼物
- 油物
- 釜飯
- 止椀
- 香の物
- 水菓子

焼物、油物を以下のお料理に変更できます
●黒毛和牛 鉄板焼 又は ●島家特製 黒毛和牛せいろ蒸し

清 流

8,000円（税込 8,800円）

昼のみ
要予約

和の美味を一品一品清らかに盛り込んだ心ほどける特別会席。
四季を映す繊細な味わいに舌鼓。上質な和のおもてなしをぜひ。



＊写真はフィレステーキ会席

ステーキ会席

7,800円（税込 8,580円）

国産牛ロースステーキ

プラス1,000円（税別）で **国産牛フィレステーキ** に変更できます。

〈ステーキ会席〉

前菜
吸物
お造り
牛ロースステーキ
又は
牛フィレステーキ
御飯
止椀
香の物
水菓子



ステーキ膳

6,000円（税込 6,600円）

国産牛ロースステーキ

プラス1,000円（税別）で **国産牛フィレステーキ** に変更できます。

〈ステーキ膳〉

小鉢
茶碗蒸し
牛ロースステーキ
又は
牛フィレステーキ
御飯
止椀
香の物

＊お料理の写真はイメージとなります。
＊時季により内容・器が変わります。
＊個室、和室をご利用の場合、表示価格に別途10%の
サービス料を頂戴しております。（テーブル席のご利用は対象となりません）

お肉と良く合うおすすめ赤ワイン



グラスワイン
お肉と良く合う
赤ワインでどうぞ
770円



ジャン・バルモン
メルロー
原産国 フランス
〈ボトル〉
3,520円



シャトー・
ピュイグロー
原産国 フランス
〈ボトル〉
5,280円



通常のしゃぶしゃぶに加え、お出汁でそのままいただく
「出汁しゃぶしゃぶ」もご用意しております。
（画像は通常のしゃぶしゃぶとなります）



しゃぶしゃぶ ～霜降り和牛～ 9,000円（税込 9,900円）

黒毛和牛A5ランク

先付　霜降り和牛　野菜盛り　餅　うどん　デザート

しゃぶしゃぶ　出汁しゃぶしゃぶ
をお選びいただけます。

しゃぶしゃぶ会席 ～霜降り和牛～ 10,500円（税込 11,550円）

黒毛和牛A5ランク

先付　前菜　お造り　霜降り和牛　野菜盛り　餅　うどん　デザート

しゃぶしゃぶ　出汁しゃぶしゃぶ
をお選びいただけます。

しゃぶしゃぶ ～霜降り和牛～ 追加肉 6,500円（税込 7,150円）

（一人前 150グラム）黒毛和牛A5ランク

＊しゃぶしゃぶ、出汁しゃぶしゃぶの個別でのご提供は出来兼ねます。4名様までは同一種、5名様以上より二種でのご注文が可能です。
＊お料理の写真はイメージとなります。＊時季により内容・器が変わります。
＊個室、和室をご利用の場合、表示価格に別途10%のサービス料を頂戴しております。（テーブル席のご利用は対象となりません）

お肉と良く合うおすすめ吟醸酒



秋鹿 剣美
-純米大吟醸-
大阪府
〈グラス〉1,100円
〈一合〉2,200円



千代むすび
-純米大吟醸雫酒-
鳥取県
〈グラス〉990円
〈一合〉1,980円



亀 泉
-純米吟醸-
高知県
〈グラス〉880円
〈一合〉1,760円





〈うなぎ膳〉

うなぎ蒲焼
お造り
小鉢
茶碗蒸し
御飯
赤だし
香の物
デザート

うなぎ膳（国産鰻/一尾）　6,500円（税込 7,150円）

国内産の鰻を一尾使用。香ばしくふっくらと焼き上げた国内産鰻を中心に、
和の味わいを品よく取り揃えた贅沢な御膳です。



〈うなぎ重〉

うなぎ重
小鉢
茶碗蒸し
赤だし
香の物

うなぎ重（国産鰻/一尾）　5,800円（税込 6,380円）

国内産の鰻を一尾使用。味わい深く香る国内産うなぎと山椒の実が絶妙な味を醸し出します。
優しい味わいの小鉢、茶碗蒸しを添えたお重に仕立てております。

＊お料理の写真はイメージとなります。＊時季により内容・器が変わります。
＊個室、和室をご利用の場合、表示価格に別途10%のサービス料を頂戴しております。（テーブル席のご利用は対象となりません）

島家特撰会席・御膳



＊当画像はイメージです。季節ごとにお料理、お皿が変更になります。

期間限定 季節の特別会席 6,000円（税込 6,600円）

前菜、吸物、お造り、煮物、油物、蒸し物、釜飯、止椀、香の物、水菓子



せいろ蒸し・天ぷらに
料理長こだわり
アクセント

自家製
胡麻味噌
ポン酢



手作り
香り塩



- トマト塩
- カレー塩
- 抹茶塩　など

（日替わりでの
提供となります）

島家御膳　5,000円（税込 5,500円）

肉と野菜のせいろ蒸し　天ぷら　お刺身　デザート　小鉢、ご飯、香の物

いろんな美味しさを少しづつ。彩り豊かに仕上げた島家の御膳です。

＊お料理の写真はイメージとなります。＊時季により内容・器が変わります。
＊店内個室、和室をご利用の場合、表示価格に別途10%のサービス料を頂戴しております。
（テーブル席のご利用は対象となりません）





レタスと一緒にさっぱりと
お召し上がりください。

季節限定
メニュー

〈はも鍋セット〉

はも鍋
お造り（はも入り）
小鉢
ご飯
香の物
デザート

瀬戸内産 はも使用

はも鍋&お造りセット

4,800円（税込 5,280円）

季節の味覚、鱧を贅沢に使った期間限定の鍋セット。
出汁と瀬戸内産の鱧の旨みが見事に調和した鱧鍋に、お造りや小鉢を添えております。



季節限定
メニュー

〈はも天ぷらセット〉

はもの天ぷら
はもの茶碗蒸し
お造り（はも入り）
小鉢
ご飯
赤だし
香の物
デザート

瀬戸内産 はも使用

はも天ぷら&お造りセット

4,800円（税込 5,280円）

サクッと揚げた鱧の天ぷらを主役に、鱧の茶碗蒸しやお造りも味わえ
旬の美味を堪能できる季節のおすすめセットメニューです。

＊お料理の写真はイメージとなります。＊時季により内容・器が変わります。
＊店内個室、和室をご利用の場合、表示価格に別途10%のサービス料を頂戴しております。
（テーブル席のご利用は対象となりません）

お子様メニュー

＊小学生以下の方対象の
メニューとなります。



〈ハンバーグセット〉

ハンバーグ
エビフライ
鶏唐揚げ
ポテトサラダ
デザート小鉢
ご飯、お味噌汁

ハンバーグセット　2,200円（税込 2,420円）
アイスクリーム追加　400円（税込440円）



〈天ぷらセット〉

天ぷら盛り合わせ
お刺身
茶碗蒸し
ご飯、お味噌汁

天ぷらセット　2,600円（税込 2,860円）
アイスクリーム追加　400円（税込440円）

＊お料理の写真はイメージとなります。＊時季により内容・器が変わります。
＊個室、和室をご利用の場合、表示価格に別途10%のサービス料を頂戴しております。（テーブル席のご利用は対象となりません）

島家の特別会席

ご予約限定



特別会席

島家会席　16,000円（税込17,600円）

四季折々の素材で奏でる美しさと美味しさの饗宴 島家の伝統が詰まった島家特別会席

先付、前菜、吸物、お造り、煮物、焼物、油物、釜飯、止椀、香の物、水菓子

要予約 3日前迄　4名様より



特別会席

花の道　13,000円（税込14,300円）

四季の恵みを匠の技で彩ったここでしか味わえない 華やぎの特別会席

先付、前菜、吸物、お造り、煮物、焼物、油物、釜飯、止椀、香の物、水菓子

要予約 3日前迄　4名様より

＊お料理の写真はイメージとなります。＊時季により内容・器が変わります。
＊個室、和室をご利用の場合、表示価格に別途10%のサービス料を頂戴しております。（テーブル席のご利用は対象となりません）

季節のお料理

ご予約限定



黒毛和牛A5ランク 素材にこだわった
島家自慢のすき焼をぜひご堪能ください。

要予約 前日迄

こだわり素材・黒毛和牛A5ランク

小鉢・うどん・デザート付

すき焼

9,800円（税込10,780円）



冬季限定

●要予約 3日前迄
●提供期間 要問合

冬の定番、おすすめの人気鍋

湯引き・てっさ・雑炊・デザート付

ふぐ鍋コース　12,000円（税込13,200円）



期間限定

●要予約 3日前迄
●提供期間 要問合

人気のカモ鍋

小鉢・お造り・そば・デザート付

カモ鍋コース　7,000円（税込7,700円）



冬季限定

●要予約 3日前迄
●提供期間 要問合

小鉢・季節の魚介類・野菜盛り

茸各種・うどん・デザート付

島家鍋　7,000円（税込7,700円）



冬季限定

●要予約 3日前迄
●提供期間 要問合

小鉢・雑炊・デザート付

生ガニのご注文も承ります（金額時価）

カニ鍋　8,000円（税込8,800円）

＊お料理の写真はイメージとなります。＊時季により内容・器が変わります。
＊個室、和室をご利用の場合、表示価格に別途10%のサービス料を頂戴しております。（テーブル席のご利用は対象となりません）

ご人数に合わせて、お座敷、和室、大広間でのご用意も承ります。お気軽にお問い合わせください。

アルコールドリンク

ビール

アサヒスーパードライ（生）	650円（税込715円）
アサヒ熟撰（生）	700円（税込770円）
アサヒスーパードライ（中瓶）	750円（税込825円）
ひとくち生ビール	300円（税込330円）
キリン グリーンズフリー（ノンアルコール）	600円（税込660円）

ハイボール&ウイスキー



宮城峡ハイボール

(S)700円（税込770円） (W)1,000円（税込1,100円）



ウイスキー

宮城峡（水割り・湯割り・ロック）

(S)650円（税込715円） (W)950円（税込1,045円）



ウイスキー

響 ジャパニーズハーモニー（水割り・湯割り・ロック）

(S)900円（税込990円） (W)1,300円（税込1,430円）



ご当地

宝塚ハイボール

(S)800円（税込880円） (W)1,100円（税込1,210円）

市花のスミレとバラの香りがする紫色のリキュールに宝塚発祥のウィルキンソン炭酸、琥珀色のウイスキーを重ねた三層仕立ての見た目も美しいハイボールです。



ウイスキー

山崎 12年（水割り・湯割り・ロック）

(S)1,800円（税込1,980円） (W)2,300円（税込2,530円）

ボトルでのオーダーの際「氷・お水・お湯」を提供しております。（炭酸は別途330円/税込）

焼酎

芋焼酎（ロック・水割り・湯割り）

	(グラス)	(ボトル)
佐藤（鹿児島県）		1,000円（税込1,100円）
蔵乃介（宮崎県）	900円（税込990円）	4,000円（税込4,400円）
国分 芋（鹿児島県）	700円（税込770円）	3,500円（税込3,850円）
甑州-そしゅう-（鹿児島県）	700円（税込770円）	3,500円（税込3,850円）
心水-もとみ-（宮崎県）	700円（税込770円）	3,500円（税込3,850円）
あくがれ（宮崎県）	700円（税込770円）	3,500円（税込3,850円）

麦焼酎（ロック・水割り・湯割り）

	(グラス)	(ボトル)
佐藤（鹿児島県）	900円（税込990円）	
兼八はだか麦（大分県）	800円（税込880円）	
つくし（福岡県）	700円（税込770円）	3,500円（税込3,850円）

黒糖焼酎（ロック・水割り・湯割り）

	(グラス)
長雲 一番橋（鹿児島県）	800円（税込880円）

梅酒

梅酒（ロック・ソーダ割）　600円（税込660円）

黒糖梅酒（ロック・ソーダ割）　700円（税込770円）

ワイン

グラスワイン　赤・白　700円（税込770円）

赤ワイン（ボトル）



メルロー100%
Medium Body

ジャン・バルモン メルロー

原産国 フランス

（ボトル）
3,200円（税込3,520円）



メルロー60%　カベルネフラン25%
カベルネソーヴィニヨン10%
マルベック5%　Full Body

シャトー・ピュイグロー

原産国 フランス

（ボトル）
4,800円（税込5,280円）



白ワイン（ボトル）



シャルドネ100%　Dry

ジャン・バルモン シャルドネ

原産国 フランス

（ボトル）
3,200円（税込3,520円）



リースリング100%　Medium Sweet

トラベーナ・ウルツガルテン・リースリング・カビネット

原産国 ドイツ

（ボトル）
4,800円（税込5,280円）



スパークリングワイン（ボトル）



ヴァッリ・ブリュット

原産国 イタリア

（ボトル）
2,500円（税込2,750円）



エドモンド・テリー ブリュット ロゼ

原産国 フランス

（ボトル）
4,000円（税込4,400円）



特撰 吟醸酒



新潟長岡の澄んだ水が醸す、
華やぐ吟醸香と極上の旨み

【新潟県】-純米大吟醸-
久保田 萬寿

グラス 1,200円（税込1,320円）
一合 2,400円（税込2,640円）



雪国新潟が育んだ清らかな香りと、
繊細で凛とした淡麗の味わい

【新潟県】-特撰吟醸-
越乃寒梅

グラス 800円（税込880円）
一合 1,600円（税込1,760円）



豊かな水の都・大阪池田の地酒。
まろやかな旨みと気品ある香りが調和する
上質な逸品

【大阪府】-特吟-
呉 春

グラス 900円（税込990円）
一合 1,800円（税込1,980円）



千年の都・京都の雅を映す、
澄んだ味わいとほのかな甘みが調和する
優美な逸品

【京都府】-純米大吟醸-
やどりぎ

グラス 700円（税込770円）
一合 1,400円（税込1,540円）



清流あふれる高知の風土を映す、
爽やかな香りと軽やかな旨み

【高知県】-純米吟醸-
亀 泉

グラス 800円（税込880円）
一合 1,600円（税込1,760円）



やわらかな口当たりと澄んだ旨みが
広がる上質な一杯

【新潟県】-純米吟醸-
久保田 紅寿

グラス 800円（税込880円）
一合 1,600円（税込1,760円）



“みずのごとし”の名前の通り、するりと喉の奥へと
落ちるシンプルで清らかなお酒。
女性の方に人気の日本酒です。

【新潟県】-純米吟醸-
上善如水 女性に人気

グラス 700円（税込770円）
一合 1,400円（税込1,540円）



能勢の自然が育む米の深い旨みと、
凛として上品な香味

【大阪府】-純米大吟醸-
秋鹿 剣美

グラス 1,000円（税込1,100円）
一合 2,000円（税込2,200円）



凛とした香りとまろやかな余韻が
織りなす優美な一献

【奈良県】-純米吟醸-
睡 龍（すいりゅう）

グラス 700円（税込770円）
一合 1,400円（税込1,540円）



雫取りならではの繊細な香味と、
柔らかな旨みが広がる逸品。
飲み易く、女性に人気の日本酒です。

【鳥取県】-純米大吟醸雫酒-
千代むすび 女性に人気

グラス 900円（税込990円）
一合 1,800円（税込1,980円）

地元兵庫県のお薦め日本酒



兵庫県産の山田錦を
100%使用
米の甘みを生かした
やわらかい風味

【兵庫県神戸市東灘 泉酒造】
-純米大吟醸-

仙　介

グラス
700円　（税込770円）
一合
1,400円（税込1,540円）



とんな料理にも合わせやすい
すっきりした米の旨味、甘みが
ふわりと広がるのが特徴

【兵庫県丹波市 西山酒造場】
-純米吟醸-

小　鼓

グラス
800円　（税込880円）
一合
1,600円（税込1,760円）



青リンゴや熟れた洋梨のような
美しい吟醸香が立つスムーズな
口当たりの後、舌の上で
旨味が弾けます

【兵庫県宍粟市 山陽盃酒造】
-純米吟醸-

播州一献

グラス
800円　（税込880円）
一合
1,600円（税込1,760円）

冷酒（300mlボトル）

秋鹿生酒　【大阪府】　300ml　1,600円（税込1,760円）

発泡清酒 すず音　【宮城県】　300ml　1,600円（税込1,760円）

清酒（熱燗）

秋　鹿　【大阪府】　一合 600円（税込660円）　二合 1,200円（税込1,320円）

芳　水　【徳島県】　一合 700円（税込770円）　二合 1,400円（税込1,540円）

三種呑み比べ

以下より3種をお選び頂けます。

① 越乃寒梅 -特選吟醸-（新潟県）
② 久保田 紅寿 -純米吟醸-（新潟県）
③ 呉春 -特吟-（大阪府）
④ 亀泉 -純米吟醸-（高知県）
⑤ 千代むすび -純米大吟醸雫酒-（鳥取県）
⑥ 兵庫のお薦め 仙介 -純米大吟醸-
⑦ 兵庫のお薦め 小鼓 -純米吟醸-
⑧ 兵庫のお薦め 播州一献 -純米吟醸-



1,500円（税込1,650円）

ノンアルコール&ソフトドリンク

島家オリジナル ノンアルコールカクテル



宝塚スパークリング

宝塚の市花のすみれをイメージした華やかな一杯。
ラベンダーシロップをソーダで割った
やさしい香りも楽しめるノンアルカクテルです。

ノンアルコールカクテル　650円（税込715円）



すだちトニック

爽やかなすだちの香りと味わいにすっと包まれる
とてもやわらかなトニックカクテル。
揚げ物や焼き物との相性がとても良い一杯です。

ノンアルコールカクテル　650円（税込715円）



柚子ジンジャー

柚子のスッキリさとジンジャーエールが混じり合う
絶妙な和カクテルに仕上げました。
お肉でもお魚でも、和食にマッチする和カクテルをぜひお楽しみください。

ノンアルコールカクテル　650円（税込715円）

※画像は全てイメージとなります。

特撰ジュース&サワー



無添加、無加水で作られた葡萄果汁100%ジュース

葡萄ジュース

ワイン醸造用のぶどうを搾って作られた果汁100%ジュース。
通常のぶどうジュースとは異なり、無添加、無加水で作られており酵母を
加えれば発酵してワインになる果汁です。
ワインに含まれるポリフェノールも多く含まれており、美味しいだけではなく
体に有用な栄養素が含まれているのも嬉しい一杯となります。

ストレートジュース　700円（税込770円）



厳選した上質柚子の贅沢な味わい

あらごしゆず

梅乃宿酒造の“あらごしゆず”はノンワックスの上質な柚子のみを
厳選して使用し、酸味と甘味のバランスを整えた奥深い絶妙な味わいを
感じる本格派のドリンクです。

ノンアルコールサワー　650円（税込715円）



宮崎県日向産の隠れた“九州果実“の味わいをぜひ

宮崎平兵衛酢（へべす）

「平兵衛酢(へべス)」は、宮崎県固有の名産柑橘。「すだち」より大きく、
「かぼす」より香りがやさしく、「ゆず」より果汁が多く含まれ、
ビタミンCが豊富な果物。
優しい香りと爽快な酸味を感じる一杯です。

ノンアルコールサワー　650円（税込715円）

ソフトドリンク

コーヒー（ICE/HOT）	500円（税込550円）	ジンジャーエール	450円（税込495円）
紅茶（ICE/HOT）	500円（税込550円）	コカコーラ	450円（税込495円）
ウーロン茶	450円（税込495円）	オレンジジュース	450円（税込495円）