

お品書き

お勧め！エンターテインメントメニューを楽しむ

忍者コース 全9品 7,000円

おもてなし(アミューズ)

忍者玉手箱

サザエの塩山焼き

銀鱈と焼き野菜 火鉢仕立て

近江牛と山の幸の石窯焼

土鍋ご飯 または 土鍋炊き込みご飯と香の物

家宝甘味変化、抹茶プリン、最中

日本三大和牛 近江牛を堪能

将軍コース 全11品 9,000円

おもてなし(アミューズ)

瞬間炙り肉寿司

前菜

サザエの塩山焼き

石窯焼き胡麻豆腐

お造り“NINJA”スタイル

近江牛と山の幸の石窯焼

土鍋ご飯 または 土鍋炊き込みご飯と香の物

家宝甘味変化、抹茶プリン、最中

和食割烹スタイル

くのいちコース 全10品 6,000円

おもてなし(アミューズ)

前菜

サザエの塩山焼き

石窯焼き胡麻豆腐

お造り“NINJA”スタイル

近江牛と山の幸の石窯焼

土鍋ご飯 または 土鍋炊き込みご飯と香の物

家宝甘味変化、抹茶プリン、最中

家康コース 全7品 4,500円

おもてなし(アミューズ)

前菜

サザエの塩山焼き

猪の石窯焼

土鍋炊き込みご飯

ほうじ茶のブリュレ、最中

半蔵コース 全7品 3,500円

おもてなし(アミューズ)

前菜

サザエの塩山焼き

若鶏の石窯焼

土鍋炊き込みご飯

ほうじ茶のブリュレ、最中

お子様上忍コース 3,000円

お寿司3貫、エビフライ、ポテトフライ

ソーセージ、鶏の唐揚げ

メインディッシュ(ハンバーグ)

デザート、ドリンク、忍者グッズ

お子様中忍コース 2,000円

お寿司3貫、エビフライ、ポテトフライ

ソーセージ、鶏の唐揚げ

メインディッシュ(若鶏のグリル)

デザート、ドリンク、忍者グッズ

価格は税別表示でございます

食材の入荷状況により、御膳の内容が予告なく変更になる場合がございます

アラカルトメニュー

— エンターテインメント料理

上忍料理番のおすすめ

おばんざい盛合せ 980
 忍びの里にゆかりのある食材や調味料
 で作ったおばんざいを盛合せでご用意
 いたしました。まずは、最初の一品と
 してお楽しみください

伊賀焼土鍋の瞬間燻製盛合せ 1260
 伊賀忍茶豚／甲賀鱒／伊賀牛
 ／カマンベールチーズ
 ご注文をいただいてから桜のチップで
 燻製いたします

伊賀甲賀米と甲賀鱒の炊き込みご飯 1580
 甲賀鱒の大きな切り身と濃い目の出汁
 お酒にも合う炊き込みご飯です
 ご注文をいただいてから40分ほど土鍋
 で炊き上げます

冷たいお料理

鶏皮の伊賀ポン酢 480

甲賀のさしみ湯葉 780

里で生け捕りにした鹿のたたき 920

— 甲賀鱒のお刺身 空中浮葉の術 980

幻の黒毛和牛“近江牛”の瞬間ロースト 1800

サラダ

大根の明太子サラダ
 かまいたちの術 680

— 水平抜刀灼熱地獄の術

グリル野菜のチーズフォンデュ 980

AJITOサラダ 780

*当店では、忍びの里の伊賀米・甲賀米
 を使用しております

*忍術はチャージをいただいておりません。
 状況によっては、ご披露できない場合も
 ございますので、予めご了承ください

温かいお料理

伊賀味噌ロース串カツ (1本) 190

伊賀牛のコロッケ (1個) 280

甲賀手裏剣赤こんにゃくと大根のおでん 580

伊賀のみそだれ水餃子 580

黑影と赤影 フライドポテト 680

甲賀の生麩揚げ出し 720

— 若鶏の唐揚げ 土遁の術 780

伊賀酒で炊いた 伊賀忍茶豚の角煮 880

— 姫サザエの洋風壺焼 火遁の術 (2個) 1200
 追加1個 600

若鶏のグリル 1280

甲賀鱒の甲賀酒粕漬けグリル 1280

近江牛“澤井姫和牛”のステーキ 100g

赤身 3200 / サーロイン 5500 / ヒレ 8000

丸ごとカマンベールチーズのグリル手裏剣道場

お食事 1500

伊賀味噌忍者焼おにぎり (1個) 280

— 伊賀漬と甲賀茶の出汁茶漬け

苔玉変化の術 780

— 甲賀黑影米うどん忍法色彩変化の術 980

— 忍者火炎攻撃灼熱の砦

激辛海老チリカレー 1280

お食後

本日のアイスクリーム

内容は忍者よりお伝えいたします 280

アイスクリーム用 N I N J A 最中 150

甲賀ほうじ茶のとろとろブリュレ 480

— 家宝盆栽 甘味変化の術 2400

上級忍者による忍術 後ほど