

和

waraku

楽



季節料理と稲庭うどん

和楽のこだわり

創業から約二十余年。大阪の有名割烹にて研鑽を積み、料亭を営んでいた吉岡料理長のこだわりをリーズナブルに楽しんでいただける和食レストランです。

お料理のすべての基本となる出汁は、昆布・鰹・鯖・鰯を特注でブレンドし、出汁マイスターを取得した店主が毎朝丹念にとる『一番出汁』のみを使用しております。ベースの鰹は枕崎産、鰹・鯖・鰯は熊本牛深産の削り節にてご用意しております。野菜などの食材は県産食材を積極的に使用し、器は有田焼にてお楽しみいただけます。

また、当店のうどんは秋田県特産の「稲庭うどん」にてご用意しております。九州では珍しくお初のお客様もいらっしゃることと存じます。

現地に赴き、多くの製麺所の中から選び抜いた至極の稲庭うどんをぜひご賞味ください。

当店の料理は、お客様のご注文をいただいてから調理をいたします。混雑時には、お待たせすることもあるかと存じますが、味の期待に胸を膨らませ待ち時間も楽しみにお待ちしております。幸いです。

スタッフ一同、お客様の食卓が素晴らしい時間になりますよう尽力いたします。至らない点がございましたら、どうぞ気兼ねなくお申し付けいただけますと幸いです。

和楽でのお食事時間が「奇跡の食卓」となりますように

本日は数あるレストランの中から、当店をお選びいただきまして誠にありがとうございます。

私共、「季節料理と稲庭うどん 和楽」のこだわりを一部ご紹介できればと思いましたが、ためさせていただけました。待ち時間の合間にもお読みいただけますと幸いです。

夜の和ごはん(涼夏Ver.)

～出汁マイスター監修～

「ランチで人気のお料理を、夜にもお楽しみいただける御膳です。」



人気
No.1

【熊本黒毛和牛A5サーロイン】



奇跡のたれに漬け込み 約8時間をかけ
低温で丁寧に火入れしたA5和牛サーロイン

今日のためだけに仕立てる、
和楽最高峰の一膳

大判に切った和牛の稲庭温つけと、
ミニサイズA5サーロイン丼のセット
贅沢の極みをお楽しみください

熊本県産 黒毛和牛A5サーロインと
野菜の温つけ稲庭うどん
& ミニサーロイン丼 御膳

A5サーロイン温つけ稲庭うどん
ミニサーロイン丼・温泉卵・お漬物

4,500円

熊本黒毛和牛A5サーロインと

野菜の温つけ稲庭うどん

A5サーロイン温つけ稲庭うどん

3,280円



熊本黒毛和牛A5サーロイン丼

(温泉卵付き)

A5サーロイン丼・温泉卵・汁物・お漬物

3,280円



※表示価格はすべて税込み価格です

夜の和ごはん(涼夏Ver.)

四季折々 涼夏の御膳

～数量限定につき、売り切れ御免～



夏限定

夏だけの、特別なご褒美御膳

ふわっと広がるワカメの旨み。
身体に染み渡る、奇跡のだし。

出汁マイスターである店主のおすすめ

この夏限定で登場する
「季節の天婦羅と淡路島わかめうどん」は、
一口目から“爽やかな幸せ”を
感じていただける逸品です。

夏の暑さをしのぐ、
「今だけ」の美味しさをぜひ。

最後の一滴まで楽しめる、夏の贅沢。

冷 季節の天婦羅と淡路島わかめのざるうどん

淡路島産ワカメが練りこまれた冷やしわかめうどん・季節の天婦羅

2,780円



夏限定



冷 季節の天ぷらと冷やし柑橘稲庭うどん 温 季節の天ぷらと火の本豚温つけ稲庭うどん

冷やし柑橘稲庭うどん・季節の天ぷら

2,680円

火の本豚温つけ稲庭うどん・季節の天ぷら

2,780円

冷 蒸し鮑と山芋とろろ冷やしうどん

蒸し鮑冷やし稲庭うどん

2,590円

冷 天ざる奇跡の稲庭うどん

季節の天ぷら・冷やし稲庭うどん

2,480円

※表示価格はすべて税込み価格です



稲庭うどん (いなにわうどん)

日本三銘うどんの一つで秋田県南部にて江戸時代より伝統的な「手廻」という手法で作られている干しうどんです。料理長自ら数々の製麺所を巡り、辿り着いた奇跡の稲庭うどん。手打ち手延べで作られるこの逸品は、秋田藩主に献上されていた歴史を持ち、当店オリジナルの配合にて職人の手で仕上げられています。細麺ですが大変コシが強く、つるつるとした食感が特徴。お子様からご年配の方までおいしくいただけます。

冷

- 冷やし稲庭うどん 750円
- 山芋とろろ冷やし稲庭うどん 880円
- 明太子の冷やし稲庭うどん 880円



《和楽の贅沢冷うどん》※数量限定につき、完売次第終了

- 阿蘇の激辛高菜と山芋とろろ冷やし稲庭うどん 1,080円
- 花山葵(はなわさび)と山芋とろろ冷やし稲庭うどん 1,380円
- 蒸し鮑と山芋とろろ冷やし稲庭うどん 2,590円

こんにゃくうどん

こんにゃくと米粉で作られているヘルシー麺。食物繊維も含まれており、ヘルシーなのにお腹持ちのいい体に優しいこんにゃく麺のうどんです。当店おススメの一品となっております。

温

奇跡のだし使用

- 火の本豚と野菜のこんにゃくうどん 1,380円
- 火の本豚と野菜の辛辛辛こんにゃくうどん 1,720円

※追加料金+300円で白ご飯セットへ変更できます

※表示価格はすべて税込み価格です

稲庭うどん (いなにわうどん)

当店の稲庭うどんは「寛文五年堂」さんにて特注品でのご用意です。

温

奇跡のだし使用

火の本豚と野菜の温つけ稲庭うどん	1,260円
火の本豚と野菜の玉子とじ温つけ稲庭うどん	1,480円
火の本豚と野菜の辛辛辛温つけ稲庭うどん	1,590円
明太子と火の本豚のとろみ温つけ稲庭うどん	1,780円
とろ湯葉と海老のとろみ温つけ稲庭うどん	2,280円

《和楽の贅沢温うどん》

火の本豚と阿蘇の激辛高菜の温つけうどん	1,480円
天草大王と野菜の温つけ稲庭うどん	1,780円
熊本黒毛和牛すじ煮込み温つけ稲庭うどん	1,850円
蒸し鮑と野菜の温つけ稲庭うどん	2,680円

和楽の稲庭うどんはお子様から大人まで愛されるうどんです。

出汁マイスターの店主が自ら毎朝丁寧にひく一番出汁にてつゆを作りその日の為だけに仕込みます。

当店の温うどんは「つけめんスタイル」にてご案内しております。

稲庭うどんが細く喉越しが自慢の麺なので、お客様のお手元に届くまでに伸びないようにと考え「つけめん」でのご用意です。

つけ出汁には約6種のお野菜をたっぷり使用しており。

大根、人参、白菜、占地、舞茸、榎木茸を毎日手切りでご準備しております。

和楽でしか食べられない「奇跡の稲庭うどん」を

心ゆくまでご堪能ください。

※追加料金+300円で白ご飯セットへ変更できます





コクと旨味の万能調味料 『奇跡のたれ』

「おみやげグランプリ2017」にて、各国審査員賞を受賞した「奇跡のたれ」は、大阪の名店で修行と研修を積んだ和食の料理人でもある社長 吉岡が生み出した赤ワイン仕込みによりコクと旨味が凝縮された万能調味料。

そのままソースやタレとしてはもちろん、煮物やカレーなどの味の決め手に、また、炒めもの、どんぶり、混ぜ御飯などでは他の調味料を使わず、これ1本で本格的なプロの味に。和菜では特別に「奇跡のたれ」を使用したメニューをご提供しておりますので、ぜひご賞味ください。

奇跡のたれメニュー

生湯葉と京生麩のステーキ	980円
宮崎産ハーブ鶏と野菜の奇跡のたれ焼き 山椒風味	1,080円
牛中落ちカルビと野菜の奇跡のたれ焼き	1,250円

※追加料金+480円で白ご飯とお味噌汁をお付けできます



『奇跡のたれ』は当店、もしくはホームページよりご購入して頂けます。
毎日の食卓を、特別な日のおもてなし料理を、
本格的なプロの味にしてみたいかがでしょうか。
896円



ホームページは
こちらのQRコードから

もう一品にいかがですか？

サラダ



鰹出汁で食べる和風とろろサラダ



奇跡のだし酢使用

生湯葉と京生麩の胡麻サラダ

彩り野菜のシーザーサラダ 温泉玉子

焼きたて厚切りベーコンサラダ

生ハムとクリームチーズのサラダ

ハーフサイズ
(2~3人前)

レギュラーサイズ
(4~5人前)

1,100円

1,580円

1,150円

1,680円

1,080円

1,450円

1,080円

1,450円

1,080円

1,450円

ひとしな

季節の野菜のおひたし



奇跡のだし使用

別紙

季節の南蛮漬け



奇跡のだし酢使用

別紙

生湯葉のお造り

980円

特製宮崎産ハーブ鶏もも肉のから揚げ

780円

たこのから揚げ

820円

いかげそ唐揚げ

820円

季節野菜の天ぷら

1,580円

海老と野菜の天ぷら

1,850円

茄子のとろとろ海老あんかけ

980円

ご飯もの (当店のお米はすべて七城町の自然栽培米です)

七城米白ご飯

380円

自家製ちりめんじゃこ山椒煮ご飯 (お子様でも食べれます)

590円

竹林かぐや姫卵の玉子かけご飯

590円

※ご飯大盛り +150円

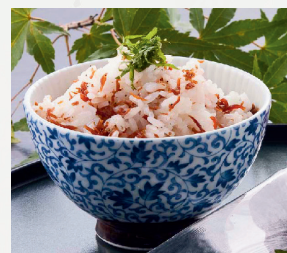
汁もの

自家製出汁のお味噌汁

350円

火の本豚入りお味噌汁

480円



とろける甘味、熊本の恵み「上質な火の本豚を、心行くまで。」

火の本豚しゃぶしゃぶ食べ放題

90分間 火の本豚バラ・ロース・野菜盛り各種食べ放題



熊本県玉名市の和水町にて生育される「火の本豚」を
当店自慢の出汁と自家製ポン酢で贅沢に食べ放題。

きめ細かく柔らかな肉質と、驚くほどまろやかな甘い脂が特徴です。
選べる出汁で、心ゆくまでお楽しみください。

【選べるしゃぶしゃぶ出汁】

【自家製醤油出汁、北海道産真昆布出汁】
【+500円 柚子醤油、辛辛味噌、ごま塩】

大人：3,850円 小学生以下：1,500円

幼児：900円 ※4歳以下無料

※お肉(バラ・ロース)、野菜盛りの食べ放題コース
※ご利用の際は全員ご注文にてお願いします
※過度の食べ残しは別途料金を頂く場合がございます。

《追加メニュー》

雑炊セット(一人前)690円 稲庭うどん590円 胡麻だれ150円

表示価格はすべて税込み価格です。

お持ち帰り・贈答



おみやげグランプリ2017
各刻審査員賞受賞

奇跡のたれ 896円

どなたでも手軽に簡単にプロの味を…
他の調味料を使わず「奇跡のたれ」一本で
味付けできる優れた万能調味料です。
そのままソース、タレとしてはもちろん
カレーなどの隠し味や煮物などの
味の決め手にもお使いいただけます。

フード・アクション・ニッポン
アワード2019 入賞

奇跡のだし酢 896円

鰹だしを贅沢に使い上品に仕上げた
まろやかな味の身体に優しいお酢です。

奇跡のだし 1,350円

美しく澄んだ黄金食の出汁には近海産の
カツオや、昆布をはじめ豊かな海の恵みを
ギュッと詰め込んで。



自家製ちりめんじゃこ山椒煮

80g 1,350円

ちりめんじゃここと有馬山椒でじっくり炊き上げました。
ピリッと香りの利いた、山椒じゃこを毎日の食卓に
いかがでしょうか。酒の肴、お漬物にも最適です。

※表示価格はすべて税込み価格です



奇跡の稲庭うどん



400g (5~6人前) 1,080円

冷たいうどんや温かいうどん、どちらも
味わうことができ、ご自宅でも手軽に
お召し上がりいただけます。
各種ご贈答用もご用意しております。

※こちらのメニューはすべてノンアルコールです。お子様でもご注文いただけます。



NON-ALCOHOL COCKTAIL ノンアルコール

カシス&オレンジ	490円
パッションフルーツ&マンゴー	520円
青りんご&グレープフルーツ	490円
ピーチ&ウーロン茶	450円

NON-ALCOHOL SODA ノンアルコールソーダ

カシスソーダ	パッションフルーツソーダ	各580円
青りんごソーダ	ピーチソーダ	

SOFT DRINK ソフトドリンク



オレンジ100%
アップル100%
マンゴー
ウーロン茶
コーヒー
(HOT or ICE)
各290円

CIDER サイダー

高濃度炭酸水	420円
(柚子蜂蜜付き)	
コカ・コーラ	320円
ジンジャーエール	

次ページはアルコールメニューです。



BEER ビール

生ビール (アサヒ)	690円	ノンアルコールビール	550円
瓶ビール (中瓶)	750円		

SHOCHU 焼酎

白岳 しろ(米)	グラス 650円	ボトル	3,150円
一粒の麦(麦)	グラス 650円	ボトル	3,400円
天草 古酒(麦)	グラス 650円	ボトル	3,150円
黒霧島(芋)	グラス 750円		
三岳(芋)	グラス 750円		
白玉の露(芋)	グラス 750円	※ソーダ割は+50円	



SOUR サワー

フレッシュレモンサワー (植木産レモン入り)	790円
レモンサワー ピーチサワー カシスサワー	
青りんごサワー パッションフルーツサワー	各680円

WINE ワイン

店主おすすめグラスワイン (赤・白)	710円
ボトルワイン (赤・白)	5,000円～

※グラスワインも店主のおすすめワインをご用意します。
お好みの味わいがあればお伝えください。



FRUIT LIQUOR 果実酒

月ヶ瀬の梅原酒 (梅エキス38%)	880円
八木のトロトロ梅酒 (梅エキス20%)	750円
山田十郎(純米原酒仕込み)	910円
※ソーダ割は+50円	

こちらのページはアルコールメニューです。

SAKE 日本酒



	グラス	一合
三千盛 純米大吟醸 (+14)	980円	1,300円
雪漫々 手造り大吟醸 (+5)	1,600円	2,100円
亀萬PLUS9 純米 (+9)	780円	1,200円
くどき上手 純米吟醸 (±0)	850円	1,250円
料理長おすすめ日本酒	900円～	

(お好みのお味をスタッフへお伝えください)
例…辛口、甘口、フルーティーさ、麴のコクなど
※他店ではあまり見かけない銘柄も多数取り揃えております

WHISKY ハイボール

NIKKA セッション(ブレンデッドモルト)	700円
イチローズモルト(グレーン&モルト)	980円
知多(グレーン)	800円
AMAHAGAN No.2(モルト)	
※赤ワイン樽フィニッシュ	1,100円
AMAHAGAN No.3(モルト)	
※ミズナラ樽フィニッシュ	1,200円



THE 人吉 ハイボール

熊本県人吉の米焼酎を使った
お米のWHISKY

人吉 3年	ホワイトオーク樽熟成	700円
人吉 5年	EXTRA BLEND	800円
人吉 7年	七年熟成古酒	850円
人吉 15年	シェリー&オーク樽	1,200円



各種懐石料理 要予約

お気軽に懐石料理を楽しめるコースから本格和食を存分に楽しめるコースまでご用意しており、祝い事、法事、新年会、忘年会、同窓会、歓送迎会、節句祝い、会合等にもご利用いただけます。「カップルの記念日に」「ご家族・ご友人との食事会に」「大事なお客様とのお食事」などどうぞひ、和楽の本格和食をお楽しみください。

雅コース

5,500円 (八品)

小鉢、お造り、煮物、焼き物、吸物、揚げ物、ご飯物、デザート

月コース

6,500円 (九品)

小鉢、お造り、煮物、焼き物、吸物、中皿、揚げ物、ご飯物、デザート

天コース

7,500円 (十品)

小鉢、前菜、お造り、煮物、焼き物、吸物、中皿、揚げ物、ご飯物、デザート

翠コース

8,500円 (十一品)

小鉢、前菜、お造り、煮物、焼き物、吸物、中皿、強肴、揚げ物、ご飯物、デザート

鳳コース

10,000円 (十二品)

小鉢、前菜、お造り、煮物、お浸ぎ、焼き物、吸物、中皿、強肴、揚げ物、ご飯物、デザート

※苦手な食材、アレルギー等がございましたらお気軽にお申し付け下さい。
※料理の内容は季節によって異なります。

※表示価格はすべて税込み価格です

