



創業1948年



三好屋の美味しさの秘密



小田原の鰹節の出汁

小田原の老舗乾物屋「久津間」が厳選した鰹節と北海道産の昆布で丁寧にとった出汁を使用し、素材の美味しさを引き出します。



有機質肥料で育てた厳選米

置賜地方のミネラル豊富な雪解け水と有機質肥料で育てた山形県産「おきたま米」をガス釜の強火で炊き上げるご飯はおいしさが違います。



厚さ20mm極厚鉄板

特注の極厚鉄板だからこそできる遠赤効果で焼き上げる鉄板焼はお野菜もホクホク、お肉はふっくらジューシーに仕上げます。

サラダ

選べる

ドレッシング

おひとつお選びください

和風ドレッシング

黒酢玉ねぎドレッシング

焙煎胡麻ドレッシング



本日のおさしみサラダ

新鮮なお刺身をたっぷりお野菜と食感のよい自家製クルトンでサラダ仕立てに。

980円 (税込1,078円)

自家製クルトン入り 和風じゃこサラダ

3~4人前 630円 (税込693円)

1~2人前 380円 (税込418円)



豆腐サラダ

3~4人前 630円 (税込693円)

1~2人前 380円 (税込418円)

あっさり



彩り漬物 盛り合わせ

480円 (税込528円)



スタッフ
おすすめ

シラスとトマトの胡麻ポン酢和え

シラスの塩味と旨みがフレッシュトマトの酸味と相性抜群!

680円 (税込748円)



あさりの酒蒸し大葉風味

680円

(税込748円)

さわやかな大葉があさりの旨みを引き立てます。汁まで飲みたくなる美味しさです。



しらすおろし

380円 (税込418円)



冷やっこ

380円 (税込418円)



しそ 紫蘇香るトマトスライス

380円 (税込418円)

九州直送



○馬刺し 980円(税込1,078円)

ちよこっと

おつまみ



しぐれ
○牛時雨煮
おつまみポテサラ 480円(税込528円)

創業時から変わらぬ味の牛時雨煮を乗せた、おつまみサイズのポテサラ。



自家製

○五目がんもどき

2個 680円(税込748円)

1個 380円(税込418円)

毎朝、野菜刻み豆腐と混ぜて丸めて仕込む手作りの味。ご注文ごとに揚げたてをご提供いたします。



○茹で落花生
380円(税込418円)



○枝豆
380円
(税込418円)



九州直送

にんにくたっぷり!

○馬刺しのユッケ
1,180円(税込1,298円)

馬刺しをやみつきになるユッケ仕立てに。お酒のおつまみに最適!

焼き

おつまみ

○手ごね
ネギつくね焼き

480円(税込528円)

葱の風味を手ごねでつくねに閉じ込め1枚1枚焼き上げました。

煮

おつまみ

○国産もつ煮

国産豚モツをじっくり2時間やわらかく煮込み、合わせ味噌で仕上げました。

680円
(税込748円)



○とろける
豚の角煮 780円
(税込858円)

秘伝のたれをつぎ足し、歴史と共に旨みが増す濃厚な味。



○牛肉豆腐
580円
(税込638円)

ちよっぴり甘辛に煮込んだ牛肉と玉ねぎはおつまみに最適!



○北海道産 焼ほっけ 880円(税込968円)



名物

やきとん

数十年の付き合いの精肉店から仕入れる
国産モツを柔らかくじっくり炊き上げ
強火で焼き上げました



三好屋 名物 やきとん

タレか塩をお選びください

- 得** 8本盛り 1,040円 (税込1,144円)
- 5本盛り 750円 (税込825円)
- 3本盛り 540円 (税込594円)

創業からの秘伝タレ

創業1948年から続く三好屋伝統
のやきとんのタレは日々継ぎ足し長
年の歳月で生まれた深みのある味
わいに仕上げております。



お持ち帰り 名物 やきとん

10本盛り 1,500円(税込1,620円)

お帰りのタイミングに合わせて焼き上げますのでお早めにご注文ください。



天ぷら

季節の 天ぷら盛合せ

えび、いか、きのこなど
季節によって変わる
野菜などの盛り合わせ

980円 (税込748円)



国産三元豚 

ミルかつ

しゃぶしゃぶ用の国産豚ロースを
ミルフィーユのように何層にも重ねたとんかつ



数量限定

○おつまみ

紫蘇チーズミルかつ

1,080円(税込1,188円)

中のチーズがコクを加えつつ、紫蘇と梅肉で香りと爽やかさをプラスしたお酒にも合う逸品。



○おつまみミルかつ

880円(税込968円)

ミルフィーユとんかつだから、やわらかく食べやすくジューシー！



○おつまみ

おろしミルかつ

980円(税込1,078円)

小口ねぎと大根おろしでさっぱりサクッと
お楽しみください。

揚げ物



○サクサク鶏むね肉揚げ 880円

(税込968円)

ヘルシーな鶏むね肉をコーンフレークの衣で
包んでサクサク食感。



○若鶏のごま酢醤油がけ

1,080円(税込1,188円)

国産鶏もも唐揚げをサッパリ甘酢だれ
で仕上げました。



○若鶏もも唐揚 780円(税込858円)

国産鶏もも肉をしょうゆベースで味付け。
カラッとジューシーなおいしさです。



○ビストロポテト

580円(税込638円)

外はサクサク、中はほんのりチーズ
風味のハッシュドポテト。



○山盛りポテトフライ

580円(税込638円)

鉄板焼

三好屋自慢の『厚さ20mmの特注の極厚鉄板』
遠赤効果で中心まですばやく加熱し
素材本来の美味しさと食感を活かして
ホクホク・ふっくら・ジューシーに焼き上げます



海鮮



鮭と木の子のホイル焼き

木の子と一緒に鮭をじっくり蒸し焼きにし、旨味と栄養を閉じ込めました。ふんわりとした食感をお楽しみいただけます。

980円(税込1,078円)



海の幸 盛合せ鉄板焼

有頭えび、ほたて、鮭など海の幸を極厚鉄板で香ばしく焼き上げました。さっぱりとレモンをかけてお召し上がりください。

1,980円(税込2,178円)

肉



豚生姜焼き特製ソース

国産豚ロース肉を特製ソースで香ばしく焼き上げました。

単品

880円(税込968円)

定食

小鉢・香の物・ごはん・味噌汁付き

1,180円(税込1,298円)



ソーセージの盛り合わせ

ポークソーセージ、チョリソー、レモンパセリの盛合せをパリッとジューシーに。

1,080円

(税込1,188円)

野菜



木の子のにんにくバター焼き

バターとにんにくをふんだんに使用し5種類の木の子を鉄板で焼き上げました。

3~4人前

980円(税込1,078円)

1~2人前

680円(税込748円)



季節野菜の鉄板焼き

その時々のお野菜を本来野菜の美味しさを引き出すの塩のみで焼き上げます。

980円(税込1,078円)

常連様に
人気!

鉄板焼 ステーキ

ステーキはソースを1つお選びください

🍷和風おろし 🍷デミグラス 🍷ピリ辛にんにく



300g サーロインステーキ

極厚鉄板だからこそできる丁寧な火入れで大判サーロインステーキを焼き上げました。

【単品】

2,480円 (税込2,728円)

【定食】

小鉢・香の物・ごはん・味噌汁付き

2,780円 (税込3,058円)



国産鶏 チキンステーキ

丸ごと1枚国産鶏もも肉を極厚鉄板でジューシーに焼き上げました。

【単品】

1,080円 (税込1,188円)

【定食】

小鉢・香の物・ごはん・味噌汁付き

1,380円 (税込1,518円)

数量限定

鉄板焼 ハンバーグ

手ごね

ひとつひとつ職人が手ごねで旨みを閉じ込めたまま成形し熱々の鉄板で焼き上げました

ハンバーグはソースを1つお選びください

🍷和風おろし 🍷デミグラス 🍷ピリ辛にんにく



おつまみハンバーグ

お酒を飲みながらつまめるようにミニハンバーグ2つ焼き上げ鉄板でお持ちいたします。

1,180円 (税込1,298円)



ハンバーグ定食

小鉢・香の物・ごはん・味噌汁付き



450g 2,180円
(税込2,398円)



300g 1,780円
(税込1,958円)



150g 1,280円
(税込1,408円)

釜めし膳

北海道釧路産の出汁昆布、
小田原久津間の鰹節を使用し
ご注文ごとにひと釜ずつ
直火で炊き上げます



三好屋の釜めしを美味しく食べるコツ



まずは中心から

中心部分の炊き立て釜めしを混ぜずに具材と一緒に素材の美味しさを感じるようにそのままお召し上がりください。



釜はこまめに蓋を

こまめに蓋をすることでふっくら美味しい状態を保ち、おこげも剥がしやすくお楽しみいただけます。



おこげを愉しむ

直火炊きだからこそ楽しめる、香ばしいおこげ。釜のヘリからこするようにして茶碗によそってご堪能ください。

- 本日のおさしみ・香の物・味噌汁
- とろける豚の角煮・サラダ・小鉢 付き



五目釜めし膳

1,880円(税込2,068円)



鶏釜めし膳

1,580円(税込1,738円)

各種釜めし単品+600円(税込660円)で御膳をご用意いたします。

釜めし

御馳走



蟹・帆立・海老・お野菜を
釜めしに散りばめました

八宝釜めし

1,780円(税込1,958円)

三好屋
特製



旨味たっぷりのズワイ蟹
本来の味が染み込んだ逸品

蟹釜めし

1,980円(税込2,178円)

釜めし

単品



一番人気

五目釜めし
海老・帆立・鶏・野菜まで色々な味を楽しめる
1,280円
(税込1,408円)



女性に人気

ホタテと小柱と
山菜の釜めし
北海道産の希少なホタテと山菜を味付けして炊き上げました
1,780円
(税込1,958円)



しらす釜めし
静岡産の釜あげしらすをたっぷりのせた
980円
(税込1,078円)



鮭といくらの釜めし
炊き込まれたご飯の上に鮭のほぐし身とイクラの奥深い味わい
1,580円
(税込1,738円)



鯛釜めし
骨抜きした鯛をこだわりの出汁で炊き上げました
1,280円
(税込1,408円)



牛肉・ごぼう時雨煮釜めし
生姜で甘辛く煮付た
1,180円
(税込1,298円)



あさり釜めし
ふんだんに使用したあさりの香りと上品な味わい
980円
(税込1,078円)



鶏釜めし
国産鶏の旨みを味わう
980円
(税込1,078円)

定食

ご飯大盛り +100円(税込110円)
小鉢・香の物・ごはん・味噌汁付き



数量限定

- 紫蘇チーズ 150g 1,680円(税込1,848円)
- ミルかつ定食 100g 1,380円(税込1,518円)
- おろし 150g 1,580円(税込1,738円)
- ミルかつ定食 100g 1,280円(税込1,408円)
- ミルかつ定食 150g 1,480円(税込1,628円)
- ミルかつ定食 100g 1,180円(税込1,298円)



手づくりの味を少しずつ色々
三好屋御膳 1,580円(税込1,738円)
串揚げ、刺身、香の物、味噌汁、手づくりの小鉢2品つまった三好屋人気の御膳



天ぷら御膳 1,580円(税込1,738円)
7種の揚げたての天ぷらと刺身



若鶏のごま酢醤油定食 1,380円(税込1,518円)
揚げたての鶏唐揚げ甘酢だれがけ

うどん・そば



○月見肉そば・うどん
温泉卵仕立て
980円(税込1,078円)



○肉そば・うどん
900円(税込990円)

お子様



○お子様プレート 880円
(税込968円)
エビフライ・からあげ・ポテト
ハンバーグなど盛りだくさん

和スイーツとデザート

白玉ぜんざい

やわらか白玉と温かい
ぜんざいでホッと一息

580円
(税込638円)



わらび餅

わらび餅

アイス添え

・抹茶・バニラ

各580円
(税込638円)



わらび餅

480円(税込528円)



○なめらかプリン
580円(税込638円)



○黒ゴマプリン
580円(税込638円)



○バニラアイス
300円(税込330円)



○抹茶アイス
300円(税込330円)



○季節のシャーベット
300円(税込330円)

お持ち帰り



お持ち帰り 名物 やきとん

30本盛り 4,500円(税込4,860円)

20本盛り 3,000円(税込3,240円)

10本盛り 1,500円(税込1,620円)

お土産に最適

陶器の釜めし



レンジで
温めOK



○五目釜めし

1,280円(税込1,382円)

○ホタテと小柱と山菜の釜めし

1,780円(税込1,922円)

○国産牛肉・ごぼう時雨煮釜めし

1,180円(税込1,274円)

○あさり釜めし

980円(税込1,058円)

○鶏釜めし 980円(税込1,058円)

お帰りのタイミングに合わせてご用意いたしますのでお早めにご注文ください。