

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



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。

1,090円（税込1,199円）

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

自家製クルトン入り 和風じゃこサラダ



3~4人前 690円（税込759円）

1~2人前 390円（税込429円）



豆腐サラダ

3~4人前 690円（税込759円）

1~2人前 390円（税込429円）

あっさり



彩り漬物 盛り合わせ

690円（税込759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！

790円（税込869円）



あさりの酒蒸し大葉風味

790円（税込869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

490円（税込539円）



冷やっこ

390円（税込429円）



紫蘇（しそ）香るトマトスライス

390円（税込429円）

おつまみ

九州直送

馬刺し
990円(税込1,089円)

濃厚な旨みととろけるような食感を
生姜とにんにくでどうぞ

おすすめ





牛時雨煮おつまみポテサラ
490円(税込539円)



枝豆
390円(税込429円)



茹で落花生
390円(税込429円)

煮おつまみ

牛肉豆腐
690円(税込759円)





おすすめ

とろける豚の角煮
890円(税込979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。



おすすめ

国産もつ煮 990円(税込1,089円)
［ハーフ］590円(税込649円)

国産豚モツをじっくり2時間やわらく煮込み、
合わせ味噌で仕上げました。

焼きおつまみ

手ごね
ネギつくね焼き
490円(税込539円)





おすすめ

北海道産

焼ほっけ 1,090円(税込1,199円)

大きくて、ふっくら柔らか。大根おろしを添えてさっぱりと。

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 1,490円（税込1,639円）

5本盛り 990円（税込1,089円）

3本盛り 690円（税込759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

1本 ※5本よりご注文承ります
230円（税込248円）

お得 10本セット
2,000円（税込2,160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、きのこなど
季節によって変わる
野菜などの盛り合わせ

1,090円（税込1,199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(しそ)チーズミルかつ

1,090円(税込1,199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

890円(税込979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

990円(税込1,089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 890円(税込979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

1,190円(税込1,309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 890円(税込979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。



山盛りポテトフライ 590円(税込649円)

鉄板焼

厚さ２０ｍｍの特注極厚鉄板で素材の美味しさと
食感を活かして焼き上げます。



おすすめ

牛ハラミの味噌炒め　1,390円（税込1,529円）

やわらかい牛ハラミを、にんにくを
ガツンと効かせた味噌ダレで炒めました。



おつまみハンバーグ　1,190円（税込1,309円）

ミニハンバーグ２つを焼き上げ鉄板でご提供します



鮭と木の子のホイル焼き

1,090円（税込1,199円）



海の幸盛合せ鉄板焼

2,090円（税込2,299円）



木の子のにんにくバター焼き

690円（税込759円）



殻ごと食べられる海老のソテー　990円（税込1,089円）



とん平焼き

790円（税込869円）



和風コーンバター

590円（税込649円）

鉄板焼きステーキ

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 鉄板サーロインステーキ

極厚鉄板ならではの丁寧な火入れで焼き上げます

単品 2,990円（税込3,289円）

定食 小鉢・香の物・ごはん・味噌汁付き
3,390円（税込3,729円）

牛ハラミ鉄板焼き



単品
1,390円（税込1,529円）

定食
1,790円（税込1,969円）
小鉢・香の物・ごはん・味噌汁付き



国産鶏チキンステーキ

単品 1,290円（税込1,419円）

定食 1,690円（税込1,869円）
小鉢・香の物・ごはん・味噌汁付き



豚生姜焼き特製ソース

単品 990円（税込1,089円）

定食 1,390円（税込1,529円）
小鉢・香の物・ごはん・味噌汁付き



ポークソテー

単品 1,590円（税込1,749円）

定食 1,990円（税込2,189円）
小鉢・香の物・ごはん・味噌汁付き

数量限定

鉄板焼きハンバーグ

職人がひとつひとつ手ごねし
旨みを閉じ込め鉄板で焼き上げます。



ハンバーグ定食

小鉢・香の物・ごはん・味噌汁付き

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

ダブルハンバーグ定食　1,890円（税込2,079円）

ハンバーグ定食　1,390円（税込1,529円）

釜めし

北海道釧路産 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

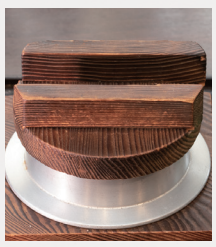


三好屋の釜めしを美味しく食べるコツ



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。

釜めし膳

●刺身 ●ネギつくね ●天ぷら盛合せ ●サラダ ●小鉢 ●香の物 ●味噌汁 付き

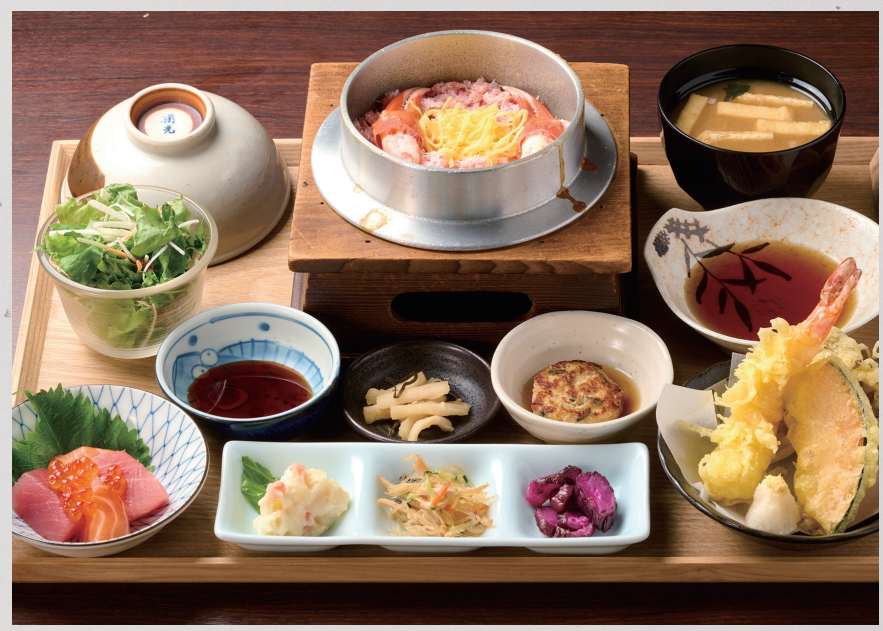
温泉たまごで
さらに美味しく
＋200円(税込220円)





おすすめ

五目釜めし膳　2,390円(税込2,629円)



蟹釜めし膳　2,990円(税込3,289円)



八宝釜めし膳（はっぽう）　2,990円(税込3,289円)



鮭といくらの釜めし膳　2,990円(税込3,289円)



ホタテと小柱と山菜の釜めし膳　2,890円(税込3,179円)



しらす釜めし膳　2,490円(税込2,739円)



鯛釜めし膳　2,590円(税込2,849円)



牛肉・ごぼう時雨煮釜めし膳　2,390円(税込2,629円)



あさり釜めし膳　2,090円(税込2,299円)



鶏釜めし膳　2,090円(税込2,299円)

釜めし

単品

温泉たまごで
さらに美味しく
＋200円(税込220円)





一番人気

五目釜めし
1,590円(税込1,749円)

海老・帆立・鶏・野菜まで様々な味を楽しめる



女性に人気

ホタテと小柱と山菜の釜めし
2,090円(税込2,299円)

北海道産ホタテと山菜を炊き上げました



しらす釜めし
1,690円(税込1,859円)

静岡産の釜あげしらすをたっぷりと



鮭といくらの釜めし
2,190円(税込2,409円)

鮭のほぐし身とイクラの奥深い味わい



鯛釜めし
1,790円(税込1,969円)

骨抜きした鯛とこだわりの出汁がおいしい



牛肉・ごぼう時雨煮釜めし
1,590円(税込1,749円)

生姜で甘辛く煮た牛肉とごぼうの旨み



あさり釜めし
1,290円(税込1,419円)

たっぷりのあさりが香る上品な味わい



鶏釜めし
1,290円(税込1,419円)

国産鶏の旨みを味わう

御馳走

釜めし

三好屋特製



八宝釜めし
2,190円(税込2,409円)

蟹・帆立・海老・お野菜と具だくさん



蟹釜めし
2,190円(税込2,409円)

ズワイ蟹の旨みを含んだ逸品

定食

小鉢・香の物・ごはん・味噌汁付き

ご飯大盛り
＋100円
（税込110円）



おすすめ

三好屋御膳　1,690円（税込1,859円）

串揚げ・本日の刺身・手づくり小鉢2品・香の物・ごはん・味噌汁



天ぷら御膳

天ぷら盛合せ・本日の刺身・
小鉢・香の物・ごはん・味噌汁

1,690円（税込1,859円）



紫蘇チーズミルかつ定食

150g 1,790円（税込1,969円）　100g 1,490円（税込1,639円）



大粒カキフライ定食

1,790円（税込1,969円）



おろしミルかつ定食

150g 1,690円（税込1,859円）　100g 1,390円（税込1,529円）



若鶏のごま酢醤油定食

1,490円（税込1,639円）



ミルかつ定食

150g 1,590円（税込1,749円）　100g 1,290円（税込1,419円）

うどん・そば



月見肉そば・うどん
温泉卵仕立て
1,690円(税込1,859円)



肉そば・うどん
1,490円(税込1,639円)

お子様



お子様プレート
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
990円
(税込1,089円)

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
590円
(税込649円)

わらび餅



わらび餅
アイス添え
・抹茶 ・バニラ
各590円
(税込649円)





わらび餅
490円(税込539円)



なめらかプリン
590円(税込649円)



黒ゴマプリン
590円(税込649円)



バニラアイス
330円(税込363円)



抹茶アイス
330円(税込363円)



季節のシャーベット
330円(税込363円)

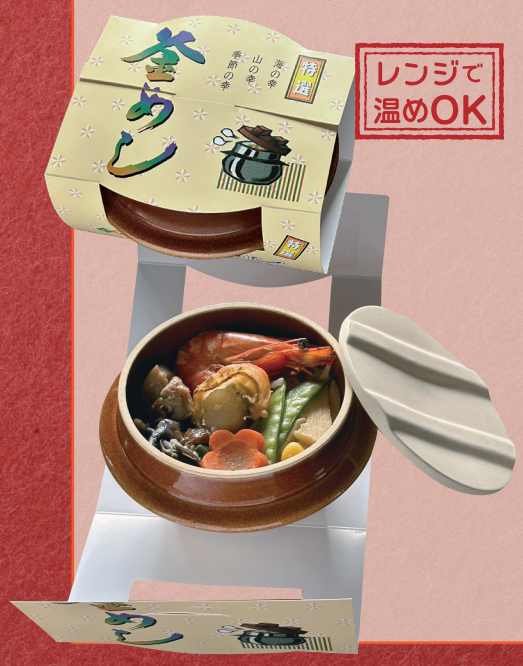
お持ち帰り



お持ち帰り 名物 やきとん
1本 230円(税込248円) ※5本よりご注文承ります
お得 10本セット 2,000円(税込2,160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
1,790円(税込1,933円)

国産牛肉・ごぼう時雨煮釜めし
1,790円(税込1,933円)

あさり釜めし
1,490円(税込1,609円)

鶏釜めし 1,490円(税込1,609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。