

営業時間

食事 11:00~21:00 (L.O 20:30)
ドリンク 11:00~22:00 (L.O 22:00)

心と体にたくさんの栄養をお届けする

ザファーム食堂



心と体にたくさんの栄養をお届けする

三種の和んプレート

サラダ＋味噌汁付き



鶏肉を楽しむ和んプレート 1,280円

カラッと揚げた竜田揚げが食欲そそる和んプレート



豚肉を楽しむ和んプレート 1,480円

元気豚の軟骨を生姜風味にしたてました。コラーゲン豊富な一品です。



お魚を楽しむ和んプレート 1,280円

銚子産の旬のお魚を使用した贅沢和んプレート

蓋をあける、幸せの瞬間

釜飯

小鉢＋味噌汁付き



五目釜飯

1,280円

カニ、そぼろなど5種類を炊き上げた定番の釜飯



山の釜飯 1,280円

4種のキノコを贅沢に使った至高の逸品



野菜の釜飯 1,280円

彩り野菜ととろーりチーズのリゾット風釜飯



海の釜飯 1,480円

幽庵地に浸けた銚子産真蛸と
生姜と長ネギが相性抜群な釜飯



錦爽鶏の釜飯 1,280円

地場の銘柄鶏を炊き込んだ出汁香る炊き立て釜飯

定番から名品まで贅沢に

定食

小鉢十味噌汁付き



しゃぶしゃぶ定食

1,500円

千葉の銘柄豚「いも豚」をさっぱりとした出汁で召し上がれ



唐揚げ定食 1,100円

単品700円

ジューシーな若鶏唐揚げをたっぷり野菜と一緒に



とんかつ定食 1,280円

単品900円

多古町産元気豚を使用した柔らかとんかつ



生姜焼き定食 970円

単品570円

柔らかい北総豚と玉ねぎの甘さが食欲をそそる



ハンバーグ定食 1280円

単品900円

お子様から大人まで人気の定番メニュー
(オニオン/おろしポン酢)

天井

白米と重なる味調べ



かりん天丼

1,100円

海老とたっぷりの野菜天ぷらが甘めのタレによく合います



かりん唐揚げ丼 1,100円

ジューシーな唐揚げと素揚げ野菜の
食べ応えたっぷりの丼もの

+100円で旨辛ソース

スパイスが心に染みる
カツカレー



カツカレー

1,380円

旨味たっぷりのカレーとサクサクなとんかつセット



カレー

880円

安定感抜群のスパイスの効いた定番カレー

サウナ後のととのい

サ飯

サ飯ドリンク付き



四川風麻婆豆腐 

1,580円

花椒がピリリと香る旨辛麻婆。農園野菜のサラダとスムージーセットです



ピリ辛モツ煮込み

1,580円

いも豚の生モツを玉ねぎとじっくり煮込みました。
豆板醬がピリッと効いた一品です。



グリーンカレー 1,380円

辛さが病みつきになる、こだわりのグリーンカレー
香取市産の六穀米でお召し上がりください



鶏塩ラーメン 1,180円

さっぱりとした塩ラーメンに特製辛みネギを添えて

つるりとさっぱり
そば、うどん

温
冷

野菜6種を使用した天婦羅そば・うどん 980円

旬の野菜を天ぷらにした、当店おすすめの逸品

温
冷

ざるそば・うどん 680円

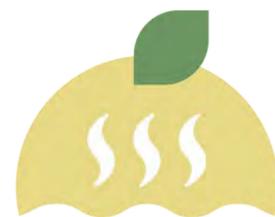
定番の冷たい麺、お酒のめにぴったりです

かけそば・うどん 680円

シンプルな温かい麺、定番の逸品

香取市産キノコの天婦羅と濃厚豆乳つけそば・うどん 1,180円

地元香取市の芳源マッシュルームをふんだんに使用した濃厚なつけそば。ニンニクと唐辛子の辛さを豆乳でマイルドに仕上げました。



お子様メニュー



お子様プレート

700円

お子様が大好きなメニューを盛り込んだ贅沢なプレートです



継承メニュー



旭屋肉店の唐揚げ 450円

昔ながらの精肉店の味を再現。
懐かしい「あの味」をお楽しみください



旭屋肉店のハムカツ 380円

厚切りハムとサクサクの
衣が絶妙な食感を生み出します

香取市の名店「旭屋肉店」

地元で愛された精肉店の旭屋肉店さん（佐原地区）が令和4年3月31日をもって閉店しました。

かりんの湯ではオーナーから直々に材料・レシピを継承し、地域の味を守り続けます。

学校帰りに食べた味をもう一度ご賞味ください。

一品料理
小腹を満たす



パワーサラダ 980円

22時までご注文可能



ねぎ塩鶏ハラミ 480円

22時までご注文可能



ポテトフライ 480円



ごぼうスティック 480円



農園野菜の酢漬け 590円

22時までご注文可能



塩だれきゅうり 390円

22時までご注文可能



枝豆 390円

22時までご注文可能

SSSS
和すいすい



スイートポテト 580円

あまーいサツマイモと濃厚なアイス
クリームが絶妙に絡み合う逸品



クレームブリュレ 380円

カラメル層の香ばしさにラズベリー
を添えました



2種のジェラート 280円

ほうじ茶 抹茶

季節に合わせたジェラートに餡蜜と
きな粉を添えました



2種のシャーベット 280円

柚子 苺

お風呂上がりにさっぱりとした
シャーベットを召し上がり下さい

SSSS
すむすじ



農園野菜のスムージー(ほうれん草) 480円

自社農園で採れた野菜を使用しております



季節の果実のスムージー(梨) 580円

鈴木梨園さんの梨をふんだんに使用した
贅沢な一品です。

営業時間

お菓子 11:00~22:00 (L.O 22:00)



ハイサイピース 180円

サクサクとした食感でお酒のお供にも最適



雷鳥 200円

ガーリック味



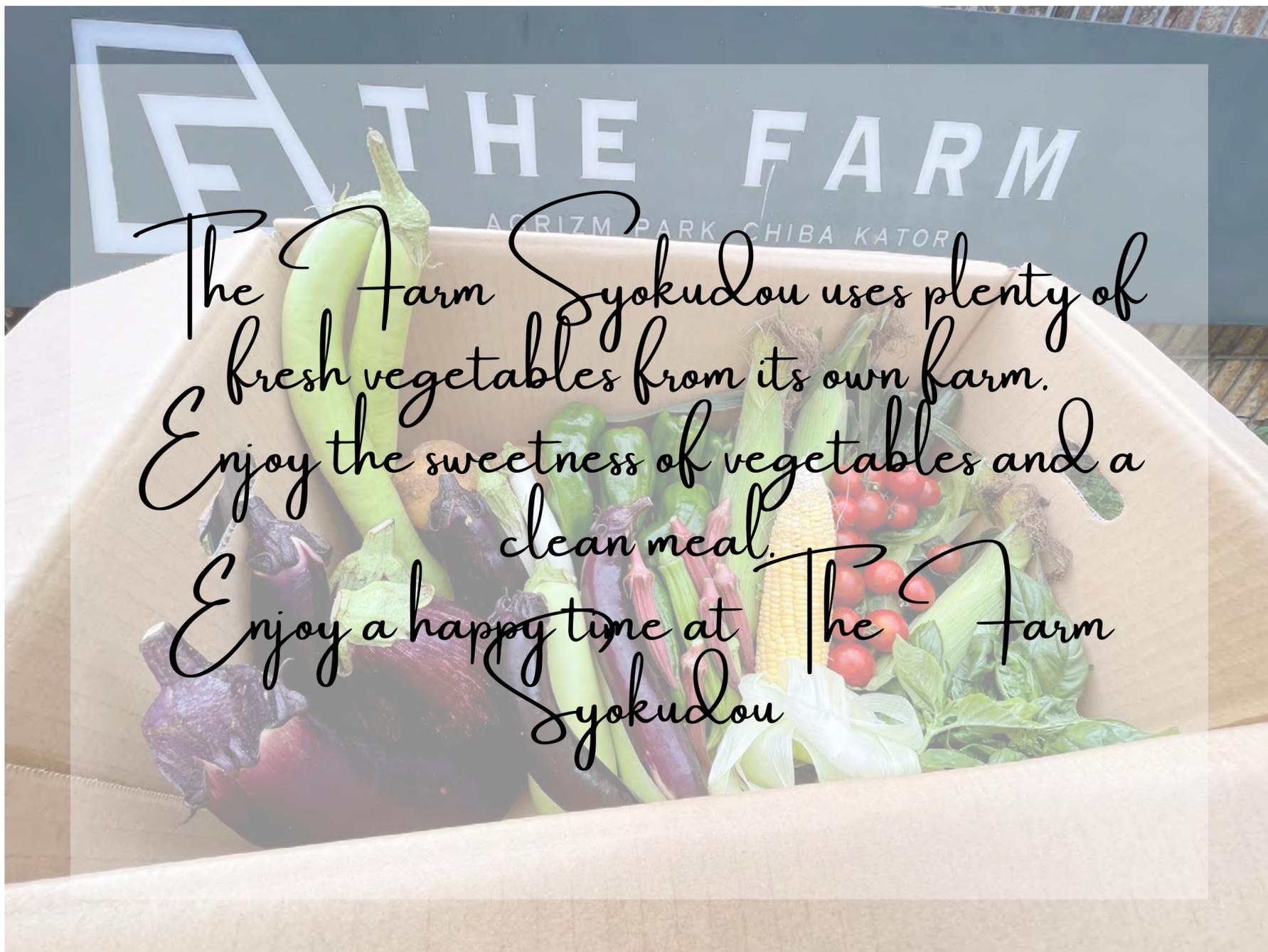
蜂蜜揚げ 250円



しぐれ揚げ 250円

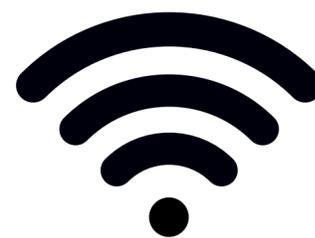
塩味

表示価格は全て税込です。



The Farm Syokudou uses plenty of fresh vegetables from its own farm. Enjoy the sweetness of vegetables and a clean meal. Enjoy a happy time at The Farm Syokudou

FREE Wi-Fi



SSID : TheFarm_KARIN
PASS : tf0141831



和すいすい



スイートポテト 580円

あまーいサツマイモと濃厚なアイス
クリームが絶妙に絡み合う逸品



クレームブリュレ 380円

カラメル層の香ばしさにラズベリー
を添えました



2種のジェラート 280円

ほうじ茶 抹茶

季節に合わせたジェラートに餡蜜と
きな粉を添えました



2種のシャーベット 280円

柚子 苺

お風呂上がりにさっぱりとした
シャーベットを召し上がり下さい

すむすむ



農園野菜のスムージー(ほうれん草) 480円

自社農園で採れた野菜を使用しております