

営業時間

11 : 00 ~ 23 : 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

塩麴に浸けた鶏肉をカリッと揚げました。特製ねぎダレでどうぞ。



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



水郷佐原 麻兆あさりの釜飯 1,480円

佐原伝統の佃煮屋「麻兆」とのコラボ！

蓋を開けた瞬間、あさりの香りが際立つ繊細な釜飯に仕上がりました。

最後は出汁をかけ、山葵と一緒に召し上がるのがおススメです。



牛すき風釜飯 1,580円

九十九里オーシャンスタービーフのすき焼き風釜飯



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



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



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

定食

小鉢＋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



ニラレバ定食 1,080円

豚のレバーを丁寧に油通しして炒めたボリューム満点な一品。



唐揚げ定食 1,200円

ジューシーな若鶏唐揚げをたっぷり野菜と一緒に
(ネギ塩・おろしポン酢・旨辛ソース+100円)



とんかつ定食 1,280円

多古町産元気豚を使用した柔らかとんかつ
(おろしポン酢+100円)



生姜焼き定食 1,070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

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+100円)

天井

白米と重なる味調べ



かりん天丼

1,200円

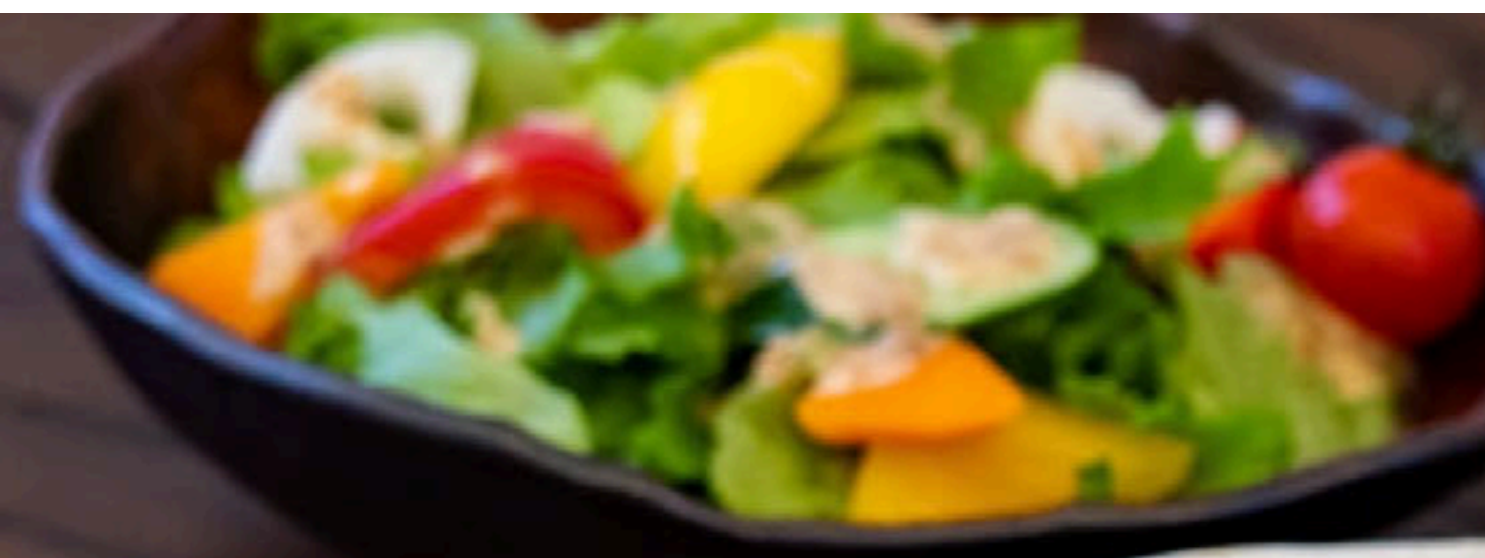
海老とたっぷりの野菜天ぷらが甘めのタレによく合います



かりん唐揚げ丼 1,300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
(ネギ塩・おろしポン酢・
旨辛ソース+100円)

スパイスが心に染みる カツカレー



カツカレー

1,480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

980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



ピリ辛モツ煮込み 

1,680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。



かずさ和牛と揚げ野菜のビーフカレー 1,680円

ザファームカフェの大人気メニューをかりんの湯で再現
旨味が濃縮された濃厚なカレーに仕上げました。



鶏塩ラーメン 🌶️ 1,280円

さっぱりとした塩ラーメンに、特製ラー油を添えて



つるりとさっぱり
そば、うどん

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。

温
冷



野菜六種を使用した
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

一品料理
小腹を満たす



パワーサラダ 1,080円



ねぎ塩鶏ハラミ 480円



ポテトフライ 480円



ごぼうスティック 480円



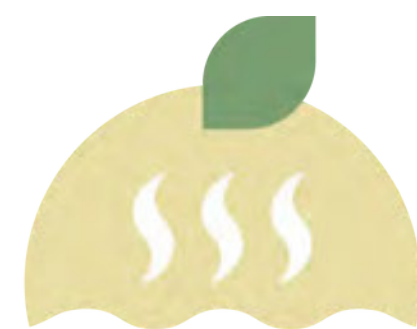
大根の唐揚げ 380円



塩だれきゅうり 390円



枝豆 390円



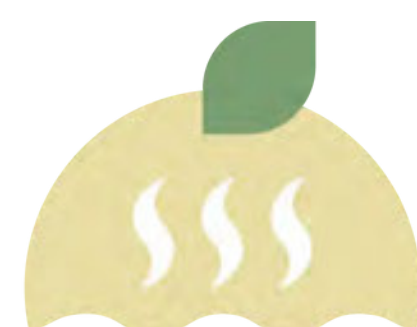
お子様メニュー



キッズプレート

780円

お子様が大好きなメニューを盛り込んだプレート。
オムレツ、うどん、カレーが選べます。



継承メニュー



旭屋肉店の唐揚げ 580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。

和すいすい



揚げタイ焼き 580円

外はサクサク、中はおもちり
餡子とクリームが相性抜群な一品



お汁粉 380円

朱鞠餡をふんだんに使用した
贅沢な一品です



手仕込み塩ジェラート
480円

サウナ後の塩分補給におすすめです。



昔ながらの濃厚ぷりん
640円

硬めに焼き上げたプリンは
まるでチーズケーキの様な食感
カラメルの苦味が甘さを引き立てます

すむすじ



農園野菜のスムージー(ケール) 580円

自社農園で採れた野菜を使用しております

営業時間

お菓子

11:00~23:00 (L.O 22:00)



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。