



夏の

新メニュー



かりんの湯
おふろcage

A close-up photograph of a bowl of salted soba. The bowl is dark and rustic. The soba noodles are thick and white, submerged in a light-colored broth. Toppings include a large piece of white fish with a dark green seaweed cross on top, a pile of bright red dried shrimp, a perfectly cooked sunny-side-up egg with a vibrant yellow yolk, and several slices of green scallions. A small portion of brown, crumbly topping is visible in the bottom right corner.

「織恩」とのコラボメニューが期間限定で復活。

石垣の塩混ぜそば 1,780円

ZIP!でも取り上げられた「織恩」とのコラボ！
濃厚な白湯スープをベースとした旨味たっぷりの1杯です。



THE FARM 農園直送のゴーヤを使用

ゴーヤチャンプルー定食 1,780円

ひとくち食べれば猛暑も夏バテも吹き飛ばす！
農園採りたての太陽の恵みゴーヤの旨味がぎゅっと詰まった、和風だし香る一品です。



農園から直送。採れたての甘さを、香ばしく。

農園の焼きとうもろこし 480円

朝採りのトウモロコシをたっぷりの塩水で茹で、バター醤油で味付けしました。

シンプルながら、どこか懐かしい味をお楽しみください。

A close-up photograph of a bowl of soba (buckwheat noodles) topped with two large pieces of tempura, likely vegetable and fish. The noodles are coated in a dark brown dressing. A garnish of shredded white onions and green herbs is on top. A whole green lime is visible in the upper left corner. The background is a blue and white checkered tablecloth.

猛暑も夏バテも吹き飛ぶ

すだちとレモンのぶっかけそば 1,280円

農園直送の野菜天ぷらと柑橘系のさっぱりとしたつけ汁が相性抜群の一品。
サウナ後の塩分補給におすすめです。



ファン多数の本格タイ料理

ガパオライス 1,400円

本場のスパイスとガパオの葉が香るピリッとした唐辛子の辛さが癖になる。サウナ後に食べたい一品です。



旬の銚子産水ダコを贅沢に盛り込んだ一品

海の釜飯 1,680円

旬の銚子産水ダコを贅沢に盛り込んだ釜飯。
”千葉の三大銘柄”多古米と一緒に炊きこまれた旨味たっぷりの一品。

営業時間

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

ザファーム食堂

心と体にたくさんの栄養をお届けする



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 1,380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 1,580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 1,380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 1,580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すすめです。



牛すき風釜飯 1,680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 1,380円

4種のキノコを贅沢に使った至高の逸品



五目釜飯 1,380円

カニ、そばろなど5種類を炊き上げた定番の釜飯



錦爽鶏の釜飯 1,380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

1,780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 1,280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 1,400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 1,480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 1,270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 1480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



かりん天井

1,480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 1,580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

1,580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

1,080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 

1,780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 1,780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 🌶️ 1,480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 1,280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 1,080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 780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 780円

シンプルな温かい麺、定番の逸品



お子様メニュー



キッズプレート

820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、ラーメン、うどん、カレーが選べます。

※りんごジュース付



継承メニュー



旭屋肉店の唐揚げ 780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 1,280円



ねぎ塩鶏ハラミ 540円



ポテトフライ 540円



ごぼうスティック 540円



大根の唐揚げ 380円



塩だれきゅうり 420円



枝豆 420円

和
す
い
〜
つ



揚げタイ焼き 580円

外はサクサク、中はもっちり
餡子とクリームが相性抜群な一品



わらび餅 380円

ヒンヤリした食感と
きな粉と黒蜜の絶妙な組み合わせ



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
カラメル之苦味が甘さを引き立てます

す
む
〜
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



季節の果実のスムージー(イチゴ) 580円

星空いちご園のイチゴをふんだんに使用した
贅沢な一品です。

営業時間

お菓子 11:00~23:00 (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。



power salad ¥980



**Green onion salted
chicken skirt steak ¥480**



shoe string fries ¥480



Fried burdock stick ¥480



Fried radish ¥380



salted cucumber ¥390



Edamame ¥390



Beef curry with Kazusa Wagyu beef and fried vegetables

¥1,680

The Farm Cafe's popular menu is recreated at Karin no Yu
It's a rich curry with concentrated umami flavor.



Spicy stewed offal



¥1,680

Raw potato pork offal slowly simmered with onions.
This dish has a spicy kick from the doubanjiang bean paste.



Japanese sweets



Fried Thai yaki ¥580



Warabi mochi ¥380



Salt Gelato
¥480



Old-fashioned theck plinth
¥640



Smoothie



FarmVegetable Smoothie(kale) ¥580



Seasonal fruit smoothie (strawberry) ¥580

和
す
い
〜
つ



揚げタイ焼き 580円

外はサクサク、中はもっちり
餡子とクリームが相性抜群な一品



わらび餅 380円

ヒンヤリした食感と
きな粉と黒蜜の絶妙な組み合わせ



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
〜
じ
〜



農園野菜のスムージー(人参) 580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(メロン) 580円

向後フルーツファーム産の貴味メロンを
ふんだんに使用した贅沢な一品です。

一品料理
小腹を満たす



おつまみ盛り合せ 1,580円



手羽先揚げ 580円



揚げ出汁豆腐 380円



ピリ辛モツ煮 480円



やみつきメンマ
320円



3種キムチ盛り合せ 420円



枝豆 390円



和 す い 〜 つ



揚げタイ焼き 580円

外はサクサク、中はもっちり
餡子とクリームが相性抜群な一品



わらび餅 380円

ヒンヤリした食感と
きな粉と黒蜜の絶妙な組み合わせ



**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
カラメル之苦味が甘さを引き立てます



す む 〜 じ 〜



農園野菜のスムージー(人参) 580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

向後フルーツファーム産の豊水を
ふんだんに使用した贅沢な一品です。

かりんの朝定食

AM7:00~10:00 (LO9:00)



焼き魚定食 1,080円

焼きたての銚子産塩サバ。焼海苔付き



目玉焼き定食 880円

地元あじさい卵の半熟目玉焼き。焼海苔付き



豚丼定食 980円

千葉県産いも豚を生姜風味に味付けた一品。



カレーライス 880円

定番中の定番、朝カレー。

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。

和
す
い
〜
つ



揚げタイ焼き 580円

外はサクサク、中はもっちり
餡子とクリームが相性抜群な一品



お芋屋さんの芋羊羹 380円

2色のサツマイモを使用
まったりとした食後にお勧めです



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
〜
じ
〜



農園野菜のスムージー(人参) 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(メロン) 580円

向後フルーツファーム産の貴味メロンを
ふんだんに使用した贅沢な一品です。

和
す
い
〜
つ



焼き芋ブリュレ 680円

農園のサツマイモとフルーツの
相性抜群な一品



お芋屋さんの芋羊羹 380円

2色のサツマイモを使用
まったりとした食後にお勧めです



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
〜
じ
〜



農園野菜のスムージー(人参) 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(イチゴ) 580円

千葉県産「紅ほっぺ」をふんだんに使用した
贅沢な一品です。



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、そばろなど5種類を炊き上げた定番の釜飯



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

和
す
い
〜
つ



焼き芋ブリュレ 680円

農園のサツマイモとフルーツの
相性抜群な一品



お芋屋さんの芋羊羹 380円

2色のサツマイモを使用
まったりとした食後にお勧めです



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
〜
じ
〜



農園野菜のスムージー(人参) 480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 11:00~22:00 (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。



グリーンカレー



1,580円

辛さが病みつきになる、こだわりのグリーンカレー
十五穀米でお召し上がりください。

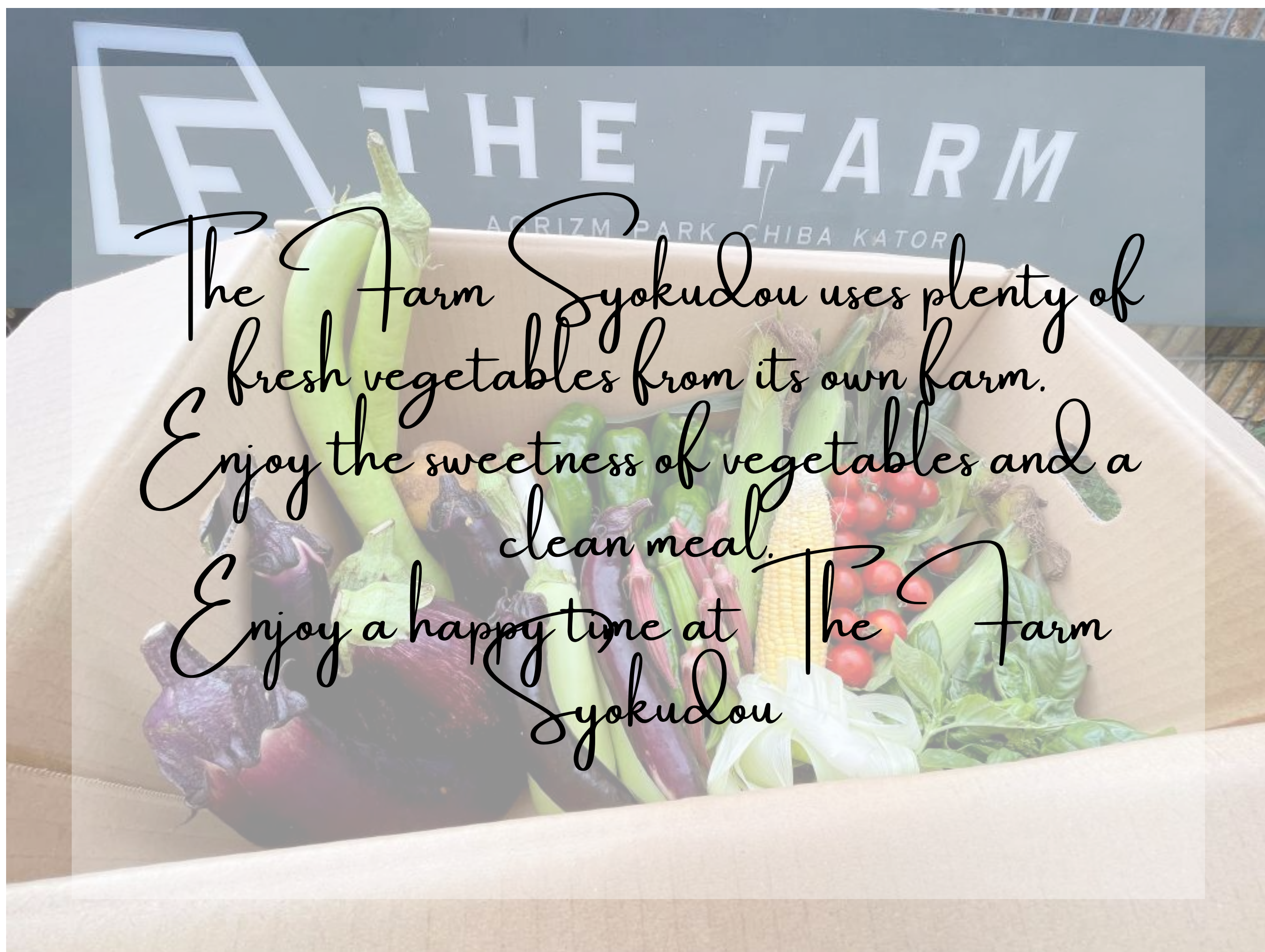


鶏塩ラーメン

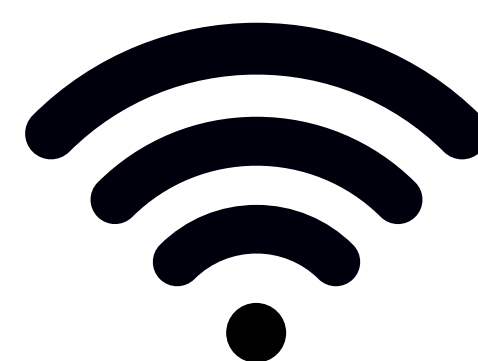


1,180円

さっぱりとした塩ラーメンに、特製ラー油を添えて



FREE Wi-Fi



SSID : TheFarm_KARIN
PASS : tf0141831



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



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。

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



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



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



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。