



辛党女子が、ハマる味。
容赦ない辛さがむしろ心地いい。

灼熱地獄の昇天麻辣湯 1,700円

しびれる辛さと深い旨みが重なり合う、
辛党にはたまらない本格麻辣湯。
幅広のもちもち麺と具材に、痺れる旨辛ダレがしっかり絡んで、一度食べたらもう止まらない中毒級の一杯です。



海のコクと山の香り、最後はおこげまで。

広島産牡蠣と有頭海老の釜飯 1,980円

牡蠣と海老の旨みが、厳選した数種のきのこにじんわり。蓋を開けた瞬間に広がる磯の香り、ふっくら牡蠣の食感、そして香ばしいおこげまでご堪能ください。



ガツンと旨辛。白米が進む、ビールも進む。

スタミナホルモン炒め定食

¥1,400 (税込)

心と体にたくさん栄養をお届けする

ザフアーム食堂

営業時間

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



三種の和んプレート

心と体にたくさんの栄養をお届けする

サラダ+味噌汁付き



鶏肉を楽しむ和んプレート 1,380円

塩麹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

蓋を開ける、幸せの瞬間

釜飯

小鉢十味噌汁付き



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纖細な釜飯に仕上りました。
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 1,680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 1,380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

小鉢十味噌汁付き



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



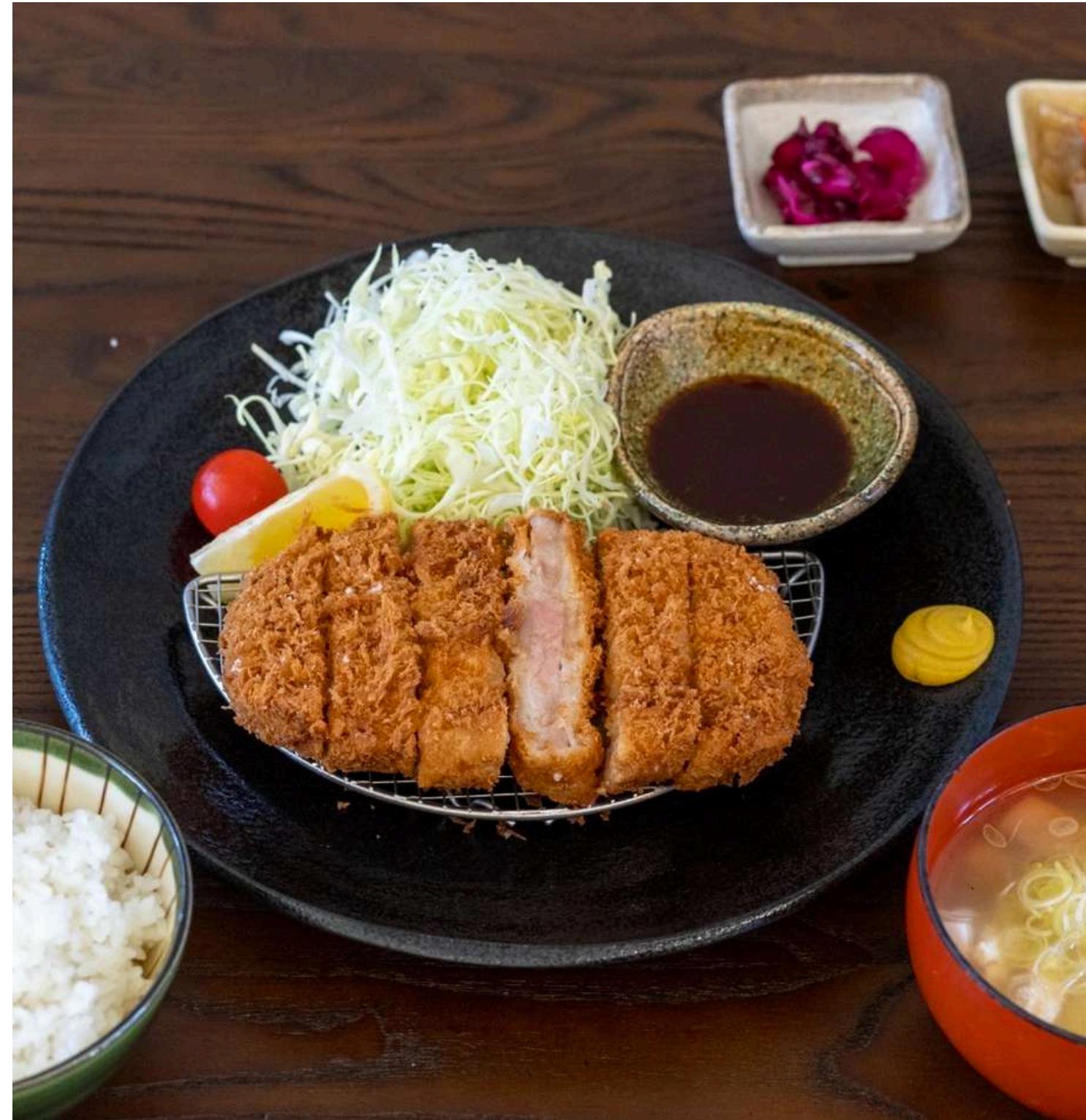
ニラレバ定食 1,280円

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 丼

白米と重なる味調べ



かりん天丼

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
食べ応えたっぷりな丼もの
(ネギ塩・おろしポン酢・
旨辛ソース+100円)

カツカレー

スパイスが心に染みる



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

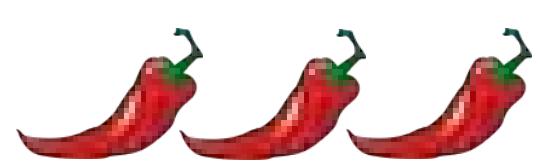
安定感抜群のスパイスの効いた定番カレー

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。
豆板醤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

つるりとさつぱり
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。



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



ざるそば・うどん 780円

定番の冷たい麺、お酒の〆にぴったりです

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



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

継承メニュー

香取市の名店 「旭屋肉店」

地元に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



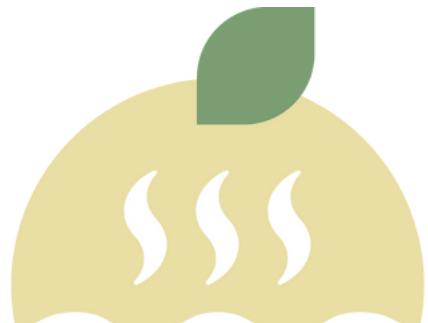
大根の唐揚げ 380円



塩だれきゅうり 420円



枝豆 420円



和すいじつ



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。



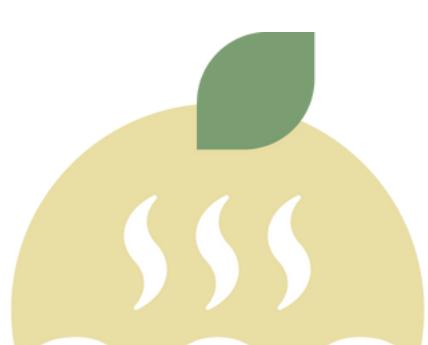
昔ながらの濃厚ぷりん
640円

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
カラメルの苦味が甘さを引き立てます



季節の果実のスムージー(苺) 580円

the farm星空いちご園の苺をふんだんに
使用した贅沢な一品です。



すむじ



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。