

嬉しき、楽しき、有り難き

味の玉手箱

和膳処

あぶらや



和膳処
あぶらや



374-0135 群馬県邑楽郡板倉町大字内蔵新田126-4

ホームページ <https://aburaya.shop>



【営業時間】 昼の部 / 11:30 ~ 15:00
夜の部 / 17:30 ~ 21:00

【定休日】 毎週水曜日・第2火曜日

本格直火炊き

釜めし

好きな釜めしを
お選びください
写真は匠の五目釜めしです

茶碗蒸し・お椀・香の物 付き

ご飯の量はすべて一合炊きです。
米、出汁、具材、音、香りそして思い… にこだわって
本格直火炊きにて一釜ひと釜心を込めて炊いております。

●メニューのお料理は、お持ち帰りもできます。(消費税8%)
※お持ち帰りの釜めしには、茶碗蒸し・お椀・香の物は付きません。

●いくらは別添えになります



北海道産・いくら

いくらぶっかけ釜めし
(税抜2,000円) 2,200円



うなぎ釜めし

(税抜2,100円) 2,310円



広島県産・牡蠣

牡蠣釜めし
(税抜1,500円) 1,650円



匠の五目釜めし

(税抜1,500円) 1,650円



北海道産・カニ

本ズワイガニの釜めし
(税抜1,500円) 1,650円



北海道産・鮭

鮭チャンチャン釜めし
(税抜1,500円) 1,650円



釜揚げシラスと梅しそ釜めし
(税抜1,400円) 1,540円



山菜ときのこ色々釜めし
(税抜1,400円) 1,540円



群馬県産・上州牛

上州牛ステーキ釜めし
(税抜1,900円) 2,090円



チーズハンバーグ釜めし
(税抜1,900円) 2,090円



群馬県産・麦豚

ネギ塩角煮釜めし
(税抜1,700円) 1,870円



ささみ明太釜めし
(税抜1,500円) 1,650円



スタミナ釜めし

(税抜1,700円) 1,870円



群馬県産・麦風どり

照焼きチキン釜めし
(税抜1,500円) 1,650円



麦とろ釜めし

(税抜1,300円) 1,430円



自家製米コシヒカリ

匠の銀シャリ

(税抜800円) 880円

おすすめ 御膳

「そば」または「うどん」がお選びいただけます。



お持ち帰り
不可

牡蠣づくし御膳

(税抜3,000円) **3,300円**

- 牡蠣の釜めし
- まぐろ刺し
- お味噌汁
- 香の物
- 大粒牡蠣フライ(2個)
- 茶わん蒸し
- そば または うどん



お持ち帰り
不可

うなぎ彩御膳

(税抜3,000円) **3,300円**

- うなぎ釜めし
- 茶わん蒸し
- お味噌汁
- まぐろ刺し
- 香の物
- そば または うどん



お持ち帰り
不可

和風ハンバーグ御膳

(税抜3,000円) **3,300円**

- 銀シャリ
- まぐろ刺し
- お味噌汁
- 香の物
- 和風ハンバーグ(150g)
- 茶わん蒸し
- そば または うどん



お持ち帰り
不可

カニづくし御膳

(税抜3,000円) **3,300円**

- ズワイガニの釜めし
- まぐろ刺し
- ズワイガニ汁
- 香の物
- カニクリームコロッケ
- 茶わん蒸し
- そば または うどん

釜めしの美味しい食べ方

炊きたてですので、釜が熱くなっております。しゃもじで混ぜる際には、やけどにご注意ください。

その1 一釜ずつ炊き上げた釜めしは、直火炊きですのでおこげ付きです。まずはご飯と具材をさっくりと混ぜてください。

その2 お茶碗にご飯をよそったら、こまめにフタを閉じます。乾燥と温度の低下を防ぎ最後まで美味しく召し上がれます。

その3 一釜でお茶碗に軽く3杯、一合分。お米の味が際立つ釜めしを心ゆくまでご堪能ください。

お子様メニュー

ジュース・ガチャコイン1枚・お菓子付き

お子様メニューのご注文は、小学生以下のお子様に限らせていただきます



お子様うどん膳

(税抜1,000円) **1,100円**



お子様ナポリタン膳

(税抜1,000円) **1,100円**



お子様カレー膳

(税抜1,000円) **1,100円**



お子様御膳

お子様釜めし または お子様うどん

お刺身/ハンバーグ/から揚げ/ポテト/茶わん蒸し

(税抜2,500円) **2,750円**

刺身

とびきり新鮮な海の幸を
自信を持って提供しています。



沖縄県産

赤イカ刺し

(税抜1,500円) 1,650円



北海道産

活ホタテ刺し

(税抜1,200円) 1,320円

磯盛り

(5種・3人前)

(税抜3,000円) 3,300円

●季節や仕入れ状況により
お魚の種類が異なります。



まぐろ刺し

(税抜1,500円) 1,650円

揚げ物

外はカラッと中はホクホク。当店自慢の揚げ物料理です。



ポテトフライ

(税抜500円) 550円



群馬県産・麦風どり

鶏のから揚げ

(税抜700円) 770円



わらじメンチ(特大)

(税抜600円) 660円



自家製だし巻き玉子焼き

(税抜600円) 660円



かりかり海老せん

(税抜400円) 440円



カレイの姿から揚げ

(税抜650円) 715円



大粒牡蠣フライ

(税抜800円) 880円



北海道産

縞ホッケ開き(特大)

(税抜850円) 935円



餅と豆腐の揚げ出し

(税抜650円) 715円



大判さつま揚げ

(税抜550円) 605円



カニクリームコロッケ

(税抜600円) 660円



サバの一夜干し(特大)

(税抜750円) 825円

焼物

ふっくらと焼き上げました。

●メニューのお料理は、お持ち帰りもできます。
(消費税8%)

肉料理

お肉の旨味、濃厚な味わいをお楽しみください。



群馬県産・上州牛
上州牛ステーキ (200g)
(税抜2,000円) **2,200円**



群馬県産・麦豚
上州麦豚の角煮
(100g) (税抜600円) **660円**



ソーセージ盛り合わせ
(税抜1,000円) **1,100円**



ハンバーグステーキ (200g)
(税抜1,500円) **1,650円**



群馬県産・麦風どり
上州麦風どりの黒胡椒焼き (170g)
(税抜1.00円) **1,100円**

サラダ

「安心・健康・良質」に
こだわった新鮮野菜を
召し上がれ。

あぶらや特製サラダ (3~4人前) (税抜800円) **880円** (小) (税抜500円) **550円**

選べるドレッシング ゆず醤油 / シーザー / チョレギ / イタリアン / 和風ゴマ

●写真は3~4人前です。



メの一品

お酒を飲んだ後におすすめです。



稲庭うどん
(税抜550円) **605円**



道産地粉石臼挽きそば (税抜550円) **605円**



銀シャリ塩むすび
(税抜500円) **550円**

デザート

自分絵のご褒美。
デザート類も
各種取り揃えています。



バニラアイス
(税抜350円) **385円**



くり~むあんみつ
(税抜800円) **880円**



あいすの天婦羅
(税抜500円) **550円**



季節のジェラート
(税抜350円) **385円**

●メニューのお料理は、お持ち帰りもできます。
(消費税8%)

PIZZA

あぶらやの本格ナポリピッツァは、生地からこだわった本格派!
表面はカリッ中はモチモチ。厳選した素材を乗せて一枚一枚ていねいに焼き上げています。

25
cm



マルゲリータ

(税抜1,000円) 1,100円



カプリチョーザ

(税抜1,000円) 1,100円



コーンとチーズのポモドーロ

(税抜1,000円) 1,100円



明太子と焼き餅

(税抜1,000円) 1,100円

和
ピッツァ



肉みそ田楽とチーズ

(税抜1,000円) 1,100円

和
ピッツァ



3種のチーズ

(税抜1,200円) 1,320円



南高梅とシラス

(税抜1,200円) 1,320円

和
ピッツァ



上州麦豚の角煮

(税抜1,200円) 1,320円

和
ピッツァ



キングサーモンといくら

(税抜1,200円) 1,320円

和
ピッツァ

お持ち帰り専用メニュー

できたての味を
ご家庭で。



匠の五目釜めし

陶器入り (税抜1,100円) 1,188円 陶器なし (税抜1,000円) 1,080円

※お持ち帰りの釜めしには、茶碗蒸し・お椀・香の物は付きません。



要予約

オードブル

(税抜3,000円) 3,240円より

●写真は5,400円のオードブルです。
●お料理内容をご相談ください。

メニューのお料理は、お持ち帰りもできます!

※御膳のお持ち帰りはできません。※お持ち帰りの釜めしには、茶碗蒸し・お椀・香の物は付きません。



●ご注文・ご予約・お問い合わせは

☎ 0276-82-0699

〈お気軽にお問い合わせください〉

【電話受付時間】 昼の部/11:00~14:00
夜の部/17:30~20:00

【定休日】 毎週水曜日・第2火曜日

宴会のご案内

慶事・法事・ご宴会

各種お集まりにご利用ください。

ご法要・お祝い

お一人様 (税抜4,000円) **4,400円**より

【ご法要】 陰膳、お寺への配慮、お席、お料理、送迎

お花・引き出物・引き菓子のご用意も承ります。

【お祝い】 結納、七五三、お食い初め、お誕生日、退職祝、顔合わせ、お宮参り等に。
花束・ケーキ等のご用意も承ります。

ご宴会

お一人様 (税抜3,000円) **3,300円**より

忘年会、新年会、歓送迎会、女子会、懇親会、気の合う仲間同士のお集まり等に。

●飲み放題に付きましてはお問い合わせください。

【営業時間】 昼の部 / 11:30 ~ 15:00

夜の部 / 17:30 ~ 21:00

【定休日】 毎週水曜日・第2火曜日



○写真は6,600円のコースです。

人数に応じてご利用できる多彩なお部屋をご用意

●大宴会場・小上がり宴会場を合わせて最大80名様までご利用になれます。

●各宴会場はご利用人数に合わせて部屋を仕切ることができます。

最大
80名様
まで



〈個室〉4名様まで



〈大宴会場〉60名様まで



〈床の間付き和室〉6名様まで



〈小上がり宴会場〉20名様まで



〈個室宴会場〉12名様まで

ご自宅での お集まりにも

要予約

あぶらやの本格料理がお持ち帰りいただけます。
お弁当・お造り・オードブルなど、ご予算・ご希望に応じてご用意いたします。

●料理のお届けにつきましては、ご相談ください。

●予約時にご注文ください。

宴の席を華やかに彩るもう一品



○写真は11,000円の舟盛りです

祝い舟盛り

(税抜5,000円) **5,500円** (税抜10,000円) **11,000円**



真鯛の塩釜姿焼き

(税抜5,000円) **5,500円**



釜めし弁当

(税抜2,000円) (税抜6,000円)
2,160円 ~ 6,480円