

中楽坊 レストラン

レストランは、食事を楽しんでいただける共用空間ですが、〈中楽坊〉を人生の最後まで暮らせる、`終の棲家、として選択されているのも事実です。今はご自分で調理ができて、ゆくゆくは食事を用意することが困難になることもあり得ます。もしそうなっても、栄養に配慮された食事が毎日とれるよう、皆様の将来への備えとして、レストランは必要不可欠な場所だと考えています。

管理費の一部であるレストラン運営金[11,660円(月額)×123世帯]は、`終の棲家、に必要な機能を、将来にわたって維持し続けるための費用としてお考えください。

お食事はご予約なしで、友人やご家族の皆様も一緒にご利用いただけます。日々の食べる楽しさや皆様の団らんの場としてもお使いいただけるよう努力してまいります。



シェフのおすすめ

本日の鮮魚 〈お造り2種盛り〉

その朝水揚げした、「安心・安全」な鮮魚をご提供。
美味しい赤身とあっさりの白身、人気のお刺身盛り合わせです。

※水曜日・日曜日・祝日は市場が休みの為ご提供できません。

880円





シェフのおすすめ

季節のパスタ 〈渡り蟹のトマトソースパスタ〉

イタリア・フィレンツェで修業したシェフが作る本格パスタ料理。
カニの香りと絶品の出汁のハーモニーが楽しめる初夏限定の逸品です。

※季節によりメニューは変更されます。

1,100円





シェフのおすすめ

黒毛和牛カレー

日本の和牛の中でも特に肉質の良い“黒毛”和牛を贅沢に使用。
口の中に入れると、とろけるような食感。少し甘めの味付けです。

1,100円





シェフのおすすめ

国産牛のローストビーフ

ローストビーフに適した国産牛の塊をじっくりと熟成。
柔らかくてジューシー、お肉の味がしっかり感じられる一品です。

1,200円





お昼の日替わり定食 ————— 715円

夜の日替わり定食 ————— 935円



松花堂弁当 ————— 935円



デミグラス煮込みハンバーグ定食 —— 880円(単品495円)

鯖の味噌煮定食 —— 825円(単品440円)

ぶりの西京焼き定食 —— 825円(単品440円)

白身魚のフライ定食 —— 715円(単品330円)

コロッケ定食 —— 660円(単品275円)

とんかつ定食 —— 935円(単品550円)

肉豆腐定食 —— 825円(単品440円)

ご飯 —— 110円

おかゆ —— 110円

味噌汁 —— 110円

漬物 —— 55円

ごはんセット(ごはん・みそ汁・漬物) —— 220円



親子丼 ————— 495円



焼き飯 ————— 550円

ミニサラダ ————— 110円



きつねうどん・そば _____ 495円

エビ天うどん・そば _____ 715円

肉うどん・そば _____ 550円

昆布うどん・そば _____ 495円

カレーうどん・そば _____ 495円

ざるうどん・そば _____ 495円

焼きそば _____ 495円

醤油ラーメン _____ 550円

Morning Service
モーニングサービス



人気のパン屋が立ち並ぶ苦楽園ならではの、
モーニングサービスをご提供。

専門店より毎朝届く、こだわりの焼き立てパンをご準備いたします。
お好みのドリンクとご一緒にお楽しみいただけます。

本日のパン + 1ドリンク 550円

オーガニック コーヒー
有機栽培珈琲



農薬や化学肥料を使用しないで栽培した
JAS認定を受けたコーヒー豆を
直火焙煎で香ばしくローストしました。

300円

お飲み物

| | |
|--|-------|
| ビール(小ビン) | 440円 |
| ・スーパードライ ・一番搾り ・プレミアムモルツ ・カールスバーグ ・バドワイザー ・ハイネケン ・コロナエクストラ | |
| 日本酒(瀬祭/八海山) | 500円～ |
| 焼酎(黒霧/魔王) | 500円～ |
| グラスワイン(赤/白) (ボトルもごぞいます) | 500円 |
| 信州産「ふじ」 〈すりおろしりんごジュース〉 | 330円 |
| 静岡県三ヶ日みかん 〈ストレートみかんジュース〉 | 330円 |
| ノンアルコールビール(小ビン) ・ドライゼロ ・オールフリー | 250円 |
| R1ヨーグルト | 165円 |
| ミネラルウォーター | 150円 |
| 炭酸水 | 150円 |

一品料理

| | |
|-----------|------|
| 枝豆 | 220円 |
| 鶏のから揚げ | 330円 |
| ソーセージ盛り合せ | 440円 |
| さつま揚げ | 330円 |
| ポテトフライ | 220円 |
| ミックスナッツ | 220円 |
| 冷奴 | 165円 |
| 冷やしトマト | 165円 |





丹波黒大豆入り
山田錦みそ



特別栽培米
奥三田
コシヒカリ

米麴、丹波黒、赤穂塩。
添加物一切なしの
手作り味噌。

兵庫県三木市吉川町の広大な山麓に日本一の生産量を誇る酒米「山田錦」と、口吉川産の丹波黒と加東市産のサチユタカ、そして赤穂の塩のみを使用した、この土地でしか作れない手作り味噌。2種類の黒と白を、みその種類によって配合を変えます。また、味噌づくりの良し悪しは麴の出来がものを言うと言っても過言ではなく、3日間掛けて仕上げる山田錦の米麴に一番神経を注ぎます。



見た目に美しく
大粒ぞろいの
希少なお米。

古くからその味わい、品質が高く評価されている三田米。武庫川水系、肥沃な土壌、清らかな水質、三田盆地特有の気候など、こだわりの栽培方法で育った三田米コシヒカリがさらに厳選され、新ブランドとして誕生したのが『特別栽培米 奥三田』です。際立つ色の白さと粒の大きさ。ピカピカツヤツヤのお米は、まるで一粒一粒が生きているかのよう。





海藻の旨味を含む
淡路島の
藻塩



足立醸造
木桶仕込み
醤油

木桶にこだわる
真の醤油づくりへの
伝統と愛情。

足立醸造の醸造は、自分たちの手で原料から醸していくということ、そこには徹底してこだわっています。そのための大きな挑戦ともいえる取り組みが「木桶」です。日本古来の脈々と息づく伝統調味料である醤油の発酵には木桶が最も適しているといわれています。醸造に欠かせない酵母菌や乳酸菌などの微生物は木桶の木肌に住み着いています。



プロの料理人が
推奨する
幻の“隠し味”。

凝縮した海藻のうまみ成分が、シエフや惣菜企業のメニュー開発者などから絶賛されている「淡路島の藻塩」。藻塩は日本最古の製塩法「藻塩焼き」をヒントに、現代的な衛生管理をもつて再現して製造したもの。鳴門海峡の渦が巻く引き締まった海水から生まれた藻塩は、海藻と海水の成分を濃縮したまろやかな味わいが特徴です。



中楽坊レストラン シェフの紹介



直崎 達朗

なおさき たつろう

1959年生まれ。東京銀座唯一の老舗高級イタリアン「サバティーニ」に在籍後、1994年に本場イタリア料理の味を極めるため渡欧。ミラノ、ベネチア、ジェノヴァ、フィレンツェにて腕を磨く。シェフ歴43年のキャリアに裏打ちされた抱負は、「中楽坊の入居者の方々に寄り添い、食の安心・安全」を提供することです。