

三草二木
西園寺
SAIENJI
Since 1473

「飯・汁・漬」

三つの本気が味の根幹です

野田町民と一緒に
真心こめてに漬けたんだ
自家製漬物。

無添加手作り
野田町産大豆使用のお味噌汁。



ぶった農産(石川県)の
特別栽培米を使用。
ガス釜で炊いた
炊き立てのご飯をどうぞ。

お酒



・奥能登ビール日本海倶楽部
ビルスナー…ほどよい苦みのある、きりりとした味わい。
※季節によって異なるタイプのビールになる場合があります。スタッフにお尋ねください。

・神泉 本醸造(一合)……………五〇〇

・神泉 冷酒(吟醸本生…180ml)……………五〇〇

ともに野田町で歩んできた「東酒造」より「西園寺」の特別なラベルを冠した一本。搾ったばかりの吟醸酒を加熱処理せず5℃で貯蔵、熟成。フレッシュ感があり、かなりの辛口ですが、それを感じさせない旨さです。

お持ち帰りできます



・麦焼酎(いちこ)……………四〇〇

・芋焼酎(明るい農村)……………四〇〇

・西園寺特製梅酒……………五〇〇

(ロック・ソーダ)

・酎ハイ……………五〇〇

・レモン(こだわり酒場のレモンサワー)

・コーラ

・ウーロン……………四〇〇



梅酒

焼酎

デザート

・寺パフェ……………七〇〇

・本わらび餅……………三五〇

・アイスクリーム(バニラ・抹茶)……………二〇〇

・ミニたい焼き(一個)……………八〇

・クロワッサンミニたい焼き(一個)……………一五〇



お子さんに大人気

寺パフェ



本わらび餅



ミニたい焼き



アイスクリーム(抹茶)



クロワッサンミニたい焼き

ソフトドリンク

・ホットコーヒー(丹珈琲)……………三〇〇

・アイスコーヒー(丹珈琲)……………三五〇

・西園寺特製梅ソーダ……………三〇〇

・コカ・コーラ……………二二〇

・メロンソーダ……………二二〇

・オレンジジュース……………二二〇

・ウーロン茶……………二二〇

・クリームソーダ……………四〇〇

・コーラフロート……………四〇〇

・コーヒーフロート……………五〇〇

・ラムネ……………一七〇

・牛乳……………一八〇

・楽しい牛乳……………一八〇

(コーヒー・フルーツ・いちご)

三草二木
西園寺

●営業時間/午前11時~午後9時
(ラストオーダー…午後8時30分)

●表示価格はすべて税込です

オススメ!



昔ながらのカレーうどん

麺と相性抜群の特性だしを加え仕上げたこだわりのカレーうどん

麺類

- ・昔ながらのカレーうどん 八五〇
- ・肉うどん 八〇〇
- ・わかめうどん 四五〇
- ・かけうどん 四〇〇
- ・西圓寺味噌焼きうどん (特製スープ付) 七〇〇
- ・和風らーめん 六〇〇



和風らーめん 西圓寺味噌焼きうどん かけうどん わかめうどん 肉うどん

イチオシ! 小鉢は日替わり



おばんざい定食

自家製チャーシューを手間暇かけて煮込んだ西圓寺自慢の定番メニュー!

定食・ごはんもの

- ・おばんざい定食 一、〇〇〇
- ・西圓寺味噌とんてき定食 一、〇〇〇
- ・昔ながらのカツカレー(サラダ付) 一、一〇〇
- ・昔ながらのカレーライス(サラダ付) 八五〇

オススメ!



西圓寺味噌とんてき定食

自家製味噌で漬け込んだ人気メニュー。ご飯がすすむ!

オススメ! カレーライスも定番です



昔ながらのカツカレー

西圓寺名物。牛すじと玉ねぎをトロトロに煮込んだなつかしい味

単品



自家製漬物盛り合わせ



特製もつ煮

オススメ!

- ・特製もつ煮 四五〇
- ・自家製漬物盛り合わせ 四五〇

ハツ、カツ、シロを手間暇かけて煮込んだ逸品!

- ・西圓寺味噌とんてき 六〇〇
- ・特製とんかつ 六〇〇
- ・特製からあげ 五五〇
- ・自家製チャーシューとメンマの盛り合わせ 六〇〇
- ・串カツ 三八〇
- ・たこのからあげ 五〇〇
- ・ポテトフライ 三〇〇
- ・枝豆 二五〇
- ・西圓寺らっきょう 二〇〇
- ・西圓寺梅干し(一個) 一〇〇



ポテトフライ たこの唐揚げ 特製からあげ 枝豆 串カツ チャーシューとメンマの盛り合わせ

- ・特製からあげ定食 八五〇
- ・特製とんかつ定食 一、〇〇〇
- ・かわぎしの上シロ井定食 一、〇〇〇
- ・釜炊きごはんセット 三八〇
- ・釜炊きごはん 二五〇



特製とんかつ定食



特製からあげ定食

単品メニューのお供にどうぞ!



釜炊きごはんセット



かわぎしの上シロ井定食