

料理屋おくやまの

季節限定

ランチ・コース

2024/2025 冬

おくやまで  
旬を感じるひとときを

冬限定  
コース

七、〇〇〇円  
九、〇〇〇円  
一、〇〇〇円

要予約



※写真はイメージです。

各種鍋コースも  
ご用意させていただきます。

○かき鍋・寄せ鍋・合鴨鍋・  
金目鯛鍋・松阪牛鍋 など

忘年会・新年会など団体様のご予約の方ご予約ご相談ください。飲み放題のプランもございます。

定番ランチ2,500円、造付ランチ3,500円、釜飯ランチ4,500円などご用意しております。

限季節

かきづくしコース

2名様より(要予約)

付き出し小鉢3種、  
殻付き牡蠣(生)とお造りの盛合せ、  
牡蠣の小鍋、焼き牡蠣と牡蠣照り焼き、  
牡蠣天ぷらとカキフライ盛合せ、  
牡蠣の釜飯、赤だし、香の物、  
デザート



9,000円



限季節

かき釜飯ランチ

2名様より(要予約)

小鉢3種、お造り盛合せ、  
牡蠣3種(フライ・天ぷら・照り焼き)、牡蠣の釜飯、  
赤だし、香の物、デザート、  
コーヒー

5,500円

※写真は9,000円のかきづくしコースとなります。

限季節



とらふぐ鍋コース

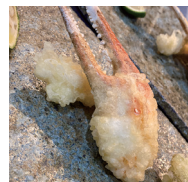
2名様より(要予約)

付き出し、てっさ、ふぐ唐揚げ、ふぐ鍋、雑炊、デザート 全6品

白子入り、天然ふぐご用意できます。

10,000円から

限季節



2名様より(要予約)

カニ鍋コース

付き出し、お造り、焼物、揚物、かに鍋、  
雑炊、デザート 全7品

本ズワイガニ使用

時価

※ご予算により品数を増やすことができます。

伊勢海老、鮑、松阪牛が入った特別コース。

伊勢志摩コース

付き出し、お吸物、お造り盛合せ、煮物、焼物、揚物、釜飯、  
デザートなど 全9品から

2名様より(要予約)

13,000円

17,000円

20,000円

松阪牛づくしコース

付き出し、お造り、松阪牛鍋、松阪牛ステーキ、松阪牛てんぷら、松阪牛フライ、  
松阪牛たたき、松阪牛釜飯、デザート 200g、250gは網焼き付き

2名様より(要予約)

150g 13,000円 200g 17,000円 250g 20,000円



料理屋 おくやま  
お持ち帰り  
季節弁当



お造り  
六種盛り

冬の八寸  
盛合せ

かき照り焼き

かきフライ  
かき天ぷら

かき南蛮漬

かき釜飯(一合分)

季節限定

かき釜飯やフライなど  
季節の食材を使った  
牡蠣を愉しむお弁当。

かき釜飯弁当

五、五〇〇円



季節限定

季節限定

真珠貝の貝柱をふんだんに使った釜飯や、  
フライ、お造りなどが楽しめるお弁当。

真珠貝釜飯弁当

7,000円



季節限定

かにちらし寿司

1人前 4,000円

本ズワイガニ使用

2~3人前 8,000円



お鍋各種

要予約

お持ち帰りいただけます。  
出汁、薬味付き 2人前より

7,000円~

※写真は寄せ鍋4人前です。



季節限定

海鮮と松阪牛の恵方巻

恵方巻 2,800円

恵方巻き弁当 3,500円

6,500円

販売/2月3日(月)

※事前ご予約承りますので、スタッフにお声がけください。

○季節弁当は、2,500円よりご予算に応じてご用意させていただきます。



料理屋  
おくやま

〒516-0027 三重県伊勢市桜木町139番地(伊勢街道沿い)

ご注文は TEL 0596-22-1515  
FAX

- 表示はすべて税込み価格となっております。
- 単品のみ折代は別途。
- 配達が必要な際は別途ご相談ください。
- 季節弁当および単品メニューは前日までに  
ご注文をお願いいたします。

※画像はイメージです。季節により内容は異なります。



Facebook



Instagram

営業時間 昼 12:00~14:00(L.O.13:30) 夜 18:00~21:00(L.O.20:00) 定休日 月曜日(祝日の場合は翌火曜)  
テイクアウト時間(受渡し) 昼 12:00~13:00 夜 17:00~18:00(左記以外の時間はご相談ください)