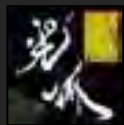


秋田の食と地酒



Dining 光琳

Japanese Restaurant **Dining KOURIN**



営業時間 17:00～22:00【Lo.21:30】

◆日曜・祝日 17:00～21:30【Lo.21:00】
(連休の場合は最終日)

タクシーや代行を呼ばれる方はお早めにご予約をお願いします
(閉店時間を過ぎますとセキュリティが掛かります)

* 当店厨房では、えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）の
特定原材料8品目の調理も行っております。個別のアレルギーについては対応致しかねます

* 本メニューブックの内容・価格は予告なしに変更する場合がございます(2025.7)

MIZUYA KOURIN Co.,Ltd



株式会社水屋光琳

秋田市中通1-3-5秋田キャッスルホテルオフィス103
☎ 018-834-5625



御厨光琳

秋田市中通1-4-3 エリアなかいち商業棟2F
☎ 018-832-2002



Dining 光琳

秋田市大町2-2-41 EN HOTEL Akita 1F
☎ 018-896-5554



レストラン 光琳

秋田市広面字蓮沼44-2 秋田大学医学部付属病院
本道40周年記念会館1F
☎ 018-827-6210

お得な 定食《魚貝》

Great value set meal



サラダ・小鉢・漬物
ご飯・味噌汁付

*丼・重には別途ご飯は付きません

【定食】焼鮭とイクラ丼

1,480円(税込1,628円)



【定食】刺身中落ち丼

1,800円(税込1,980円)

【定食】お任せ海鮮丼

2,200円(税込2,420円)



【定食】大粒かきフライ

1,480円(税込1,628円)



【定食】大海老フライ

1,980円(税込2,178円)

【定食】刺身盛

2,280円(税込2,508円)

【定食】天麩羅盛

2,480円(税込2,728円)



贅沢に蝦夷あわびが一個

【定食】 あわび海鮮丼

3,800円

(税込4,180円)

* ネタはおまかせになります



店長の
オススメ

【定食】大海老天重

1,980円(税込2,178円)



【定食】お手軽うな丼

3,800円(税込4,180円)



●こちらの鰻は日本の商社が責任をもって指導し、海外で加工された長焼を使用。
品質には自信があります！（日本国内で年間1000トン流通の安全・安心鰻）

自慢の光琳国産うなぎ！

店内で活鰻を仕込みしております



【定食】うな重《竹》

(国産) 5,800円(税込6,380円)

【定食】うな重《松》

(極上国産) 7,000円(税込7,700円)



* 入荷時のみ

お得な 定食《肉》

Great value set meal



サラダ・小鉢・漬物
ご飯・味噌汁付

* 丼・重には別途ご飯は付きません



【定食】若鶏唐揚げ

1,380円(税込1,518円)

【定食】チーズメンチ

1,480円(税込1,628円)



【定食】牛ハンバーグ

1,680円(税込1,848円)

【定食】チーズハンバーグ

1,980円(税込2,178円)

柔らか熟成肉！
手づくりです。

【定食】自家製
ローストビーフ丼

1,980円
(税込2,178円)



極上霜降り！
秋田県産黒毛和牛



ニンニク醤油が
ご飯に合います

【定食】秋田牛
霜降りカルビ丼

3,980円
(税込4,378円)



特製粗挽き生パン粉を使用！本格とんかつ店の味

【定食】黒豚とんかつ

2,280円(税込2,508円)

鹿児島県養豚場より直送

【定食】厚切り
黒豚とんかつ

2,780円(税込3,058円)



- ◆ 豚肉には珍しい肉に差しが入った霜降り肉ですので軟らかくジューシーです
- ◆ 脂は和牛のような白さと甘味があり融点が30度と溶けやすいため胃もたれしません



当店総料理長自信の逸品。是非一度お試しを！

【定食】プレミアム
霜降り豚とんかつ

2,780円(税込3,058円)

脂がしつこく無いので女性にも。いくらでもお召し上がりなれます。

【定食】プレミアム
厚切り霜降り豚とんかつ

3,680円(税込4,048円)



* 厚切りはお時間を頂戴する場合がございます

画像はイメージです。盛り付け・器は変わります。

混雑時などはお時間を頂戴する場合がございます。

秋田名物 稲庭うどん・比内地鶏

三百余年伝承 稲庭うどん

Inaniwa Udon Noodles

❖ 麺のコシとのど越しを味わうなら冷たい稲庭うどんがおすすめです！



大海老天ぷら 稲庭うどん (温・冷かけ)

1,380円(税込1,518円)



稲庭天ぷらうどん (温・冷)

1,980円(税込2,178円)



稲庭天ぷらうどん あきたセット

(温・冷)
とんぷりとろろ
ジュンサイ
いぶりガッコ

2,980円(税込3,278円)

比内地鶏親子丼

bowl of rice with Hinai chicken and eggs



比内地鶏親子丼 (味噌汁付)

1,380円(税込1,518円)



贅沢《肉倍増》 比内地鶏親子丼 (味噌汁付)

2,280円(税込2,508円)



比内地鶏親子丼 あきたセット

とんぷりとろろ
ジュンサイ
いぶりガッコ
味噌汁

2,380円(税込2,618円)

比内地鶏親子丼とハーフ稲庭うどん あきたセット

とんぷりとろろ
ジュンサイ
いぶりガッコ

2,980円(税込3,278円)

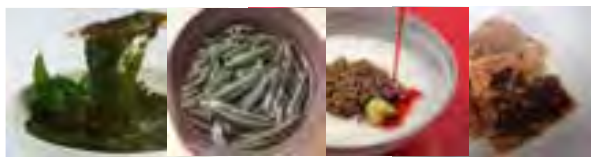


画像はイメージです。盛り付け・器は変わります。 混雑時などはお時間を頂戴する場合がございます。

秋田のいろいろ

Various Akita dishes

秋田名物 いぶりガッコ(燻製した沢庵漬)



もずく酢 600円(税込660円)
*日本海沿岸で採れる海藻岩もずくはつるつるシャキシャキ

ギバサ酢 600円(税込660円)
*海藻のアカモク。美容や健康・免疫UPにも/ねばねばトロロ

じゅんさい酢 600円(税込660円)
*沼に生息する水草の芽/秋田県三種町は生産量日本一

とんぶりとろろ 600円(税込660円)
*秋田名物 ほうき草の実/別名畑のキャビア

カスベ 800円(税込880円)
*エイヒレの甘露煮。夏の風物詩

秋田名物 いぶりガッコ(燻製した沢庵漬)

秋田の代表的漬物!

いぶりガッコ
600円(税込660円)



光琳蓮遊びシリーズ



originaru
**いぶりガッコと
蓮根のマリネ**
800円(税込880円)

クリームチーズとの相性は抜群!

**いぶりガッコと
クリームチーズ**
900円(税込990円)



秋田県の県民魚 鱈(ハタハタ)



ハタハタ南蛮漬け

800円(税込880円)

*小ぶりなハタハタを唐揚げし
甘酢に漬けました。

ハタハタのアヒージョ

1,480円(税込1,628円)

*ガーリックとオリーブオイル
が食欲をそそります。



ハタハタ焼き

1,800円(税込1,980円)

*その日の仕入れにより
大きさが変わり
一人前の尾数も変わります

*生鮮が入荷しない場合は
一夜干しになる場合もあります。

日本三大地鶏 比内地鶏

特製のシーザードレッシングで

**炙り比内地鶏の
シーザーサラダ**
1,600円(税込1,760円)



独自の味付けと香ばしさは抜群!

**比内地鶏の
炙り網焼**

1,980円(税込2,178円)

噛めば噛むほど味わい深く

**比内地鶏の
バター陶板焼**
2,280円(税込2,508円)



A la carte

一品・揚げ物

Fried food



辛子明太子 600円(税込660円)

イカの松前漬 600円(税込660円)

自家製カラスミ 800円(税込880円)

チーズオイル漬 800円(税込880円)

珍味4点盛り 1,600円(税込1,760円)

《明太子・松前漬・カラスミ・チーズオイル》

漬物盛合わせ 700円(税込770円)

自家製！手づくりカラスミ



当店オリジナル！
炙りベーコンと舞茸がアクセント。

自家製カラスミの
しょつつるパスタ

1,580円
(税込1,738円)



比内地鶏の
あきたチーズピザ

1,980円
(税込2,178円)

ハーフカット

1,380円
(税込1,518円)

当店オリジナル！
比内地鶏・いぶりガッコが
チーズに良く合います。



稲庭うどん
フライドステック

680円(税込748円)

三種のチーズで作った
サクサクチーズ春巻

680円(税込748円)

いぶりタルタル添え
若鶏の唐揚げ

880円(税込968円)

国産のスルメイカ使用
真イカの唐揚げ

980円(税込1,078円)



広島県産
大粒かきフライ
980円(税込1,078円)



五種のチーズで作った
とろ〜りメンチカツ
980円(税込1,078円)



天ぷら
盛り合わせ
(大海老・野菜他)

1,980円
(税込2,178円)

*天ネタはその日により変わります

Meat dish

肉・魚

sasimi

fish dishes

* 焼き魚はお時間を頂戴する場合がございます



牛肉100%!
ハンバーグ
1,180円(税込1,298円)



牛肉100%!
チーズハンバーグ
1,480円(税込1,628円)



マイケルの
ソーセージ4種盛
1,180円(税込1,298円)



自家製です!
ローストビーフ
1,480円(税込1,628円)



柔らかく美味しい!
馬刺し赤身
1,180円(税込1,298円)



歯ごたえと旨みを!
馬刺しカルビ
1,680円(税込1,848円)

極上霜降り! 秋田県産黒毛和牛



香ばしく旨い!
霜降りカルビ網焼
3,480円(税込3,828円)



焼き方はお好みで!
霜降りカルビ陶板焼
3,980円(税込4,378円)

* 肉の霜降り状態や色は和牛の個体により異なります

秋田の逸品! 高山のぬか漬

秋田を代表する発酵食品
ホッケ糠漬焼
1,180円(税込1,298円)



こだわり



玉ねぎと卵の素で味付け!
カニ甲羅香味焼
1,280円(税込1,408円)



宮城県産スルメイカ!
イカの一晩干し焼
1,280円(税込1,408円)



脂の乗った銀鱈は最高!
銀タラ西京焼
1,380円(税込1,518円)



大きな貝殻とコンロで!
ほたてバター貝焼
1,480円(税込1,628円)

刺身盛り合わせ



1人前 1,800円
(税込1,980円)
2人前 3,500円
(税込3,850円)
3人前 5,000円
(税込5,500円)

● その他単品はお尋ねください

画像はイメージです。盛り付け・器は変わります。混雑時などはお時間を頂戴する場合がございます。

Pork Loin Cutlet

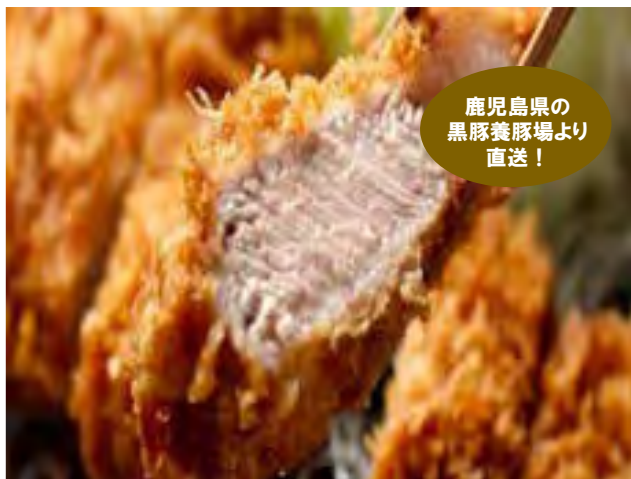
とんかつ・海老フライ Fried shrimp

特製粗挽き生パン粉を使用！
本格とんかつ店の味



大海老フライ(3尾)

1,480円(税込1,628円)



黒豚ロースとんかつ

1,780円(税込1,958円)

厚切り黒豚ロースとんかつ

2,280円(税込2,508円)



- ◆豚肉には珍しい肉に差しが入った霜降り肉ですので軟らかくジューシーです
- ◆脂は和牛のような白さと甘味があり融点が30度と溶けやすいため胃もたれしません



当店総料理長自信の逸品。是非一度お試しを！

プレミアム霜降り豚とんかつ

2,280円(税込2,508円)

脂がしつこく無いので女性にも。いくらでもお召し上がりなれます！

厚切りプレミアム霜降り豚とんかつ

3,180円(税込3,498円)

* 厚切りはお時間を頂戴する場合がございます

画像はイメージです。盛り付け・器は変わります。混雑時などはお時間を頂戴する場合がございます。

サラダ・パン・ご飯・デザート

大地の野菜サラダ
フレンチドレッシングで
700円(税込770円)



磯の香海鮮サラダ
胡麻ドレッシングで
1,000円(税込1,100円)



マイケルの生ハムサラダ
トリュフドレッシングで
1,300円(税込1,430円)



炙り比内地鶏の
シーザーサラダ
1,600円(税込1,760円)

ミニパン4種盛り
680円(税込748円)

*クロワッサン・バターロール
チョコパン・食パンなど



契約農家直送 あきたこまち使用



おにぎり(鮭と梅2個) 600円(税込660円)

秋田しょっつる茶漬

(明太子・鮭・梅) 各680円(税込748円)

あきたこまちご飯 300円(税込330円)

味噌汁
ぎばさ汁
芋の子汁

300円(税込330円)

400円(税込440円)

600円(税込660円)



ご飯セット
(ライス・みそ汁・漬物小皿)
500円(税込550円)

*秋田名物ババヘラアイスをカップに



ババヘラ
カップアイス 600円
(税込660円)

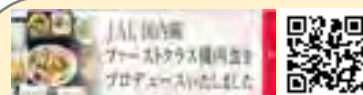
アイスクリーム 各400円
*バニラ・抹茶・チョコレート (税込440円)



アイスクッキー 600円
*クッキー&クリームムース (税込660円)



ケーキの種類はその日により変わる場合がございます



www.jal.co.jp/Japan/chiiki/2016/akita

JAL 国内線ファーストクラスで
約6,000個の提供実績!



オリジナル
手づくり珈琲羊羹
600円(税込660円)

●寒天の消費量が実は秋田県が全国一です。県内各地では昔から様々な寒天料理や代々受け継がれて来た羊羹が地域の食として親しまれて来ました。光琳では「温故知新」古くて新しい羊羹を試行錯誤しながら現代風としてアレンジしオリジナル商品として完成させました。

●餡は小豆ではなく国産の白インゲン豆からつくった白あんを使用。上白糖に加え香りとコクを醸し出す三温糖やまろやかで風味豊かな秋田産はちみつ、甘味を引き締め甘さにパンチを出す為に隠し味として「男鹿の藻塩」を入れました。寒天にもこだわり、国産の上質な糸寒天のみを使用しております。

●機械を使わず大鍋に特大の笹を握り手作業で何時間もかけて練り込む、シンプルだけに長年の感と熟練の技が光る渾身の自信作を是非ご賞味ください。

◆完全手づくりのため多くは作れません。

【品切れの場合はご勘弁を願います】



おみやげにもどうぞ!
地方発送も致します。

秋田名物 きりたんぼ鍋

hot pot with rice sticks、chicken and vegetables

きりたんぼ鍋は鶏ガラと調味料で作った汁に炊いたご飯をすり潰したものと野菜を入れた鍋料理。大館・鹿角地方が発祥の地で、炭焼きや伐採のために山籠りをした人々が、残り飯をつぶして棒に刺して焼いて食べていたものを鳥鍋に入れたことが始まりと伝えられる。重要な具材であった比内地鶏が、秋田県産種の鶏として国の天然記念物に認定され食べられなくなった時期があったが、当時の比内町の町長の声かけで「比内地鶏」が誕生し、再び家庭の味として復活した。比内地鶏は元来のキジや山鳩に肉の組織が似ていて脂がきめ細かく、「たんぼ」との相性は抜群である。

串に刺し焼いたご飯がまの穂に似ており、短い穂の意味である「短穂」から「たんぼ」と呼ばれるようになったとされる。「きりたんぼ」とは、この「たんぼ」が鍋に入る長さに「切った」ものである。

毎年、大館市では「本場大館きりたんぼまつり」、鹿角市では「きりたんぼ発祥まつり」が開催されており、両市が競って広報活動を行っている。それぞれの祭りでは、おいしいきりたんぼが味わえることはもちろん、きりたんぼ作りを体験することもできる。また新米の出回る時期になると、新米のきりたんぼと脂ののった比内地鶏を味わう「たんぼ会」が大館市の至るところで催される。大館の人たちがこうして親しみ続け、きりたんぼ鍋を愛し続けることで、昔からの味を守り続けている。

「きりたんぼ」は、炊き立てのご飯を半づき(おもちになる前の段階)にし秋田杉の串に先端から包むように巻き付けて、こんがり焼いたものです。棒を外して食べやすく切ったものを、季節の野菜や比内地鶏でとった出汁と共に鍋料理にしたものが、秋田県の郷土料理の「きりたんぼ鍋」です。

きりたんぼ鍋に入れる代表的な食材は、きりたんぼ、比内地鶏、せり、舞茸、ねぎ、ささがきごぼう、糸こんにゃくです。



きりたんぼ田楽焼
(一本) 680円(税込748円)



鍋に追加でどうぞ

きりたんぼ (一本)400円
(税込440円)

比内地鶏スープ (一人前)500円
(税込550円)

稲庭うどん (ハーフ)600円
(税込660円)

野菜・比内地鶏 (一人前)990円
(税込1,089円)

比内地鶏きりたんぼ鍋

【小 鍋】

1人前 1,800円(税込1,980円)

【大 鍋】

2人前 3,500円(税込3,850円)

3人前 5,000円(税込5,500円)



きりたんぼ鍋セット
地方発送致します。

秋田名物 塩魚汁鍋《予約》

Hot pot made with Shottsuru Fish Sauce.

しょつつる鍋(しょつつるなべ)とは

しょつつるは秋田名物の調味料です。その正体は魚醤です。ハタハタやアジやイワシなどに塩などを加えて漬け込み発酵させ作ります。タンパク質の分解によるアミノ酸やペプチドを主成分とし、うま味と特有の風味を呈します。秋田県の伝統的な調味料で、江戸時代初期から製造されています。



しょつつる鍋

【小 鍋】

1人前 1,600円(税込1,760円)

【大 鍋】

2人前 3,000円(税込3,300円)

3人前 4,500円(税込4,950円)

**塩魚汁鍋セット
地方発送致します。**

当店使用のしょつつる

五

高橋しょつつる屋

高橋しょつつる屋は、
「しょつつる」発祥の地、秋田市浜田で
秋田名産の「しょつつる」を製造しています。
明治40年(1907年)からの老舗で

「創業118年」

現在では、秋田県内における
「しょつつる」製造業者の中で最も古く
現代に残った数少ない醸造元です。



秋田名物 男鹿石焼料理《予約》

Hot pot hotstone roasted oga isiyaki



石焼桶鍋

【北 浦】2～3人前
5,000円 (税込5,500円)

【入道崎】4～5人前
8,000円 (税込8,800円)

石焼料理(いしやきりょうり)とは

男鹿の漁師料理が起源と言われており、秋田県男鹿地方に伝わる郷土料理です。みそベースのだし汁に、近海で獲れた魚介類と旬の野菜をたっぷり入れて煮込んだ鍋料理です。面白いのはその調理法で、秋田杉で作られた桶鍋にスープと具材を入れ、仕上げに熱した焼き石を入れて沸騰させるのです。熱した石を入れて急激に沸騰させることで、普通に煮込むよりも具材の味いを逃さないまま煮える効果があるそうです。



準備中
IN PREPARATION

秋田を満喫 あきた郷土料理コース



❖ご予約以外の場合は多少時間がかかる場合もございますのでご了承ください❖

⑨ お出しする料理の順番は記載の献立順とは異なります。

● 竿燈まつり 5,000円 (税込5,500円)

とんぶり・じゅんさい・いぶりガツコ・ハタハタ南蛮漬け
カスベ煮付け・比内地鶏きりたんぽ小鍋・ハーフ稲庭うどん



● 秋田音頭 6,000円 (税込6,600円)

とんぶり・じゅんさい・いぶりガツコ・ハタハタ南蛮漬け
カスベ煮付け・刺身盛・比内地鶏きりたんぽ小鍋・ハーフ稲庭うどん



● 秋田めぐり 7,000円 (税込7,700円)

とんぶり・じゅんさい・いぶりガツコ・ハタハタ南蛮漬け
カスベ煮付け・刺身盛・塩魚汁椀・きりたんぽ小鍋・ハーフ稲庭うどん



フリードリンクもお付け出来ます。【4名様より】

画像はイメージです。盛り付け・器は変わります。混雑時などはお時間を頂戴する場合がございます。

おまかせコース【完全予約制】

会席料理

2名様より承ります



お料理のみ

《品数はその日の献立内容により変わります》

- 華やぎ 5,000円
料理7品程度 (税込5,500円)
- 美味麗彩 7,000円
料理8品程度 (税込7,700円)
- 至極のひと時 10,000円
料理9品程度 (税込11,000円)

ご宴会

4名様より承ります



フリードリンク付き

《スタンダードプランになります》

(プレミアムは+1,650円 ラグジュアリーは+2750円となります)

- お手軽宴会 税込6,000円
- 満足宴会 税込8,000円
- 贅沢宴会 税込10,000円

* 品数や「量より質」「ボリューム」等はお相談ください

その他ご予算に合わせてます。お気軽にお問合せ下さい。

フリードリンクも
ご用意できます

【4名様より】
120分 (L:30分前)

◆スタンダード 2,500円(税込2,750円)

◆プレミアム 4,000円(税込4,400円)
プレミアム焼酎や秋田の地酒も飲み放題 * 当店指定の銘柄になります。

◆ラグジュアリー 5,000円(税込5,500円)
プレミアムプランに加え高級ワインも飲み放題 * 当店指定の銘柄になります。

⑨ 当店ではお料理の持ち込みは厳禁！飲み物の持ち込みは別途料金を頂戴いたします(フリードリンク時は無料)

画像はイメージです。盛り付け・器は変わります。混雑時などはお時間を頂戴する場合がございます。