

つめた〜い飲み物 イートインのみ

アイスコーヒー	¥420 (税込¥462)
ネルドリップで抽出し、まるやかでふくやかな味わいに仕上げました	
アイス鞍馬オ・レ	¥440 (税込¥484)
アイスコーヒーと山村牛乳	
アイス鞍馬オ・レ コンパナ	¥440 (税込¥484)
アイスオレにふわとろホイップクリーム	
アイス鞍馬紅茶 (期間限定)	¥480 (税込¥528)
毎シーズン限定茶葉でご提供。詳細は店頭で	
アイ스티ー	¥400 (税込¥440)
セイロン茶葉100%のストレートティー	
アイスレモンティー	¥440 (税込¥484)
セイロンアイ스티ーとフレッシュレモン	
アイスマルクティー	¥460 (税込¥506)
ほのかな甘み	
デコポン	¥420 (税込¥462)
ぶどう (果汁100%)	¥420 (税込¥462)
ココ Cola	¥400 (税込¥440)
大人の辛ロジンジャーエール	¥400 (税込¥440)
カルピス	¥400 (税込¥440)
アイスココア	¥480 (税込¥528)
アイス抹茶ミルク	¥480 (税込¥528)
山村牛乳	¥480 (税込¥528)

あったか〜い飲み物 イートインのみ

鞍馬珈琲	¥480 (税込¥528)
粗挽きのブラジルを中心とした高地産高級豆を贅沢に使用	
鞍馬オ・レ	¥480 (税込¥528)
鞍馬珈琲と山村牛乳	
鞍馬オ・レ コンパナ	¥480 (税込¥528)
鞍馬オ・レとサンドイッチに使用しているホイップクリーム	
鞍馬チーノ	¥480 (税込¥528)
通常のカップチーノよりミルクをたっぷり使用しています	
キャラメル鞍馬チーノ	¥480 (税込¥528)
キャラメルフレーバーの鞍馬式カップチーノ	
鞍馬紅茶 (期間限定)	¥480 (税込¥528)
毎シーズン限定茶葉でご提供。詳細は店頭で	
ダーズリンティー	¥400 (税込¥440)
マイルドなダーズリンです。高貴な香りはストレートで	
レモンティー	¥440 (税込¥484)
フレッシュレモンの豊かな香り。セイロンを使用しています	
ミルクティー	¥460 (税込¥506)
山村牛乳とセイロン茶葉をたっぷり使用	
柚子ティー	¥420 (税込¥462)
抹茶ラ・テ	¥480 (税込¥528)
ホットココア	¥480 (税込¥528)
ホット山村牛乳	¥480 (税込¥528)

鞍馬	照焼チキン・しめじのたまり煮・焼海苔・ゴダチチーズ・大葉・白髪ねぎ・ごま
貴船	(ロースムカシマサダ) たっぷりロースハムとからしマヨネーズ・きゅうり・トマト
源氏	(ハムたまご) 2mm厚の特製ロースハムと特製たまごサラダ
平家	(ツナたまご) 特製ツナサラダと特製たまごサラダを両端までぎっしりサンド
木漏れ日	(たまご) 「三重の赤たまご」を使用した新鮮たまごのたまごサラダ
不動	(牛肉コロッケ) 北海道産牛肉コロッケにチーズマヨと特製ソース
円山	(ハムカツと目玉焼き) まん丸ハムカツにオリジナルマヨソースと目玉焼き
壬生	(アジの旨で枝がゆ) サラダチキンとコーン、人参が入ったブロックリーの濃厚ゴマ和え
鉄兵	(サーモンのさび醤油) わさび醤油で和えたスモークサーモンとアボカドポテトサラダ
東山	(BLT) たっぷりベーコンとレタス・トマト・ねぎ塩ドレッシングの贅沢BLTサンド
義経	(てりたまチキン) やわらかく飽きのこない照焼チキンと目玉焼き、マヨネーズ、レタス
老杉	(きんぴら) 照焼チキンの上にすき焼きの味付けをしたささがき牛蒡といりごま、県産産おさきのり
木の根	(油淋鶏) 鶏唐揚げに香味だれ、ごま油香るナムルと白ネギのラー油和えと一緒にサンド
散山	(明太とりさきみ) ヘルシーな鶏さきみとたっぷり明太子ソース
由良	(チモの軽煎じもも) 香草薫る焼きスモークサーモンに爽やかなココのあるレモンタルタルソース
丹後	(豚しほが焼とかきやき) 豚生巻焼きと甘辛かぼちゃ煮、人参の白出汁和え、マヨネーズ
種子島	(チキンカツ) たっぷりのスモークサーモン・クリームチーズ・バジルソース・トマト・レタス
天使のおりもの	(えびカツ) ブリップリの海老をふんだんに使ったえびカツに特製マヨネーズ
宝永	(ミルフィーユカツ) チーズをはさんだミルフィーユカツに自慢のトマトソースとチーズマヨネーズ
黒船	(えびアボカド) むぎ海老・たまごサラダ・塩麹・アボカド・レタス・トマト・レモンドレッシング
頼家	(ロースビーフ唐揚げ) アボカドポテトサラダ・ローストビーフ・ホースラディッシュソース・レモンジンジャーキャベツ
牛若丸	(ローストビーフおろし) たっぷりローストビーフ・チーズ・トマト・レタス・大根おろしソース
南蛮寺	(鶏かき揚げと鶏肉) 南蛮だれに漬けたチキン竜田揚げにたっぷり自家製タルタルソース仕上げ
嵯峨谷	(おまぐせ) ・「味増ベースの甘辛味噌だれにマヨネーズを合わせ、豚竜田揚げにたっぷり絡めました
弁慶	(ロースカツ) ハンからはみ出るほどの大きなジュシーロースカツをこだわり特製ソースで味付け
尾張	(みそカツ) ・「味増ベースの甘みと旨みのある味噌だれとマヨネーズを大きなロースカツにたっぷりかけて
醍醐	(納豆コーヒゼリー) 三重県松阪市農産食品の極小粒納豆・アイスコーヒーから作るコーヒゼリー、黄金比率でサンド
芽映	(チョコバナナ) たっぷりチョコレートホイップ・トラーニチョコソース・完熟バナナ・ホイップクリーム
天狗	(キャラメルバナナ) バナナに濃厚キャラメルソースと特製ホイップクリームをたっぷりサンド
紫式部	(ブルーベリーチーズ) たっぷり果実の自家製ブルーベリージャムとクリームチーズ、特製ホイップクリーム
佳乃	(生チョコとフランボワーズ) 生チョコとフランボワーズのクリームで甘酸っぱく仕上げました
烏丸	(濃厚クリーム) 色鮮やかな道明寺粉で作るモチモチのお餅と粒餡、2種のきなこクリーム
紅玉	(ストロベリーチーズケーキ) 某SNSで鞍馬サンドのコミュニティを立ち上げた紅玉さんからのリクエストで誕生したサンドイッチ
若葉	(抹茶あずき) 大塚の雷丸の糖度A2度の低糖つぶあんとなが良山添村の大地園の当店オリジナルブレンド抹茶を使用
金木犀	(マンゴー) タイマンゴーを大きな黒肉のまま贅沢にサンド
當	(フルーツ) キウイ・パイナップル・ピーチをサンド。定番人気のサンドイッチです
京極	(店まこだわプリン) 店まこだわりの一品。厚めに仕上げたためからプリンとカラメルゼリー
宝玉	(カスタードみかん) カスタードクリームがみかん和ホイップクリームと良く合います
薩摩	(スイートポテト) 自家製スイートポテト・特製マロンクリーム・ホイップクリーム
山科	(ふわふわキャメル) 生キャラメルとローストくるみ、ガトーキャラメルクリーム、隠し味の天日塩
飛鳥	(夏いちご) 山梨県産夏いちごに爽やかなフランボワーズホイップ
桂川	(チョコバナナ) 濃厚なチョコブラウニーとバナナ、アーモンド、手作り生チョコレートを合わせました
月	(栗) マロンエトワ、栗さんとおあん、炭酸付黒甘露茶を使用した鞍馬風モンブラン
安	(いちご) 四日市「haru農園」の採れたて完熟いちごを使用しています
平城	(いちご大福) 四日市「haru農園」の採れたて完熟いちごと栗肥・善丸製粉のいちご餡
平城	(旬のフルーツ大福) 季節に応じた旬のフルーツをいちごあんとなが良山添村の本店オリジナルブレンド抹茶を使用
節	(出汁巻き卵) 店まこだわりの一品。麩の風味が香るお出汁たっぷりの出汁巻たまご。
都	
朱雀	(ハンバーグ) 分厚くてジューシーなハンバーグをBBQソースとトマト、チェダーチーズでサンド
越前	(カニクリームコロッケ) 揚げたてのクリームーなカニクリームコロッケ・特製ブレンドソース
北大路	(キーマカツカレー) 特製キーマカレーとタルタルソースで仕上げたカツカレー
イトイン限定	
しあわせ	(しあわせたまごサンド) 鈴鹿市上田町採れたて「300日の幸せたまご」を温泉卵でサンド、別添の秘製のタレをかけて召し上がり



**鞍馬モーニング**  
(OPEN~AM11:00)  
お好きなサンドイッチ  
+  
¥300 (税込¥330)  
(お好きなドリンク・フルーツヨーグルト付)



**ぼていとセット**  
(AM11:00~PM2:00)  
お好きなサンドイッチ  
+  
¥700 (税込¥770)  
(お好きなドリンク・ポテト付)



**井戸端セット**  
(PM1:00~CLOSE)  
お好きなサンドイッチ  
+  
¥300 (税込¥330)  
(お好きなドリンク付)



**満足セット**  
(OPEN~CLOSE)  
お好きなサンドイッチ  
+  
¥800 (税込¥880)  
(お好きなドリンク・サラダ・スープ・ポテト付)

**SIDE**  
グリーンサラダ イートインのみ ¥300 (税込¥330)  
フルーツサラダ イートインのみ ¥150 (税込¥165)

〒510-0203 三重県鈴鹿市野村町110-4  
Tel 059-380-0313  
Fax 059-380-3130

営業時間  
AM9:00~PM5:00 (年中無休)  
PM3:00~PM5:00 (ショウケース内サンドイッチTAKEOUTのみ対応)  
※元日はお休みをいただきます

至 鈴鹿IC 至 名古屋  
イートイン限定  
お持ち帰り可  
F マーゴ 至 伊勢  
2024.4

本日中にお召し上がり下さい。  
駐車場に限りがございますので、できるだけ乗り合わせの上  
ご来店いただきますよう、ご協力お願い申し上げます。

▶ 伊勢の味を味わおう

※下記税込価格は8%(テイクアウト)の価格です。イートインの場合10%の消費税を頂戴いたします。

# KURAMA SAND, MAKES YOU FEEL SO HAPPY!



鞍馬  
¥700(税込¥756)



鉄浜-かねはま(サーモンわさび醤油)  
¥700(税込¥756)



種子島(サーモンとバジルのクリームチーズ)  
¥740(税込¥799)



弁慶(ロースカツ)  
¥630(税込¥680)



紅玉(ストロベリーチーズケーキ)  
¥540(税込¥583)



飛鳥(夏いちご)  
¥520(税込¥561)



貴船(ロースカツとかにマヨネーズ)  
¥520(税込¥561)



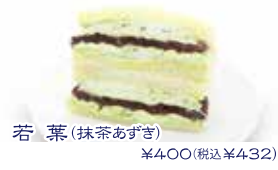
東山(B.L.T)  
¥700(税込¥756)



天使のおくりもの(えびカツ)  
¥700(税込¥756)



尾張(みそカツ)  
¥630(税込¥680)



若葉(抹茶あずき)  
¥400(税込¥432)



桂川(チョコバナナ)  
¥480(税込¥518)



源氏(ハムたまご)  
¥540(税込¥583)



義経(てりたまチキン)  
¥700(税込¥756)



宝永(ミルフィーユカツ)  
¥700(税込¥756)



醍醐(納豆コーヒゼリー)  
¥400(税込¥432)



金木犀(マンゴニー)  
¥600(税込¥648)



名月(帯)  
¥620(税込¥669)



平家(ツナたまご)  
¥540(税込¥583)



老杉(きんぴら)  
¥590(税込¥637)



黒船(えびアボカド)  
¥700(税込¥756)



芽映-めばえ(チョコバナナ)  
¥420(税込¥453)



螢(フルーツ)  
¥400(税込¥432)



平安(いちご)  
¥500(税込¥540)



木漏れ日(たまご)  
¥440(税込¥475)



木の根(油淋鶏)  
¥580(税込¥626)



頼家(ローストビーフ西洋わさび)  
¥720(税込¥777)



天狗(キャラメルバナナ)  
¥340(税込¥367)



京極(店主こだわりプリン)  
¥400(税込¥432)



平城(いちご大福)  
¥650(税込¥702)



不動(牛肉コロッケ)  
¥420(税込¥453)



叡山(明太とりささみ)  
¥660(税込¥712)



牛若丸(ローストビーフ大根おろし)  
¥740(税込¥799)



紫式部(ブルーベリーチーズ)  
¥500(税込¥540)



宝玉(カスタードみかん)  
¥420(税込¥453)



NEW



円山(ハムカツと目玉焼き)  
¥580(税込¥626)



由良(サーモンの香葉焼とレモンタルタル)  
¥560(税込¥604)



南蛮寺(自家製タルタルの揚げ込みチキン南蛮)  
¥660(税込¥712)



佳つ乃(生チョコとフランポワーズ)  
¥460(税込¥496)



薩摩(スイートポテト)  
¥500(税込¥540)



NEW  
※中身は季節によって変わります  
節句(旬のフルーツ大福)  
¥650(税込¥702)



壬生(ブロックのゴマ和えサラダチキン)  
¥510(税込¥550)



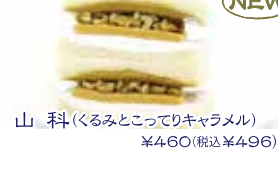
丹後(豚しょうが焼とかぼちゃ煮)  
¥600(税込¥648)



嵯峨谷(さば竜田揚げとみそマヨ)  
¥580(税込¥626)



鳥丸(道明寺餅とつぶあんときなこクリーム)  
¥470(税込¥507)



山科(くるみとこってりキャラメル)  
¥460(税込¥496)



皮付きフライドポテト(天日塩)  
¥400(税込¥432)

## HOT SAND

※少々お時間がかかります。

都(出汁巻き卵)  
¥460(税込¥496)

朱雀(ハンバーグ)  
¥800(税込¥864)

越前(カニクリームコロッケ)  
¥520(税込¥561)

北大路(キーマカツカレー)  
¥800(税込¥864)

NEW  
しあわせ(しあわせのたまごサンド)  
¥707(税込¥777)

季節限定  
数量限定  
イートイン限定