

IZAMESHI

Dish

What's IZAMESHI Dish?

ようこそIZAMESHI Dishへ。

店名に用いられる〈IZAMESHI(イザメシ)〉とは“食べない備蓄食から、おいしく食べる長期保存食へ”をコンセプトに 災害時の非常食としてはもちろん、いつもの食事に一品加えたいときや旅行・アウトドアシーンなど日常生活におけるさまざまな“いざ”に活躍する長期保存食のブランドです。

当店では、〈IZAMESHI〉をはじめフード・スイーツ・ドリンクのメニューがございます。
丸鶏のローストチキンや和牛フィレステーキなどをメインに前菜・サラダ・スープ・サンドウィッチなどバラエティ豊かなメニューをご用意しております。
ランチをはじめ、ディナーやカフェとしてご利用ください。

〈IZAMESHI〉の商品を食べられるメニューもございますので、
スタッフまでお気軽にお尋ねください。
〈IZAMESHI〉は店頭にて販売しております。
ぜひこの機会にお買い物もお楽しみください。

本日はどうぞ、ごゆっくりお過ごしください。

Welcome to IZAMESHI Dish.

"IZAMESHI" is a brand of long-term preserved food that is not only as an emergency food in the event of a disaster, but also as an active ingredient in daily life such as traveling or outdoor scenes.

We have menus of food, desserts and drinks including "IZAMESHI".
We offer a wide variety of menus, including appetizers, salads, soups, and sandwiches, with main dishes of roasted whole chicken and japanese black cow fillet steak rice bowl.
Please use our restaurant for lunch, dinner or cafe.

There is also a menu where you can eat IZAMESHI products, so please feel free to ask the staff.
"IZAMESHI" is sold in a merchandise area.
Please take this opportunity to enjoy shopping.

Please take your time and relax today.

IZAMESHIの詳細は
こちらから



VEGETARIAN MARK

このマークの付いたメニューには魚・肉類を使用しておりません。
乳製品と卵を使用している場合があります。

Dishes with this mark does not contain fish or meat.
Dairy products and eggs may be used.

※写真はイメージです。

APPETIZER

1 Assorted Jamon Serrano 生ハム盛り合わせ

引き締まった食感と凝縮された旨味が特徴の、
9ヶ月以上熟成させたスペイン産ハモンセラーノです。

Spanish Jamón Serrano aged for more than 9 months
known for its firm texture and rich flavor.

¥2,000



2 Edamame Hummus 枝豆フムス

¥1,100



3 Pan con tomate パンコントマテ

ガーリックトーストとトマトの相性が抜群のスペイン・カタルーニャ地方の名物です。
It is a specialty of Catalonia, Spain. A perfect match of garlic toast and tomatoes.

¥1,000

4 Caprese トマトとモッツアレラのカプレーゼ

¥1,500



5 Avocado Sashimi アボカド刺身

アボカドを刺身風にお召し上がりください。サラダやサンドイッチのトッピングとしても美味しいです。
Please eat avocado like sashimi. It is also delicious as a topping for salads and sandwiches.

¥1,000

6 SHOYU Ahi Poke SHOYUアヒポキ

本マグロを使った甘めの
醤油タレで漬けたアヒポキです。

Ahi poke that includes bluefin tuna(MAGURO) and
is marinated in sweet soy sauce.

¥2,000



7 Fish and Chips フィッシュ&チップス

ピクルスの酸味が効いた特製タルタルソースとモルトビネガーでお楽しみください。
Enjoy it with our special tartar sauce and malt vinegar with the sour taste of pickles.

¥1,800

8 Spicy Fried Chicken with French Fries スパイシーフライドチキン

国産鶏肉を使用し13種類のスパイスを調合したフライドチキンはあとを引く美味しさです。
A fried chicken made from domestic chicken and mixed with 13 kinds of spices. A deep flavor that comes later.

¥2,000

9 French Fries フライドポテト

¥1,200

10 Grilled Camembert Cheese 焼きカマンベール

まるごと焼いたカマンベールチーズを、アンチョビで
ソテーしたグリル野菜と一緒に召し上がりください。

Enjoy whole baked Camembert cheese with
grilled vegetables sauteed with anchovies.

¥1,500



POKE BOWLS



11 Garlic Ahi Poke Bowl ガーリックアヒポキボウル

This bowl has a delightful texture featuring tuna marinated in soy sauce, flying fish roe, and fried tempura bits, with garlic adding a nice accent.

〈酢飯／雑穀米〉からお選びください。
With your choice of a 〈Vinegared rice or Multigrain rice〉.

※+350円でアボカドを追加できます。
Additional 350 yen for avocado.

¥3,000

12 MAGURO Poke Bowl マグロポキボウル

コールドジンジャーソースとスパイシーマヨネーズソースの2種類による本マグロ200gのポキボウルです。

It's a Poke bowl with 200g of bluefin tuna (MAGURO), flavored with two kind of sauce : cold ginger sauce and spicy mayonnaise sauce.

〈酢飯／雑穀米〉からお選びください。
With your choice of a 〈Vinegared rice or Multigrain rice〉. ¥3,000



13 Vegetarian Poke Bowl ベジタリアンポキボウル

色とりどりの野菜と塩豆腐やアボカドをごまドレッシングで混ぜ合わせてお召し上がりください。

Enjoy colorful vegetables, salted tofu and avocado with sesame dressing.

〈白米／雑穀米〉からお選びください。
With your choice of a 〈White rice or Multigrain rice〉. ¥2,000



14 Salmon Poke Bowl サーモンポキボウル

国産の富士山サーモンをつかった彩り豊かな漬け丼です。醤油で味付けしたサーモンはクリーミーなアボカドとよく合います。

It is a colorful pickled rice bowl made with domestically produced FUJISAN SALMON. Salmon seasoned with soy sauce goes well with creamy avocados.

〈酢飯／雑穀米〉からお選びください。
With your choice of a 〈Vinegared rice or Multigrain rice〉. ¥2,500



15 Trio Poke Bowl トリオポキボウル

ガーリックアヒポキ、サーモンポキ、ベジタリアンポキがのった人気な一杯です。

This popular bowl includes Garlic Ahi Poke, Salmon Poke, and Vegetarian Poke.

〈酢飯／雑穀米／グリーンサラダ〉からお選びください。
With your choice of a 〈Vinegared rice, Multigrain rice or Green salad〉. ¥3,500



※ライス大盛りは+150円に変更できます。※味噌汁は+250円で追加できます。 Additional 150 yen for large rice. Additional 250 yen for miso soup.

SALMON



16 Open Sandwich of Salmon and Cream Cheese サーモンクリームチーズオープンサンド

チャップ入りクリームチーズを塗ったバゲットに、国産富士山サーモンのマリネを乗せたオープンサンドです。

It's open sandwiches with baguettes coated with cream cheese containing chive and marinade of domestic FUJISAN SALMON.

1 piece ¥1,000 / 2 pieces ¥2,000

17 Fresh Salmon and Fruit Salad フレッシュサーモンとフルーツのサラダ

フレッシュな国産富士山サーモンと季節のフルーツをトッピングした爽やかなサラダです。さっぱりとしたヨーグルトソースでお召し上がりください。

It is a refreshing salad topped with fresh domestic FUJISAN SALMON and seasonal fruits. Please eat it with a refreshing yogurt sauce.

¥2,500



18 Salmon Carpaccio サーモンカルパッチョ

大ぶりにカットした国産富士山サーモンのカルパッチョです。

It's a large cut of the domestically produced FUJISAN SALMON carpaccio.

¥2,500



19 Grilled Salmon グリルドサーモン

サーモン200g / グリル野菜、フライドポテト付き
200g of salmon served / with grilled vegetables & french fries.

¥2,500



富士山サーモン
株式会社

高い抗酸化作用を持つ「アスタキサンチン」を含み、美しいサーモンピンクが特徴です。淡水・清流育ちのため「アニサキス」の心配がなく、お刺身などの生食でも安心。甘くしっかりとした身質は、和洋問わず様々なお料理にマッチします。

It contains "astaxanthin," which has a high antioxidant effect, and features beautiful salmon pink. Since it was raised in fresh water and clean water, there is no need to worry about "anisakis" and raw food such as sashimi is safe. The sweet and firm texture goes well with a variety of dishes, both Japanese and Western.



Japanese Salmon,
FUJISAN SALMON

SALAD

IZAMESHI SOUP



20 Seafood Salad

シーフードサラダ

海老、タコ、ツナのマリネをトッピングしたサラダです。
A salad topped with marinade shrimp, octopus and tuna.

¥2,300

21 Seasonal Vegetables and Fruits Salad

季節野菜とフルーツのサラダ

旬の野菜やフルーツをトッピングしたさっぱりサラダです。
季節によって変わる爽やかな味わいをお楽しみください。

A refreshing salad topped with seasonal vegetables and fruits.
Please enjoy the refreshing taste that changes every season.

¥1,800



22 Salted Tofu and Edamame Salad

塩豆腐と枝豆のサラダ

彩り鮮やかな野菜と塩豆腐を和風ごまドレッシングで
お召し上がりください。

Enjoy colorful vegetables and salted tofu with
Japanese-style sesame dressing.

¥1,800



23 Tuna Salad

ツナサラダ

オリーブオイルとバルサミコ酢でさっぱりと、
お好みでレモンを絞ってお召し上がりください。

Enjoy the refreshing taste with olive oil and
balsamic vinegar. Feel free to squeeze some lemon on it.

¥2,000



24 Corn Potage from 7 Kinds of Vegetables

7種野菜のコーンポタージュ

¥750

25 Green Soup from Edamame and Broccoli

枝豆とブロッコリーのグリーンスープ

¥750

26 Gazpacho

ガスパチョ

¥750

27 Ajoblanco

アホブランコ

¥750

28 Tom Yum Goong

トムヤムクン

¥750

29 Porcini Mushroom and Adlay Soup

ポルチーニ茸とハト麦のスープ

¥750

30 Soymilk Clam Chowder

豆乳クラムチャウダー

¥750

31 Chicken Gomtang

タッコムタン

¥750

32 Minestrone with Quinoa and Red Kidney Beans

キヌアとレッドキドニーのミネストローネ

レッドキドニー、ひよこ豆、雑穀のキヌアにオーツ麦も入った
トマトベースの具沢山スープです。たまねぎ、れんこん、にんじんなど
たっぷり野菜のほどよい酸味と甘みが食欲をそそります。

Tomato-based soup with a lot of ingredients such as red kidney,
chickpeas, miscellaneous quinoa and oats. The moderate acidity
and sweetness of plenty of vegetables including onions,
lotus root and carrots, are appetizing.

¥750



全てのスープにトースト付き All soups come with toast.

MAIN

33 Roasted Chicken Whole 国産丸鶏のローストチキン ホール

脂が少なく旨み強い国産銘柄鶏を時間をかけてしっとりと焼き上げたローストチキンです。特製の濃厚グレイビーソースでお召し上がりください。
※ホールは4人前目安、焼成前約2キロの大きさです。

It is a roasted chicken made from domestic chicken, which is low in fat and has a strong flavor, and it takes time to cook it moistly. Please eat it with a special rich gravy sauce.
※Whole Chicken is about 4 servings, about 2 kilograms before baking.

グリル野菜、フライドポテト付き
With grilled vegetables & french fries.

¥8,800



34 Roasted Chicken Half 国産丸鶏のローストチキン ハーフ

ホールのローストチキンから、もも1本、手羽1本、むね肉の半分をお取り分けします。
※ハーフは2人前目安、焼成前約1キロの大きさです。

From the whole roasted chicken, we serve 1 thigh, 1 chicken wing, and half of the breast.
※Half Chicken is about 2 servings, about 1 kilogram before baking.

グリル野菜、フライドポテト付き
With grilled vegetables & french fries.

¥4,400



35 Roast Chicken Over rice 〈Multigrain rice〉

ローストチキンオーバーライス〈雑穀米〉

¥2,500



36 Seafood Rice Gratin シーフードドリア

¥2,000



38 Japanese Wagyu Beef Fillet Steak Bowl 〈White rice〉 和牛フィレステーキ丼〈白米〉

国産黒毛和牛の柔らかいフィレ肉のステーキ(150g)を、和風醤油おろしソースで丼にしました。

Japanese Wagyu fillet steak(150g) rice bowl with grated daikon radish and soy sauce.

※ライス大盛りは+150円でご変更できます。
※味噌汁は+250円でご追加できます。
Additional 150 yen for large rice.
Additional 250 yen for miso soup.

¥6,800



39 Tofu Steak Bowl 豆腐ステーキ丼

※ライス大盛りは+150円でご変更できます。
※味噌汁は+250円でご追加できます。
Additional 150 yen for large rice.
Additional 250 yen for miso soup.

¥1,850



40 Garlic Shrimp Plate ガーリックシュリンププレート

大ぶりのえびをたっぷりのガーリックで炒めたソースをご飯にかけてお召し上がりください。

It's a Hawaiian plate made by frying shrimp with plenty of garlic.

〈白米／雑穀米〉からお選びください。

With your choice of a 〈White rice or Multigrain rice〉.

※ライス大盛りは+150円でご変更できます。
Additional 150 yen for large rice.

¥2,000



SANDWICH



41 Japanese Wagyu Beef Fillet Steak Sandwich 和牛フィレステーキサンド

国産黒毛和牛の柔らかいフィレ肉のステーキ(100g)を自家製BBQソースでサンドイッチにしました。

Japanese Wagyu beef fillet steak(100g) sandwich with homemade BBQ sauce.

¥4,500

42 Tuna Melt Sandwich ツナメルトサンド

ツナサンドにとろけるチェダーチーズをサンドしました。

Tuna sandwich with melted cheddar cheese.

¥2,000



43 MAGURO Sandwich MAGUROサンド

SHOYUアヒボキをワサビマヨネーズでサンドイッチにしました。

Sandwich with our Shoyu Ahi Poke (bluefin tuna), adding some wasabi mayonnaise.

¥2,300

44 Salted Tofu and grilled Vegetable Basil Sauce Sandwich 塩豆腐のバジルソースサンド

塩豆腐とグリル野菜をバジルソースで合わせたヘルシーなサンドイッチです。ベジタリアンの方もお召し上がりいただけます。

It is a healthy sandwich with salted tofu and grilled vegetables combined with basil sauce. Vegetarians can also eat it.

¥2,000



45 Spicy Shrimp Sandwich スパイシーシュリンプサンド

海老とアボカドの黄金コンビを、スイートチリソースとマヨネーズソースで挟んだサンドウィッチ。

Sandwich with shrimp, avocado, sweet chilli sauce and mayonnaise sauce.

¥2,000



46 Jamon Serrano and Cheese Sandwich 生ハムとチーズのサンドイッチ

¥1,800



OTHER

47 Rice Ball with Pickles

おにぎり

¥600

〈白米／雑穀米〉からお選びください。

With your choice of a 〈White rice or Multigrain rice〉.

ツナマヨ／鮭クリームチーズ／梅／アボカド胡麻／明太マヨ
Tuna with Mayonnaise／Salmon with Cream Cheese／
Salted Plum／Avocado with Sesame Sauce／Spicy Fish
Eggs with Mayonnaise

48 Rice

ライス

¥450

〈白米／雑穀米〉からお選びください。

With your choice of a 〈White rice or Multigrain rice〉.

49 Large rice

大盛りライス

¥600

〈白米／雑穀米〉からお選びください。

With your choice of a 〈White rice or Multigrain rice〉.

50 Bread with butter

パン〈バター付〉

¥450

51 Miso Soup

味噌汁

¥250

DESSERT



52 Yuzu and White Chocolate Chiffon Cake

柚子とホワイトチョコの米粉シフォン

生の柚子を使った米粉のシフォンケーキ。
もちもちの食感で口溶けの良いケーキです。

Rice flour chiffon cake with fresh yuzu.
Soft texture and easy-melts in your mouth.

¥980



56 Vegan Sweet Potato Brownie

ヴィーガン焼き芋ブラウニー

さつまいもとくるみをベースとした植物性のブラウニー。
砂糖・小麦粉不使用です。

Plant-based brownie based on sweet potato
and walnut. Sugar and Gluten free.

¥980



53 UJI-Matcha Tiramisu

宇治抹茶ティラミス

クリームが美味しく生まれ変わりました！
更に宇治抹茶が香るレシピになっています。

The cream has been renewed with rich taste
and fully matcha-aroma.

¥850



54 UJI-Matcha and White Chocolate Gateau au Chocolat

宇治抹茶とホワイトチョコのガトーショコラ

濃厚な宇治抹茶とホワイトチョコが香る米粉を使用した
食べやすいガトーショコラです。

An easy-to-eat gateau au chocolat made with rice flour
and flavored with rich UJI-matcha and white chocolate.

¥980

55 Gorgonzola Cheese Cake

ゴルゴンゾーラチーズケーキ

ゴルゴンゾーラチーズを使用した大人のチーズケーキ。
はちみつとブラックペッパーを添えて

Rich flavor cheesecake made with Gorgonzola cheese.
Served with honey and black pepper.

¥980



57 Seasonal fruit and Gelato Waffle Pancake

季節のフルーツとジェラートの
ワッフルパンケーキ

¥1,400

ジェラートは下記のメニューからお選びください。
Please choose a gelato from below.

GELATO

Pistachio

ピスタチオ

¥850

Mango Sorbet

マンゴーソルベ

¥700

Thik Milk

濃厚ミルク

¥700

Bitter Chocolate

ビターチョコレート

¥850

Matcha

抹茶

¥850

Raspberry Sorbet

フランボワーズソルベ

¥700

CAFE DRINK

Coffee

- | | | |
|---|---|-----------------|
| 1 | KYOTO OGAWA Organic Coffee (HOT/ICED)
京都 小川珈琲のオーガニックコーヒー | ¥660 |
| 2 | Espresso
エスプレッソ | s ¥550 / w ¥660 |
| 3 | Americano (HOT/ICED)
アメリカーノ | ¥660 |
| 4 | Caffe Latte (HOT/ICED)
カフェラテ | ¥750 |
| 5 | Soy Latte (HOT/ICED)
ソイラテ | ¥750 |
| 6 | Cappuccino (HOT/ICED)
カプチーノ | ¥750 |

Tea

- | | | |
|----|---|------|
| 7 | Organic Darjeeling Tea (HOT/ICED)
オーガニックダージリンティー | ¥660 |
| 8 | Home-made Masala Chai (HOT/ICED)
自家製マサラチャイ | ¥750 |
| 9 | Uji Matcha Latte (HOT/ICED)
宇治抹茶ラテ | ¥750 |
| 10 | Hojicha Latte (HOT/ICED)
ほうじ茶ラテ | ¥750 |

Homemade Raw Enzyme

- | | | |
|----|--|------|
| 11 | Raw Enzyme Fruits Tea with Mixed Berries (HOT)
ミックスベリーの生酵素フルーツティー | ¥750 |
| 12 | Raw Enzyme Chamomile Tea with Kiwi and Mint (HOT)
キウイとミントの生酵素カモミールティー | ¥750 |
| 13 | Raw Enzyme Soda with Strawberry and Blueberry
苺とブルーベリーの生酵素Wベリーソーダ | ¥850 |
| 14 | Raw Enzyme Ginger Ale with Kiwi
生酵素キウイのジンジャーエール | ¥850 |
| 15 | Raw Enzyme Smoothie with Kiwi and Pineapple
キウイとパイナップルの生酵素スムージー | ¥900 |
| 16 | Raw Enzyme Lemonade
生酵素レモネード | ¥750 |

Float

- | | | |
|----|--|------|
| 17 | Coffee Float
コーヒーフロート | ¥920 |
| 18 | Caffe Latte Float
カフェラテフロート | ¥920 |
| 19 | Uji Matcha Float
宇治抹茶フロート | ¥920 |
| 20 | Melon Soda Float
昔ながらのクリームソーダ | ¥870 |
| 21 | Blue Hawaii Soda Float
ブルークリームソーダ | ¥870 |
| 22 | Pink Grapefruit Soda Float
ピンククリームソーダ | ¥870 |

Other

- | | | |
|----|--|------|
| 23 | AOMORI 100% Apple Juice
青森の完熟りんごジュース100% | ¥750 |
| 24 | SHIZUOKA MIKKABI 100% Orange Juice
静岡三ヶ日みかんジュース | ¥750 |
| 25 | KUMAMOTO Apple Mango Juice
熊本産アップルマンゴージュース | ¥750 |
| 26 | Coca・Cola
コカ・コーラ | ¥500 |
| 27 | Coca・Cola Zero
コカ・コーラ ゼロ | ¥500 |
| 28 | Natural mineral water for workers
はたらく人の天然水 | ¥130 |
| 29 | Perrier Sparkling Water
ペリエ スパークリングウォーター | ¥500 |
| 30 | HITACHINO Nest Beer Non Ale (ABV 0.3%)
常陸野ネストビール ノン・エール (アルコール度数0.3%) | ¥750 |
| 31 | Hot Water
白湯 | ¥150 |

ALCOHOL DRINK

- 32 **Aperol Spritzer**
アペロールスプリッツ ¥1,000
- 33 **Sapporo Black Label Draft Beer**
Sapporo 黒ラベル 生ビール ¥850
- 34 **Dewar's Whiskey and Soda**
Dewar's ハイボール ¥700
- 35 **Raw Enzyme Gin with Strawberry and Blueberry** 〈 Soda／Tonic 〉
苺とブルーベリーの生酵素ジン 〈ソーダ／トニック〉 ¥850
- 36 **Raw Enzyme Gin with Kiwi and Pineapple** 〈 Soda／Tonic 〉
キウイとパイナップルの生酵素ジン 〈ソーダ／トニック〉 ¥850
- 37 **Raw Enzyme Lemon Sour**
生酵素のレモンサワー ¥850
- 38 **Shochu and Oolong Tea**
ウーロンハイ ¥700
- 39 **Glass of Sparkling Wine**
スパークリングワイン グラス ¥1,200
- 40 **Glass of House Wine** 〈 Red／White 〉
ハウスワイン グラス <赤／白> ¥750
- 41 **Gin Tonic**
ジントニック ¥700
- 42 **Japanese Sake Hakkaisan**
純米大吟醸 八海山 180ml (1合) ¥1,800

BOTTLE

- 43 **Chandon Brut**
スパークリングワイン シャンドン ブリュット ¥6,600

WHITE WINE

- 44 **Domain St.George Chardonnay California**
ドメーヌ・セント・ジョージ・シャルドネ・カリフォルニア ¥3,800
- 45 **Duckhorn “Decoy” Sonoma Caunty Chardionnay**
ダックホーン “デコイ” シャルドネ ソノマカウンティ ¥5,800
- 46 **Calere Wine Company Central Coast Chardonnay Josh Jensen Selection**
カレラ ジョシュ ジェンセン セレクション セントラル・コースト シャルドネ ¥8,800

RED WINE

- 47 **Domain St.George Cabernet Sauvignon California Select Reserve**
ドメーヌ・セント・ジョージ カベルネソーヴィニヨン カリフォルニア セレクトリザーヴ ¥3,800
- 48 **Joel Gott Zinfandel California**
ジョエル・ゴット ジンファンデル カリフォルニア ¥5,800
- 49 **Carera Central Coast Pinot Noir**
カレラ セントラル・コースト ピノ・ノワール ¥9,900


※グラスワインは左ページに掲載されておりますので、ご確認ください。

What's IZAMESHI?

食べない備蓄食から、おいしく食べる長期保存食へ。

「イザメシ」は、突然の災害時に備えた長期保存食です。
おいしさにこだわり、豊富なメニューをとりそろえ、
そして、様々なシーンにとけ込むデザイン性にもこだわりました。

“IZAMESHI” means, It is a long-term preserved food
in case of a sudden disaster.



IZAMESHI

NOW

IZAMESHI NOWとは

長期保存食「IZAMESHI」をお店で温めて
お召し上がりいただけるサービスです。
「IZAMESHI」をご購入前にぜひ店内で
お試しください。

“IZAMESHI NOW ” is a service where
you can heat up and eat long-term
preserved food “IZAMESHI” here.
Before purchasing “IZAMESHI”,
please try it in the store.

NOW

選べる4種セット

Your choice of 4 products

¥1,800

NOW

単品オーダー

¥346~

単品でもお召し上がりいただけます。
You just can eat the product.

お好きな商品が4品選べるお得なセットです。
You can choose 4 of your favorite products and it's a good deal.

イザメシ おかず IZAMESHI side dish	イザメシ おかず〈缶〉 IZAMESHI side dish〈can〉	+	イザメシ ごはん IZAMESHI rice
イザメシ パン・おかし IZAMESHI bread and sweets			イザメシ おかゆ IZAMESHI porridge

上記から3品お選びください
Please choose 3 products.

※下記のIZAMESHI商品からお選びください。

上記から1品
お選びください
Please choose
1 product.



IZAMESHI イザメシ商品 ラインナップ

IZAMESHI list of products

調理または温めて提供いたします。 Serve cooked or heated

★缶詰商品は温めずに提供いたします。(温めご希望の方はお申し付けください。)
Canned products are served without heating.(Please let me know if you would like to heat it up.)
●提供に20分程お時間をいただきます。
It will take about 20 minutes to provide.

イザメシ おかず

Niku Jaga 肉じゃが	¥486	Pork Fried with Ginger りんごが決め手の生姜焼き	¥594
Stewed Hamburger Steak 煮込みハンバーグ	¥594	Beef Stew with Chunky Vegetables ごろごろ野菜のビーフシチュー	¥594
Buri Daikon ぶり大根	¥594	Spicy Chicken Curry with Yogurt Flavor ヨーグルトが隠し味のスパイシーチキンカレー	¥594
Oden (Japanese Hotchpotch) おでん	¥486	Hamburger Simmered Grated Japanese Radish with Hijiki Seaweed and Mushroom ひじきときのこのみぞれハンバーグ	¥594
Poke & Vegetable Miso Soup 豚汁	¥486	Lurou Fan 魯肉飯 ルーローハン	¥594
Japanese Vegetable Soup けんちん汁	¥486	Shizitou 獅子頭 シーズトウ	¥594
Simmered Mackerel with Ume and Ginger 梅と生姜のサバ味噌煮	¥594	Xianggu jitang 香菇雞湯 シャングージータン	¥594
Grilled Chicken pickled in Shiokoji and Green Onions トロトロねぎの塩麹チキン	¥594	Mayou ji 麻油鷄 マーヨージー	¥594
Boiled Dish Nagoya-cochin Tsukune and Vegetables 名古屋コーチン入りつくねと野菜の和風煮	¥594		

イザメシ おかず〈缶〉

Chicken Boiled with Soy Baced Sauce ★鶏の特製醤油だれ (青山シャンウェイ コラボ商品)	¥594	Gizzard of Garlic and Black Pepper ★にんにくと黒胡椒の砂肝 (青山シャンウェイ コラボ商品)	¥518
Scallop and Egg Tossed with Spicy Cill Sauce ★ホタテと卵のチリソース (青山シャンウェイ コラボ商品)	¥594	Flavored Ground Meat Flakes and Banboo Shoots ★そぼろメンマ (青山シャンウェイ コラボ商品)	¥518
Stewed Beef Tendon ★オイスターソースと花椒の牛すじ煮込み (青山シャンウェイ コラボ商品)	¥594	Boiled Chicken Pickled in Shrimp Oil ★蒸し鶏のエビ油漬け (青山シャンウェイ コラボ商品)	¥518
Spicy Chicken Curry ★豆板醤の甘辛チキンカレー (青山シャンウェイ コラボ商品)	¥594	Pork and Arrowhead Seasoned with Sweetened Vineger ★豚肉と水クワイの甘酢和え (青山シャンウェイ コラボ商品)	¥518

イザメシ ごはん

Rice ●ごはん (アルファ化米)	¥346	Beef Rice Bowl ●出汁のきいた牛丼 (アルファ化米)	¥1,026
Hijiki Seaweed Rice ●ひじきご飯 (アルファ化米)	¥432	Chicken Burdock Rice Bowl ●素材を活かした鶏ごぼう丼 (アルファ化米)	¥1,026
Wakame Seaweed Rice ●わかめご飯 (アルファ化米)	¥432	Curry Rice Bowl with Japanese-style Broth ●和風出汁のカレー丼 (アルファ化米)	¥1,026
Japanese Mixed Rice ●五目ご飯 (アルファ化米)	¥432	Mishima's Rice with Yukari ●三島のゆかり® とごはん (アルファ化米)	¥454
Komatsuna Rice ●小松菜ご飯 (アルファ化米)	¥432	Mishima's Rice with Kaori ●三島のかおり® とごはん (アルファ化米)	¥454
Dry Curry ●ドライカレー (アルファ化米)	¥432	Mishima's Rice with Akari ●三島のあかり® とごはん (アルファ化米)	¥454

イザメシ おかゆ

Egg and Rice Porridge 玉子粥	¥346	Brown Rice Soup Mushrooms and Chicken きのこ鶏の玄米スープごはん	¥594
Ume Shirasu Zosui 梅しらす雑炊	¥432	Tomato Soup Risotto 濃厚トマトのスープリゾット	¥594
Mishima's Porridge with Yukari 三島のゆかり® とおかゆ	¥454	Curry Risotto with Soybeans 大豆たっぷりカレーリゾット	¥594
Mishima's Porridge with Kaori 三島のかおり® とおかゆ	¥454	Xianggu shou rou zhou 香菇瘦肉粥 シャングーショウロウジョウ	¥594
Mishima's Porridge with Akari 三島のあかり® とおかゆ	¥454	Xian zhou 鹹粥 シエンジョウ	¥594

イザメシ パン・おかし

Plain Muffin プレーンマフィン	¥594	Maple Danish メープルデニッシュ	¥702
Azuki Muffin あずきマフィン	¥594	Kuromitsu Kinako-Mochi ●黒みつきなご餅	¥486
Orange Muffin オレンジマフィン	¥594	Anko-Mochi ●あんこ餅	¥486
Plain Danish プレーンデニッシュ	¥702	Isobe-Mochi (rice cake dipped with soy sauce wrapped in seaweed) ●いそべ餅	¥486
Chocolate Danish チョコデニッシュ	¥702		

イザメシ 店頭販売のご紹介

IZAMESHI

イザメシは2階の
アップステアーズ・
アウトドアリビングにて
販売しております。
ぜひお手にとって
ご覧ください。



調理不要！非常時に最適な常備セット

セット商品



災害時の非常食としてはもちろん、ご家庭のランチ、職場の残業飯などにもおすすめです。ボックスは普段使いができる引き出しタイプ。

DAILY IZAMESHI 2 ¥11,880

22品



常温でもおいしく食べられるバラエティーに富んだ IZAMESHI SOUP 6種類の詰め合わせです。災害時でも手軽に野菜を取り入れることができます。

IZAMESHI SOUPセット ¥3,024

6品 スプーン付き



手軽に台湾気分をお楽しみいただける「IZAMESHI 台湾」全6種を詰め合わせたセットです。

IZAMESHI 台湾セット ¥5,000

中華惣菜缶詰セット

6品 紙皿・スプーン付き

IZAMESHIは贈り物にも！

「IZAMESHI」は、突然の災害時に備えた長期保存食です。必要と感じながらも「いつかそのうち」と、非常食の備えを先延ばしにしている方も多いのでは。「IZAMESHI」は、おいしさにこだわり、豊富なメニューをとりそろえ、そして、様々なシーンにとけ込むデザイン性にもこだわりました。後回しになりがちな“防災”をギフトにするのもおすすめです。

IZAMESHIの
詳細はこちらから



COURSE MENU



4,400円^(税込)コース

Caprese
カプレーゼ

Roasted Chicken
丸鶏のローストチキン

Seasonal Vegetables
and Fruits Salad
季節野菜とフルーツのサラダ

Fish and Chips
フィッシュ&チップス

Edamame Hummus
枝豆フムス

Rice Ball and Miso soup
おにぎり+お味噌汁

Your choice of dessert
選べるデザート

お好みのジェラートを
お選びいただけます。

You can choose one
from these 6 gelato.

ピスタチオ
Pistachio

ビターチョコレート
Bitter Chocolate

マンゴーソルベ
Mango Sorbet

抹茶
Matcha

濃厚ミルク
Thick Milk

フランボワーズソルベ
Raspberry Sorbet

※写真は4名様分のイメージです。This picture is for four people.

飲み放題 2,500円^(税込)別途

All you can drink /
¥2,500 tax included (separately)

Prices are per person.
おひとり様あたりの料金です。

We accept reservations for 2 to 10 people
on the same day.
当日予約は、2～10名様まで承ります。

Reservations for more than 10 people must be
made at least 2 days in advance.
10名様以上のご予約は、2日前までをお願いいたします。

2F

upstairs outdoor living

〈アップステアーズ・アウトドアリビング〉

upstairs

outdoor living



暮らしの空間をワンランク高める

ライフスタイルショップ

upstairs outdoor living



店内には さまざまな観葉植物と鉢カバーが並んでいます。
ぜひお気に入りを見つけてみてください。



UPSTAIRS_GINZA

最新情報を配信中！

Follow me!