

昭和レトロな温泉銭湯  
玉川温泉

桂木柚子使用

※柚子ポン酢は売店でも販売中

# 柚子鍋御膳

¥1,680

柚子は日本最古の柚子「桂木柚子」を使用。  
鍋「塩ちゃんこ」スープに冬野菜をたっぷりど。  
地元「わたなべ豆腐」さんの豆腐を入れ  
柚子風味で仕上げました。  
大根の天ぷらはゆず塩でお召し上がりください。  
「桂木柚子」を使用した柚子ポン酢で味の変化を  
お楽しみください。

桂木柚子使用

# 柚子味噌ラーメン

¥1,080

日本最古の柚子「桂木柚子」を使用しています。  
柚子のさわやかな味でさっぱりいただけます。  
お好みで柚子果汁を投入して味の変化をお楽しみください。  
※柚子果汁は売店でも販売中

桂木柚子使用

もつ煮定食 ¥980

単品 ¥580

お待たせいたしました～。玉川食堂、冬の定番メニュー  
毎年大好評の食堂のおばちゃん手作りのもつ煮です。  
寒い冬に心も体も温まる一品です。



昭和レトロな温泉銭湯  
玉川温泉



あんバターセット

1280円

トーストサラダ 自家製プリン  
◀ 選べるソフトドリンク  
オレンジ・カルピス・メロンソーダ・  
ジンジャーエール・コココーラ・ウーロン茶



選べる3種のアデリアレトロ食器

# 玉川喫茶 アデリアレトロセット

Tamagawa Cafe Adelia Retro Set

ピザトーストも  
お選びいただけます  
※1280円



花の輪



ズーメイト



花まわし

お好きなアデリアレトロ食器で  
お楽しみいただけます。

※アデリアレトロ食器は売店でも好評販売中です。



昭和レトロな温泉銭湯  
玉川温泉

冬の雪をイメジした金魚鉢です  
味はカルピス牛乳  
冬にピッタリな甘酸っぱさ  
こたつに入って飲むのがおすすめです



雪ふるる金魚鉢  
¥780

価格は税込です。