



※写真は茶碗蒸し付です。

特選天重 (小うどん付)
1,250円(税込1,375円)
 茶碗蒸し付 1,450円 (税込1,595円)

揚げたての大海老天ぷらと野菜天ぷらの美味しさが引き立つ、ちょっと豪華な天重はいかがですか。

季節の
 おすすめメニュー



※写真はミニとろろ丼付です。

とろ〜りチーズのトマトうどん
1,100円(税込1,210円)
 ミニご飯付 1,200円 (税込1,320円)
 ミニ丼付 1,400円 (税込1,540円)

イタリア産の真っ赤に完熟したサンマルツアーノ種やロマーノ種といった甘味が強く果肉のしっかりしたトマトを、昆布と削り節の風味たっぷりのだしで和風に仕上げました。さらに国産のフレッシュトマトを加え、にんにくで炒めた玉葱、牛肉、輪切り唐辛子を入れて煮込み、仕上げにステップンチーズをのせて、とろ〜りとマイルドに仕上げました。トマトとチーズの相性がたまらない、季節限定メニューです。

◆ご一緒にいかがですか



ほたるいかのから揚げ
360円(税込396円)

山陰沖産の朝獲れ新鮮な『ほたるいか』を、軽くボイルし、うま味成分の流出をなくすため特殊なプロトン凍結処理をしています。うま味成分のひとつであるアミノ酸がたっぷりで甘味が強く、まるごといただくことに美味しいと評判のほたるいかを唐揚げでお召し上がり下さい。



ハタハタのから揚げ
360円(税込396円)

小骨が少なく骨離れが良い魚なのでとても食べやすい。日本海で育ったハタハタは、脂のりも良いので口に溢れる美味しさです。骨まで食べられてカルシウムもバッチリです。魚が苦手な方にも、唐揚げにしたら食べやすいからとっておすすめです。



※写真はミニねぎとろ丼付です。

大海老鍋焼きうどん
1,250円(税込1,375円)
 ミニ丼付 1,550円 (税込1,705円)

この季節になると、日本人の遺伝子に組み込まれているかのように食さずにはいられなくなる「鍋焼きうどん」。利尻昆布とかつおなど数種類の削り節を使い、毎日お店でだしを取る上品な甘つゆ。澄んだつゆに包まれた手延べうどんと具材たちを目にすると、なぜか穏やかな気持ちになってしまいますね！