

らんまん弁当

和食彩



お品書き

白ご飯
または 小ぶり鯛めし

籠仕立てあれこれ
桜海老のかき揚げ
蒸し鶏と菜の花のお浸し
梅肉ソース
うすい豆腐
若竹煮
茶碗蒸し

お造り盛合せ
まぐろ・帆立・鯛胡麻和え

汁物・香の物

2001 白ご飯
1,900円
(税込2,090円)

2002 小ぶり鯛めし
2,300円
(税込2,530円)

※写真は「小ぶり鯛めし」選択イメージです。

フェアランチ

和食しぐれで
かごの屋



アレルギー情報は
こちら
メニューの
アレルギー特定原材料8品目については
上記のQRコードからご確認ください。

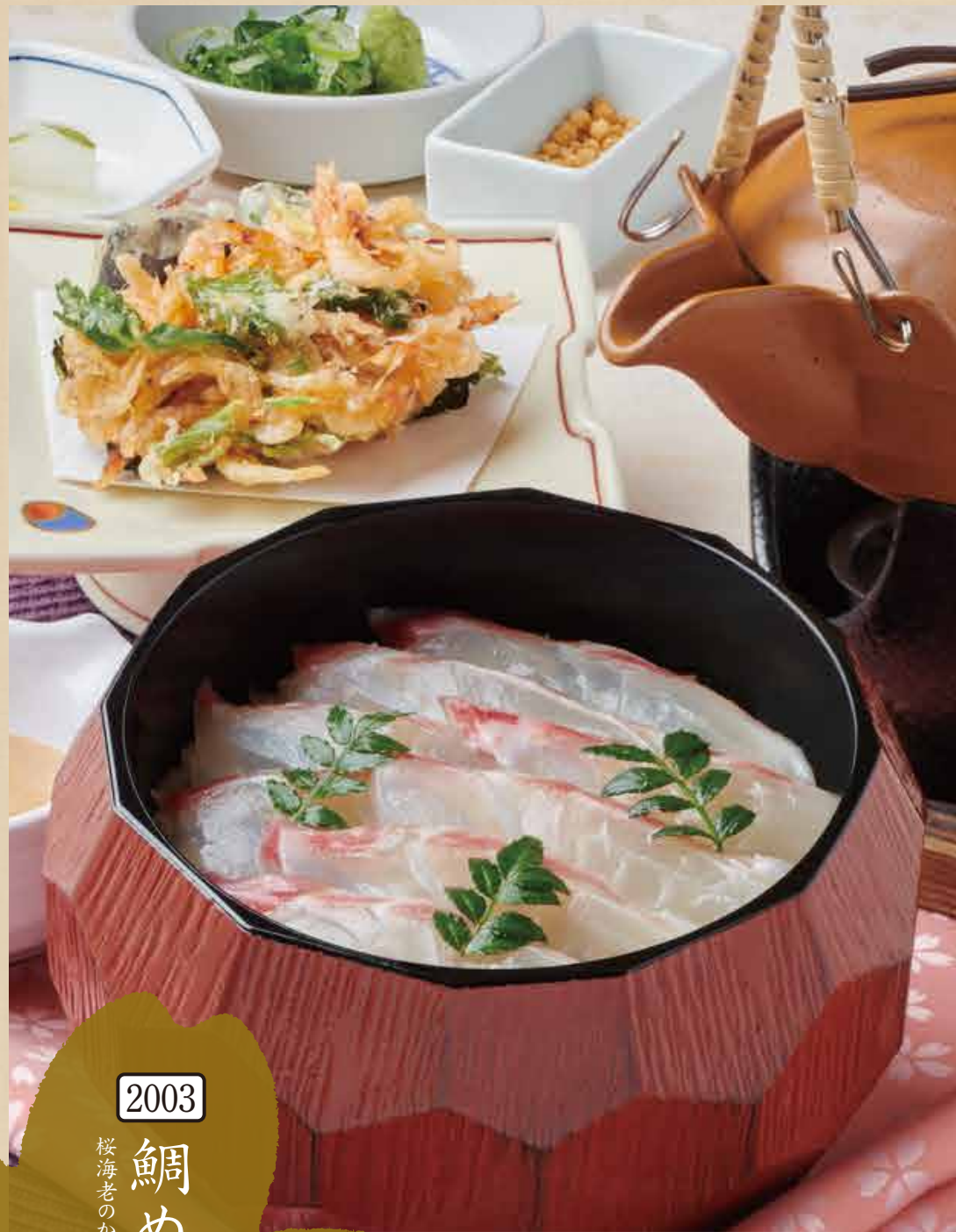
天候等の事情により品切れ、または
予告のない産地変更をする場合がございます。

●店舗により一部メニューを販売していない場合がございます。 ●アレルギー情報(28品目)は係の者にお訊ねください。
●当店で調理場・調理器具・食器の使い分けをしております。各食材の製造工場や店舗での調理過程において、他の製品と製造ラインや厨房設備を共有している等の理由により、アレルギー原材料が付着・混入する場合がございます。
●掲載の写真はイメージです。 ●当店で使用しているお米はすべて国産です。 ●季節により、内容や器が写真と異なる場合がございます。

フエアラランチ



アレルギー情報はこちら
メニューの
アレルギー特定原材料8品目については
上記のQRコードからご確認ください。



2003

鯛めし膳

桜海老のかき揚げ・香の物

2,200円
(税込2,420円)



二度美味しい
楽しみ方

その①
まずはそのまま
醤油または
特製ごまダレで
その②
メはさらりと
だし茶漬けで

天候等の事情により品切れ、または
予告のない産地変更をすることがございます。

●店舗により一部メニューを販売していない場合がございます。 ●アレルギー情報(28品目)は係の者にお訊ねください。
●当店では調理場・調理器具・食器の使い分けをしておりません。各食材の製造工場や店舗での調理過程において、他の製品と製造ラインや厨房設備を共有している等の理由により、アレルギー原材料が付着・混入する場合がございます。
●掲載の写真はイメージです。 ●当店で使用しているお米はすべて国産です。 ●季節により、内容や器が写真と異なる場合がございます。



麺はそばと同じ釜で茹でております。



揖保乃糸
特級品

上質の原料小麦粉を
使用して、
厳寒期12月〜翌年2月に
つくられる絶品です。
製造は選抜指定した
熟練製造者に
限定されております。

2005

小ぶり鯛めしと 蛤にゆうめんセット

桜海老のかき揚げ・香の物付

2,000円
(税込2,200円)

※写真は「小ぶり鯛めしと蛤にゆうめんセット」イメージです。

2004

彩りちらし寿司と 蛤にゆうめんセット

桜海老のかき揚げ・香の物付

1,600円
(税込1,760円)

2006

小ぶり鯛めしと 選べる麺セット

香の物付

麺の
大盛り
+100円
(税込110円)

1,400円
(税込1,540円)

左記からお選びいただけます。

- ・ざるそば／ざるうどん
- ・温うどん
- ・サラダうどん
- ・天ぶらぶつかけうどん

麺はそばと同じ釜で茹でております。

※写真は「ざるそば」選択イメージです。



2007

小ぶり鯛めしと 春の籠盛り3種セット

茶碗蒸し・汁物・香の物付

1,600円
(税込1,760円)



春の籠盛り3種
蒸し鶏と
菜の花のお浸し
梅肉ソース
うすい豆腐
若竹煮