

鯛

愛媛県産

春
の
ごちそう



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





052

かごの屋 鯛めし膳

2,400円
(税込2,640円)

桜海老のかき揚げ
茶漬け出汁・香の物



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。

051

宇和島風 鯛めし定食

2,650円
(税込2,915円)

桜海老のかき揚げ
あさりの味噌汁・香の物



美味しい楽しみ方
・特製タレと卵黄をよく混ぜて
鯛と海藻にたっぷり絡める。
(お好みで華味も加えてください)
・特製タレが絡んだ鯛と海藻を
ご飯に乗せてお召し上がりください。

宇和島風 鯛めしとは
宇和島市・西予市など
南予地方において漁師が火の使えない
船の上でも簡単につくれる
料理として食べたのが
始まりとされる。

054

鯛しゃぶと 春の天ぷら盛合せ定食

2,400円
(税込2,640円)

ご飯・香の物



春の天ぷら
盛合せ
海老
鯛の大葉巻き
筍
菜の花
なす
かぼちゃ

お席にて調理いただく商品です。
コンロ、鍋が大変熱くなりますのでご注意ください。

053

鯛づくし御膳

3,500円
(税込3,850円)

鯛しゃぶ・春の天ぷら盛合せ
蛤と筍の焦がし醤油焼き
小ぶり鯛めし・香の物



鯛だし
素焼きした鯛の骨を
煮出してとった風味豊かなだし。
すだちや華味で味わい深さは
満点です。

お席にて調理いただく商品です。
コンロ、鍋、焼き網が大変熱くなりますのでご注意ください。

153

かごの屋 らんまん弁当

2,500円
(税込2,750円)

小ぶり鯛めし・籠仕立てあれこれ
茶碗蒸し・汁物・香の物



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。●詳細なアレルギー情報は係の者に訊ねてください。●当店で調理
●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。●22時以降は深夜料金10%を頂戴いたします。

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。