



定食メニューの汁物を

+250円 (稅込275円)

で変更いただけます。



2051 白ご飯 2,000円 (稅込2,200円)

2052 がぶり 2,500円 (稅込2,750円)

(「お肉」はよく加熱してお召し上がりください。 お席にて調理いただく商品です。 コンロ・鉄板が大変熱くなりますのでご注意ください

2053

白ご飯・汁物・香の物ミニサーロインステーキ 籠仕立てあれこれ り

2,500円 (稅込2,750円)

ミニサ 口





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 左記の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。 ●詳細なアレルギー情報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。



2054 春の天ぷら盛合

茶碗蒸し・汁物・香の物は 付

春の籠

2056

1,800円 (税込1,980円)

2057

ミニあ h き鯛 め

1,900円



2058

選べる麺とかぶり鯛めと セツ

1,600円 (税込1,760円)

だるうど

からお選びいただけ

麺の大盛り +100円 (稅込110円)

春の籠盛 あさり

2055

1,500円 (稅込1,650円)





桜海老のかき揚げ

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 左記の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。●詳細なアレルギー情報は係の者にお訊ねください。

食

●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。

※写真は「ざるそば」選択イメージです。

● 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。