



あさり 味噌汁



定食メニューの汁物を
+250円(税込275円)
で変更いただけます。



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。
- 季節により、内容や器が写真と異なる場合がございます。
- 当店で使用しているお米はすべて国産です。
- 当店では調理場・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。



お品書き
白ご飯または鰻せいろご飯
籠仕立てあれこれ
夏の天ぷら
(鰻・ステーキ・とうもろこし)
蒸し鶏と野菜マリネ
土佐酢ジュレかけ
万願寺とうがらし豆腐
四種野菜の冷やし鉢
まぐろと鰹ちり
茶碗蒸し・汁物・香の物



2063 ミニサーロインステーキ
らんまん弁当
籠仕立てあれこれ
ミニサーロインステーキ 2,500円
白ご飯・汁物・香の物 (税込2,750円)



美味しさ三通り
その一 まずはそのまま
その二 お好みの薬味を添えて
その三 メはさらりとだし茶漬けで

らんまん 弁当

2061 白ご飯 2,000円 (税込2,200円)
2062 鰻せいろご飯 2,500円 (税込2,750円)

※写真は「鰻せいろご飯」選択イメージです。

※「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。



2064 ひつまぶし膳 2,900円 (税込3,190円)
天ぷら・香の物2種





2065

夏の天ぷら盛合せと
お造り定食
ご飯・汁物・香の物

2,100円
(税込2,310円)

あさりの
味噌汁付
2,350円
(税込2,585円)

お造り
まぐろ
鱧ちり

夏の天ぷら
盛合せ
海老
鱧
とうもろこし
パプリカ
ズッキーニ
なす
かぼちゃ

※写真は「あさりの味噌汁 付」イメージです。



2066

鰻せいろご飯と
夏の籠盛り3種セット
茶碗蒸し・汁物・香の物 付

1,800円
(税込1,980円)

2067
鰻せいろご飯と
選べる麺セット
香の物 付
・ざるそば
・ざるうどん
・温うどん
からお選びいただけます。
麺はそばと同じ釜で茹でております。
鰻の大盛り
+100円
(税込110円)
1,600円
(税込1,760円)



※写真は「ざるうどん」選択イメージです。



2069

鰻せいろご飯と
ねばりつことろろそば
セット

2,000円
(税込2,200円)



夏の天ぷら
とうもろこし
ズッキーニ

2068

ミニとろろそばと
夏の籠盛り3種セット
夏の天ぷら 付

1,500円
(税込1,650円)



鳥取県産長いも
「ねばりつこ」とは
主に鳥取県中部の
砂丘地帯で栽培される
鳥取生まれの
オリジナル品種の長いも。
ねばりが強く、
肉質はきめ細やかで
真つ白な果肉が特徴です。
アクが少なく、
甘みとコクのある味わいと、
なめらかな舌触りをお楽しみください。



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。

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。

2025.06