



052

かごの屋 鯛めし膳

桜海老のかき揚げ
茶漬け出汁・香の物

2,400円
(税込2,640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。

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
船の上でも簡単に作れる
料理として食べたのが
始まりとされる。

051

宇和島風 鯛めし定食

桜海老のかき揚げ
あさりの味噌汁・香の物

2,650円
(税込2,915円)



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。
(お好みで薬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。



053

鯛づくし御膳

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

3,500円
(税込3,850円)

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。
すだちや薬味で味わい深さは
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。



160

小さめ 宇和島風鯛めしと 春の籠盛り 3種セット

1,800円
(税込1,980円)

茶碗蒸し・汁物・香の物付



054

鯛しゃぶと 春の天ぷら盛合せ定食

ご飯・香の物

2,400円
(税込2,640円)

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。

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お訊ねください。●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。

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。
●22時以降は深夜料金10%を頂戴いたします。

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。

