

厳選
素材

冬の厳選素材と旬菜天ぷらに
こだわりそばの天ざる

天ざる

茶碗蒸し

- 天ぷら盛り
- ズワイガニ天
- 広島産牡蠣天
- 海老天
- 春菊天
- 南瓜天

のどごし「つるつ」と
風味香るこだわりそば

■ 冬の特選天ざる 1,290円(税別)

特選天ぷら盛り
単品 790円(税別)

天ぷら(ズワイガニ、広島産牡蠣、海老、春菊、南瓜)・茶碗蒸し・こだわり二八ざるそば

美味しのお米
会津こしひかり

茶碗蒸し

こだわり
三八ざるそば

岩手農家直送長芋
庄司さんの長芋とろろ

ズワイガニ

天ぷら盛り
ズワイガニ天
広島産牡蠣天
海老天
春菊天
南瓜天

ミニ甘味

■ 冬の特選天ぷらとろろ御膳 1,390円(税別)

天ぷら(ズワイガニ、広島産牡蠣、海老、春菊、南瓜)・茶碗蒸し・ミニ甘味
こだわり二八ハーフざるそば・岩手農家直送長芋とろろ・会津こしひかり



+100円(税別)で
茶碗蒸し付に
出来ます。

天ぷら盛り
ズワイガニ天
広島産牡蠣天
海老天
春菊天
南瓜天

味噌汁

■ 冬の特選天井 1,190円(税別)

天ぷら(ズワイガニ、広島産牡蠣、海老、春菊、南瓜)・味噌汁・香の物

厳選
素材

特選天ぷら盛り
単品 790円(税別)

*お食事ご注文でお得なドリンクはいかがですか。
セットドリンク
Set drink 190円(税込)

ホットコーヒー・アイスコーヒー
コーラ・100%オレンジジュース
メロンソーダ・スプライト
冷しミルク・ウーロン茶

厳選素材 「ズワイガニ」
厳選素材 「広島産牡蠣」
厳選素材 「岩手産長芋」
岩手山長芋農家庄司さんより直送

三陸産 牡蠣フライ

◎ 牡蠣の効能 ◎

- ① 肝臓機能が強化される
- ② 造血作用がある
- ③ 免疫力が強化される
- ④ 精神安定効果がある

期間
限定

かきの旨み
深い味わい

旬のおすすめ

三陸産
牡蠣メニュー



三陸産牡蠣フライ膳 1,090円(税別)

(三陸産牡蠣フライ五個・ご飯・味噌汁・香の物・自家製味噌タルタル)

人気
商品
商

コトコト煮込んだ手仕込み
牛たんシチュー
始めました。

長時間かけて煮込むことで
柔らかくタンシチューができました。
濃厚でコクのある味わいです。
ワイン等のうまみが凝縮され
香り、甘さ、酸っぱさ、苦さ
そしてコクが渾然一体となって
口の中に広がり、柔らかくタンを
口に運ぶと思わず笑みが溢れます。

牛タンシチュー御膳 1,290円(税別)

(じっくり煮込んだ牛タンシチュー・サラダ・ご飯・味噌汁・香の物)

自家製味噌タルタル



複数のピクルスと味噌を
混ぜ込んだ、かんながら
特製！こだわり自家製の
味噌タルタルソース！

三陸産
牡蠣メニュー

牛タンシチューと
三陸産牡蠣フライ膳

1,490円(税別)

三陸産
牡蠣メニュー

三陸産牡蠣フライ
の合い盛り御膳

1,290円(税別)

海鮮フライ三種盛り



おいしいお米
「会津コシヒカリ」

鍋焼き

うどん

揚げたて天麩羅と
定番カツオだしの鍋



海老天鍋焼きうどん

990円
(+消費税)

三陸産牡蠣の溢れる
旨味とカツオだし



三陸産かき鍋焼きうどん

1,090円
(+消費税)

自家製旨辛スープ



豚チゲ鍋焼きうどん

990円
(+消費税)



鍋セット390円

(+消費税)
鍋セットのみのご注文は、出来ません。



三陸産かき天ぷらと

HALF 鍋焼きうどん膳 1,090円

(+消費税)

手延べ勝りうどん

手延べ勝り
うどん

日本伝統の手延べ製法うどんの食感に近づけたうどんです。自然で強いコシ、圧倒的なしなやかさと艶、つるつるの喉ごしが自慢のうどんとなっております。

九州産 華味鳥

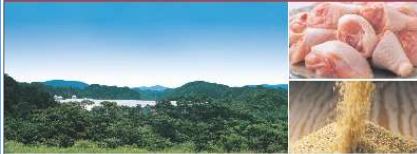


九州産 はなみどり

「華味鳥」

水たき唐揚げ

銘柄鶏「華味鳥」とは



九州産「華味鳥」は、
陽光降り注ぐ平飼いの鶏舎で、
海藻やハーブなどの専用飼料を
与えて育てられています。

生産地は、豊かな自然が残る九州地区に限定し、たっぷり日光が降り注ぐ平飼いの鶏舎と独自の飼育方法が確かな品質を「支えています」。

程良い歯応えと深い味わい。旨味を追求するため飼育環境から飼料までこだわりました。

こだわり三種の味付け



香りの柚胡椒

爽やかな柚子の風味と胡椒（青唐辛子）の辛味がきいた無添加の柚子胡椒。沖縄のシママースの塩を使い丹念にすりつぶして作り上げた逸品です。



こだわりのぼん酢

創業者が「鶏の旨みを活かすぼん酢を」との想いから試行錯誤の末に造り上げ、橙（だいだい）の爽やかな風味がきいた自慢の逸品です。



自慢のスープ

新鮮な鶏の足ガラのみを使用し、独自の製法でじっくり炊き上げたスープ。コクがありながらもサラリとした口当たりが特長です。



九州産華味鳥
水たき唐揚げ御膳 990円(税別)
華味鳥水たき唐揚げ、ご飯、味噌汁、香の物



九州産華味鳥
水たき唐揚げ南蛮御膳 1,090円(税別)
華味鳥水たき唐揚げ南蛮、ご飯、味噌汁、香の物



九州産華味鳥
水たき唐揚げ
単品 五個 690円
(+消費税)

2018



STRAWBERRY

チョコと莓のゴールデンコンビ
お食事の後に丁度いいプチサイズ
甘酸っぱいBerryとチョコの甘味が絶妙!



プチチョコ莓パフェ

420円(税別)

大人気「莓練乳Parfait」に
特選「莓アイス」をプラスして
グレードアップされたParfaitです。

莓練乳パフェ

740円(税別)

チョコと莓のゴールデンコンビ
たっぷりクリームにチョコアイス
莓とベリーがうれしいParfaitです。



莓ショコラパフェ

620円(税別)

特選アイスだけで味わい
たい方へおすすめ。



ストロベリー
クリームアイス

290円(税別)

人気の莓練乳パフェにプチサイズが新登場。
ちよこつと食後に食べたい時におすすめ!!



プチ莓パフェ

490円(税別)

特選素材
ストロベリー
クリームアイス

Strawberry cream Ice

まるやかなクリームアイスと
莓の果肉が入ったストロベリ
ーアイスのコンビ、見た目も
可愛らしく期間限定で新登場!

*店舗により容器が写真と異なります。内容量は同じです。

Ice Monaka

パリッと最中に冷たいアイスが
絶妙。莓がキュートに新登場!



アイス最中 莓

320円(税別)

定番人気のチョコ最中アイス。



アイス最中 チョコ

300円(税別)

Fresh Strawberry Parfait



コク広がる、味わい深まる。

生クリーム **25.0%**

北海道生まれの上質な生クリームをふんだんに使用。
ミルクの旨みが詰まった深みのあるコクと、
まったりとした口どけを楽しめます。

高乳脂肪分 **12.5%**

できるだけ「生」に近い乳原料を、絶妙なバランスで配合。
ミルク感際立つふくよかな風味ながらも
後味すっきり的美味しさです。



上質感を目で味わう
流麗なフォルム

シルクをイメージしたウェーブ形状で、
クリームのなめらかな口あたりを表現。
スタイリッシュで高級感にあふれ、
“今までにないスイーツ”を印象づけます。

初発想の
ラングドシヤヨーソ

クリームと最も相性の良い食材を探し求めて
たどりついたラングドシヤ。食感のアクセントと
香ばしい風味が、味わいをさらに豊かに彩ります。

プレミアム生クリームソフト

CREMIA

クレミアメニュー 各500円