

牛すき

焼き御膳

選材
厳選

半玉うどん・生卵・ご飯・味噌汁・香の物付き

卵 小麦



1,380円(税別)





かに かまめし ごせん
蟹釜飯御膳

一,三八〇円(税別)

卵 小麦 かに

海老・野菜の天ぷらの盛り合わせ
* 茶碗蒸し・味噌汁・香の物付き

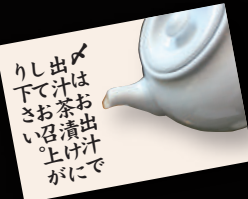


選材 蔵素



かに かまめし
蟹釜飯

ずわい蟹の旨味を、
ぎゅっと閉じ込めた釜飯



一,一〇八〇円(税別)

* お出汁・味噌汁・香の物付き

卵 かに



かに かまめし
蟹天ざる御膳

一,四八〇円(税別)

卵 小麦 そぼ エビ かに

ずわい蟹・海老・牡蠣・長芋・舞茸の天ぷらの盛り合わせ
* 茶碗蒸し・味噌汁付き

鍋
焼
ま

なべ

や

いち押し

海老天
うどん

えびてん

980円
(税別)

卵 小麦 エビ

定番人気！揚げたて海老の天ぷらとカツオだしが効いたアツアツうどん鍋！

こだわりの
手延べ勝りうどん

豪華！！

海鮮
天ぷら
うどん

かいせん

うどん

1,280円
(税別)

卵 小麦 カニ エビ

海老天二本、ズワイガニ天ぷら、

広島産牡蠣天ぷら付き！





旨みが詰まった身は、濃厚な味わいで
衣のサクサク食感がたまらない美味しさです
自家製タルタルソースでお召し上がり下さい



三陸産

かき

牡蠣フライ

御膳

自家製タルタルソース
ご飯・味噌汁・香の物付き

四個盛り

一,一八〇円

(税別)

五個盛り

一,二八〇円

(税別)



かながらの自家製
タルタルソース



卵 小麦 乳



こだわり食材
・広島産 浜ゆで牡蠣
・店内仕込みの十割そば



広島産かきそば

1,080円(税別)



こだわり食材
・香りのよい紅茶鴨
・店内仕込みの十割そば



鴨南蛮そば

980円(税別)



秋冬限定そば



七種野菜とミックスカツ御膳

(ひれかつ、銀鮭フライ、海老フライ、茶碗蒸し、香の物、ご飯、味噌汁) 1,180円(税別)

こだわり食材
・宮城県牡鹿の銀鮭
・店内仕込みの十割そば



冬 御膳

1,180円(税別)



昼の膳

11:00

～

15:00

お食事と一緒に
ランチドリンク
+100円(税別)

- ・ホットコーヒー
- ・アイスコーヒー
- ・コカコーラ
- ・カルピス
- ・カルピスソーダ
- ・スプライト
- ・メロンソーダ
- ・ウーロン茶
- ・オレンジジュース

(プチサイズコーン)
ソフトクリーム



Premium
ベルギーチョコレート
パフェ 



Belgium Chocolate Parfait

期間限定

2020 ~ 2021

オレンジピール

ベルジャンチョコアイス

チョコブラウニー

ソフトクリーム

チョコプリン

セットドリンク Set Drink

- ・ホットコーヒー
- ・アイスコーヒー
- ・ウーロン茶
- ・コココーラ
- ・カルピス
- ・カルピスソーダ
- ・メロンソーダ
- ・スプライト
- ・オレンジジュース

各 180yen + 税



プチサイズ

480yen + 税

卵 小麦 乳

ベルギーチョコパフェ

卵 小麦 乳

680yen + 税