

釜めし 漬物・味噌汁付

*当店の釜めしは炊立ての時は柔らかいと感じます。固めがお好きな方は、よくかき混ぜてから蓋をして五分位おきますと良いかと思えます。炊き上がりまでに二十五分程お時間を頂きます

蟹 (ズワイガニ) 釜めし

*まさに冬の香り

一九四〇円

鮭 (さけ) 釜めし

*ほんのり甘塩

一五一〇円

鮭 ハラス釜めし (ヒレ骨付き)

*脂がのってます

一三〇〇円

*イクラ別売り 四〇〇

四三〇円

真鯛兜釜めし (かぼと骨付き)

*良い出汁でています

一三〇〇円

甘栗 (あまぐり) 釜めし

*なんだか癖になる甘さ

一三〇〇円

豚の角煮釜めし

*柔らかか こってり

一三〇〇円

とり釜めし

*創業以来定番の味 当店二番人気

一三〇〇円

釜めし 漬物・味噌汁付

*当店の釜めしは炊立ての時は柔らかいと感じます。固めがお好きな方は、よくかき混ぜてから蓋をして五分位おきますと良いかと思えます。炊き上がりまでに二十五分程お時間を頂きます

鰻 (うなぎ) 釜めし *ふちふち 柔らか 一九四〇円

真鯛 (まだい) 釜めし *魚の五様 当店三番人気 一六二〇円

牡蠣 (かき) 釜めし *磯の香りがたまらない 一五一〇円

鮎一夜干し (あゆ) 釜めし *そろそろ食べ納め 一四〇〇円

赤魚 (あかうお) 釜めし *香ばしい 良く混ぜて 一四〇〇円

五目釜めし (海老、帆立、鶏、椎茸、鶏卵) *迷ったらこれで決まり 一三〇〇円

津久井せき麺 (温、かけうどん) *細めのうどんです 八六〇円