

釜めし 漬物・味噌汁付

当店の釜めしは炊立ての時はお米が固く、少し水っぽく感じる時があります。少しかき混ぜて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

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

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 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

津久井せき麺 (冷)

*細めのうどんです

八六〇円

釜めし 漬物・味噌汁付

当店の釜めしは炊立ての時はお米が固く、少し水っぽく感じる時があります。少しかき混ぜて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 二一六〇円

真鯛 (まだい) 釜めし *魚の五様 当店三番人気 一六二〇円

貝三種 (あさり、帆立、ムール貝) 釜めし *貝好きにはたまらない 一六二〇円

浅蛸 (あさり) 釜めし *春ですぬゝ 一五一〇円

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 *迷ったらこれで決まり 当店一番人気 一三〇〇円

(五目には海老、帆立、鶏、椎茸、鶏卵入り)