

# 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

栗渋皮煮釜めし \*コクのある甘さ

一五一〇円

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 \*柔らかこったり じわじわ人気出てます

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

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)

真鯛かぶと釜めし (骨付き) \*いい出汁出てます

一三〇〇円

お子様膳 (エビフライ、鶏唐揚げ、シューマイ、ウィンナー、ポテトフライ)

カニカマ茶碗蒸し、ミニ白釜めし、オレンジジュース、アイスクリーム)

一〇八〇円

# 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 \*ふわふわ 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

牡蠣 (かき) 釜めし \*磯の香りがたまらない 一五一〇円

鮭 (さけ) 釜めし \*ほんのり甘塩 一五一〇円

鮭ハララス釜めし (ヒレ骨付き) \*脂がのってご飯が旨い 一三〇〇円

\*イクラ別売り 四〇〇円

茶碗蒸し \*釜めしと一緒にいかがですか 二二〇円