

# 釜めし

平日限定ランチセット

小鉢

茶碗蒸し

漬物

味噌汁

水菓子

ドリンク付

\*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

甘栗 (あまぐり) 釜めし

\*なんだか癖になる甘さ

一三〇〇円

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

天麩羅盛り合わせ (海老、魚、野菜)

九七〇円

野菜天麩羅盛り合わせ

九七〇円

# 釜めし

平日限定ランチセット 小鉢、茶碗蒸し、漬物、味噌汁、水菓子、ドリンク付

\*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 \*ふわふわ 柔らか 一九四〇円

真鯛 (まだい) 釜めし \*魚の王様 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 一夜干し釜めし \*そろそろ食べ納めです 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

豚の角煮釜めし \*柔らか こってり 一三〇〇円

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

とり釜めし \*創業以来定番の味 焼いて濃口の出汁に漬けてます 一三〇〇円

