

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

蟹 (ズワイガニ) 釜めし

*そろそろ食べ納め

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 (かぶと骨付き)

*良い出汁でます

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

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

*魚の王様 当店一番人気

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

一五〇〇円

蛤（はまぐり）釜めし

*海の香り

一五〇〇円

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

*柔らかこったり じわじわ人気出てます

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）