

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

鮭 (さけ) 釜めし

*ほんのり甘塩

一五〇円

鮭 ハラス釜めし (ヒレ骨付き)

*脂がのってます

一三〇円

*イクラ別売り 四〇〇

四三〇円

真鯛 かぶと釜めし (骨付き)

*いい出汁出ます

一三〇円

甘栗 (あまぐり) 釜めし

*なんだか癖になる甘さ

一三〇円

とり釜めし

*創業以来定番の味 当店二番人気

一三〇円

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

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)