

おいしい“ね”があふれる時間を

寒ぶり

「旬」宣言、脂のり抜群。



本ずわい蟹



写真はイメージです。

船上活めで鮮度抜群

黒瀬ぶり

九州南部、黒潮の恩恵を受ける志布志湾で育てられ、身の締りや程よい脂のりが特徴です。

志布志湾



寒ぶり

ぶりしゃぶ

ぶりど野菜をしゃぶしゃぶして、おろしポン酢とごまだれで。最後はおそばを入れてだしと緒にお召し上がりください。

No.877 **寒ぶりぶりしゃぶ** (写真)
2,000円(税込2,200円)

No.888 **雑炊セット付** 2,200円(税込2,420円)

本ずわい蟹

No.876 **冬の海鮮三色丼** (写真) 2,300円(税込2,530円)

セットでお得! 数量限定 No.875 **ぶりカマあら汁付** 2,728円(税込3,000円)

本ずわい蟹 黒瀬ぶり

セットでお得!

No.878 **たっぷりきのこの釜玉あんかけうどんといくらと本ずわい蟹ごはん** (写真)
1,619円(税込1,780円)

No.879 **いくらと本ずわい蟹ごはん** 800円(税込880円)

No.881 **ぶり食べ比べ3種** 1,091円(税込1,200円)

脂がのった黒瀬ぶりを胡麻・刺身・炙りでどうぞ!

No.882 **寒ぶりお刺身** 955円(税込1,050円)

No.880 **ぶり食べ比べ5種** 1,491円(税込1,640円)

おろしポン酢 胡麻 刺身 炙り 旨辛

●品切れになり次第、終了させていただきますのでご了承ください。●写真はイメージです。時季や店舗により食材・器が異なる場合がございます。
●アレルギー・カロリーの情報は、ホームページに掲載しております。データはあくまでも目安です。最終的な判断は専門医にご相談されるようお願いいたします。
●カロリーの数値には、醤油・天つゆ・そばつゆ・かけ汁は含まれておりません。●揚げ油では、海老・蟹・そば・卵・小麦・乳も同じ油で揚げています。
●製造工場では、「そば、小麦」を原料とした製品と同じ工程で作られています。
●アレルギー表示については、原材料を調べたものです。調理工程上、二次混入を防ぐことはできません。
●22時以降、初回オーダーされたお客様に対し10%の深夜料金をいただきます。
●当店は国産米を使用しております。

各メニューのアレルゲン・カロリーの情報はこちらからご確認ください。

2024.12

日 本 行くぜっ! NIPPON NO WASHOKU

和 食 10th Anniversary 10 年

ユネスコ無形文化遺産登録10周年

黒瀬ぶり

寒ぶり



セットで
220円(税込)
お得!!

炙りぶりカマ揚げ
付

No.871 寒ぶりサガミ膳 (写真)
2,291円(税込2,520円)

- ◆黒瀬ぶりお刺身 ◆天ぷら ◆茶碗蒸し ◆おろしそば
- ◆小鉢 ◆小ごはん ◆お吸物 ◆漬物 ◆デザート

数量限定
No.872 炙りぶりカマ揚げ付 2,782円(税込3,060円)

No.870 黒瀬ぶり井と花巻風そば (写真)
1,691円(税込1,860円)

No.887 茶碗蒸し付 1,891円(税込2,080円)



No.874 胡麻香る黒瀬ぶり井と麺
1,891円(税込2,080円)



セットでお得!
No.875 冬の海鮮三色丼 (写真) 数量限定
(ぶりカマあら汁付) 2,728円(税込3,000円)

No.876 冬の海鮮三色丼 2,300円(税込2,530円)



セットで
390円(税込)
お得!!

No.873 寒ぶりお刺身とみそ煮込定食
1,891円(税込2,080円)



No.880 ぶり食べ比べ5種
1,491円(税込1,640円)



おすすめ
No.882 寒ぶりお刺身
955円(税込1,050円)



No.881 ぶり食べ比べ3種
1,091円(税込1,200円)



数量限定
No.885 炙りぶりカマ揚げ
691円(税込760円)



数量限定
No.886 ぶりカマあら汁
628円(税込690円)

一杯目は、
たっぷりのごまだれで。
二杯目は、
出汁と薬味で
お茶漬けに。

おすすめ

逸品