

# はまぐり

潮の香りと旨みの  
はまぐりに  
三陸産のわかめが  
おいしさを  
引き立てます。

三陸産  
わかめ  
コリコリ  
食感



- No. 1014 はまぐりわかめうどん<sup>温</sup>といくらごはん<sup>(写真)</sup>  
1,682円(税込1,850円)
- No. 1015 はまぐりわかめうどん  
1,382円(税込1,520円)

おいしい“ね”があふれる時間を

天然活じめ

# 真あなごしと はまぐり

身厚で旨みあふれる美味しき

活じめふわとろ  
大煮あなご



真あなご  
天ぷら  
サクッとふわとろから柔らか

はまぐり  
潮の香りと旨み



黒舞茸「真」  
KURUMAITAKE SHIN

黒舞茸「真」は本物を追求  
濃厚な香りと  
噛むごとに溢れる旨味



活じめふわとろ  
大煮あなご1尾

- No. 1003 炙り大煮あなご入り  
はまぐりなべ焼うどんと  
真あなご一本揚げ<sup>(写真)</sup>  
1,973円(税込2,170円)  
**セットで  
140円(税込)  
お得!!**
- No. 1004 炙り大煮あなご入り  
はまぐりなべ焼うどん  
1,673円(税込1,840円)

愛知県産小麦「きぬあかり」をブレンドし  
さらに美味しくなりました。



活じめふわとろ  
大煮あなご1尾

サガミの夏定番  
切麦(きりむぎ)とは  
そば粉を練って細く切ったものを「そば切り」  
小麦粉を練って細く切ったものを「切麦」といい、  
なめらかなのどごしの特徴です。

- No. 1012 サガミの切麦 絹うどんと  
炙り大煮あなご一本にぎり<sup>(写真)</sup>  
1,682円(税込1,850円)  
**セットで  
240円(税込)  
お得!!**
- No. 1013 絹うどん  
1,100円(税込1,210円)

●写真はイメージです。時季や店舗により素材・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。●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。●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。●うどん・きしめん・満天そばは自社製造工場にて製造しております。●麺・丼は、単品もございます。(一部商品を除く)●当店は国産米を使用しております。●茶碗蒸しの鶏肉はタイ産を使用しています。

各メニューのアレルギー・  
カロリーの情報はこちらから  
ご覧ください。



天然活じめ

# 真あなご

天然活じめ真あなご

大海老

No.1011 真あなごと大海老天井と梅おろしそば 温冷 1,691円(税込1,860円)

濃厚な香りと噛むごとに溢れる旨味

黒舞茸 真

No.1001 真あなご天ぷら和膳 (写真) 2,164円(税込2,380円)

黒舞茸 真

No.1002 真あなご天ぷら和膳はまぐり酒蒸し付 セットで300円(税込)お得!! 2,710円(税込2,980円)

No.1008 真あなご天ざるそば (写真) 1,691円(税込1,860円)

No.1007 真あなご天ざるそばと炙り大煮あなご一本にぎり セットで220円(税込)お得!! 2,291円(税込2,520円)

No.1020 真あなごと黒舞茸の天ぷら盛合せ 728円(税込800円)

活じめかわらわし

No.1005 ふっくら炙り大煮あなご井御膳 温冷 1,982円(税込2,180円)

No.1006 ふっくら炙り大煮あなご井と麺 1,782円(税込1,960円)

写真はイメージです。

炙りの香ばしさ、とろける煮あなごのうま味



No.1017 炙り大煮あなご 728円(税込800円)

炙り大煮あなご一本にぎり No.1018 800円(税込880円)

No.1021 黒舞茸天ぷら 582円(税込640円)

No.1016 はまぐり酒蒸し 819円(税込900円)

No.1019 真あなご一本揚げ 428円(税込470円)

おすすめ 逸品