傳 春の土鍋ごはんと まぐろの駒ヶ駝走祭り

新潟産コシヒカリ 信楽焼
炊きたてあつあつ 土鍋ごはん

紀州梅まぐろの 鯛めし
（二～三人前）一六八〇円



炊きたて 銀シャリセット
（二～三人前）一三八〇円



まぐろ血合と
南高梅の角煮
南高梅
金山寺みそ
茶だし付き

土鍋でご飯を炊くと美味しさUP
お米に含まれるアミラーゼという酵素がお米のでん粉を分解し甘味や旨味成分を作ります。土鍋で炊くと旨味成分が一番多く作られる最適の温度を長く保つため美味しくふっくらとたご飯が炊き上がります。

※土鍋ごはんは、御注文頂いてから炊き始めます。炊き上がるまで30～40分要します。ファーストオーダーでの御注文をお願いいたします。

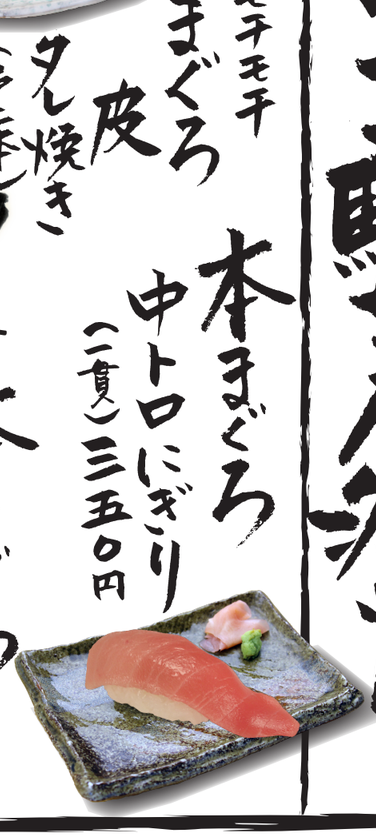
パリパリモチモチ
まぐろ皮 九〇円



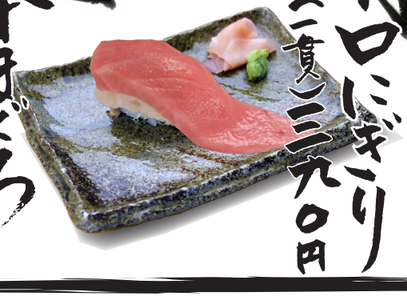
まぐろ血合と南高梅の角煮
地物南高梅が食欲をそそります
ごはんと一緒に酒の肴に!!
四九〇円



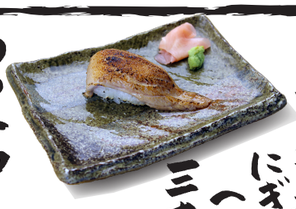
本まぐろ 中トロにぎり
（一貫）三五〇円



本まぐろ 大トロにぎり
（一貫）三九〇円



本まぐろ 赤身にぎり
（一貫）三五〇円



つのトロ しぎ焼き
（串一本）三九〇円



つのトロの表面を軽く炭で炙りたたき風に。わさび醤油でどうぞ!!

つのトロ こがし醤油にぎり
（一貫）三九〇円

本まぐろ トロトロ 目玉生姜煮
DHAたっぷり
六九〇円



本まぐろ 炭火焼き
脂のりバツグンのカマの先端部分
六九〇円



本まぐろ あご肉 竜田揚げ
将醤油、みりん、生姜につけ込んだ濃厚唐揚
六九〇円



ホホ肉 鉄板焼
一尾から二つしかとれない希少部位
九八〇円



※消費税は別となっております。