傳八

春の土鍋ごはんとまぐろのご馳走祭り

※消費税は別となっております。

新潟産コシヒカリ
炊きたてあっあつ
信楽焼
土鍋ごはん

紀州梅まだいの
鯛めし
（二～三人前）一六八〇円

土鍋でご飯を炊くと美味しいわけ

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。

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
タレ焼き（串二本）
三五〇円

本まぐろ
中トロにぎり（一貫）三五〇円

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
つのトロ
大トロ、中トロとは違ったとろけそうな脂の乗った部位

つのトロ
こがし醤油にぎり（一貫）
三九〇円

つのトロ
レギ焼き（串一本）
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!!
三九〇円

トロトロ
本まぐろ
DHAたっぷり
目玉生姜煮
六九〇円

本まぐろ
大トロにぎり（一貫）三九〇円

本まぐろ
あご肉
炭火焼き
脂のりバツグン
カマの先端部分
六九〇円

本まぐろ
ホホ肉
竜田揚げ
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