期間限定

牛すじ入り
土鍋出汁カレー

辛さ調整スパイス

かぼちゃ

ブロッコリー

肉厚ぶりかつ

茄子

牛すじ 土鍋 出汁カレー

出汁香るカレーつけダレとして、
ご飯にかけてかつカレーとして、
土鍋にご飯を入れて
出汁カレー雑炊として、
色んな食べ方楽しめます♪

土鍋 肉厚ぶりかつ出汁カレー膳

ふっくら

食べ放題：大かまどご飯・お漬物・キャベツ
※みそ汁は付いておりません

1,690円（税込1,859円）

和歌山牛すじ土鍋出汁カレー

和歌山牛すじ土鍋出汁カレーとは

かつおと昆布、両方の旨みをかけ合わせた「かつお昆布出汁」をベースに、鶏と野菜のうま味をプラスして仕上げた出汁に、自家製ブレンドスパイスを加えじっくり煮込んだ、『カツの美味しさを引き立てる』特製和風出汁カレーです。具材には、牛すじとシャキシャキ食感の田辺産ひとはめわかめ、きざみネギ。龍神柚子がさわやかに香ります。

食べ方いろいろ、美味しさいろいろ

①肉厚ぶりかつやゴロゴロ野菜かつをそのままカレーに浸けて、
出汁香る「カレーつけダレ」として。
②ご飯にカツをのせ、出汁カレーをかけて、「出汁かつカレー」として。
③ご飯を土鍋の中に入れて、「出汁カレー雑炊」として。
※セットのスパイスでお好みの辛さに調整して召し上がりください

『魚かつ専用タレ』でお楽しみください

■わさびおろし、湯浅醤油で
醤油発祥の地、湯浅町の蔵元で醸された高級醤油使用。

■自家製 龍神ゆずたれ
龍神村特産ゆず皮の豊かな香りが効いた自家製甘酢ダレ。

■南紀田辺の塩
白浜沖の海水から釜炊きで手作りした柔らかな味わいの自然塩。

(追加)魚かつ専用タレ 150円
(税込 165円)

期間限定 魚うま

肉厚 魚師ぶり

魚かつ専用タレ付き

肉厚ぶり海老ひれかつ膳

(肉厚ぶりかつ１個・海老フライ・熟成ひれ)

1,890円
(税込 2,079円)

追加でもう1個! 肉厚ぶりかつ 一個 700円
(税込 770 円)