

ひつまぶしの美味しいお召し上がり方

紀州南高梅とわさびを入れ
お出汁をかけて、天丼茶漬け
としてお召し上がり下さい。

三膳目



薬味と半熟玉子の天ぷらを
混ぜてお召し上がり下さい。

二膳目



かき揚げをくずして、天丼
としてお召し上がり下さい。

一膳目



海老天ひつまぶし御膳

名物
三度おっしー!

ひつまぶし

大粒紀州南高梅付き

半熟玉子天付き

1,590円

(税込1,749円)



南紀
生まぐろ

生本まぐろ中とろ刺身付き

(税込3,278円)



南紀
生まぐろ

勝浦生まぐろ刺身付き

(税込2,728円)

海老天ひつまぶし御膳 **松** 2,980円 海老天ひつまぶし御膳 **竹** 2,480円



南紀
生まぐろ

生本まぐろ中とろ刺身付き

松 太刀魚天ひつまぶし御膳

松
(生本まぐろ中とろ刺身付) 3,280円
(税込3,608円)

竹
(勝浦生まぐろ刺身付) 2,780円
(税込3,058円)

太刀魚天ひつまぶし御膳
1,890円
(税込2,079円)

太刀魚 **紀州**

素材にこだわり、地元揚げがりの新鮮な太刀魚を
贅沢に使用しました。