

ひつまぶしの美味しいお召し上がり方

- 一膳目**
かき揚げをくずして、天井としてお召し上がり下さい。
- 二膳目**
薬味と半熟玉子の天ぷらを混ぜてお召し上がり下さい。
- 三膳目**
紀州南高梅とわさびを入れお出汁をかけて、天井茶漬けとしてお召し上がり下さい。

三度おっぴー!
ひつまぶし

大粒紀州南高梅付き

ご飯のおかわり自由
炊き込みご飯も選べます!
(税込1,859円)

海老天ひつまぶし御膳 1,690円



南紀
生まぐろ

生本まぐろ中とろ刺身付き (税込3,399円)



南紀
生まぐろ

勝浦生まぐろ刺身付き (税込2,849円)

海老天ひつまぶし御膳 松 3,090円 海老天ひつまぶし御膳 竹 2,590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) 3,390円 (税込3,729円)
竹 (勝浦生まぐろ刺身付) 2,890円 (税込3,179円)
太刀魚天ひつまぶし御膳
太刀魚天ひつまぶし御膳 1,990円 (税込2,189円)

太刀魚 紀州

素材にこだわり、地元揚がりの新鮮な太刀魚を
贅沢に使用しました。