

よし平特製だし

ごま醤油たれ

大粒紀州南高梅

南紀勝浦漁港、日本一の生まぐろ水揚げ地より直送された極上の鮪を使用した、「勝浦鮪まぶし」。鮮やかな鮪の赤身をレアに仕上げた「勝浦まぐろレアかつ」を二通りの味わいで楽しめる当店だけの特別な逸品です。



勝浦鮪まぶし

二度美味しい、
直送まぐろを満喫！

一膳目

胡麻だれ鮪かつ丼

茶碗にご飯とまぐろかつを入れ、特製胡麻だれを回しかけ、胡麻だれ鮪かつ丼として召し上がりください。サクッと心地よい食感と鮪の旨味、香ばしい胡麻だれが薫る一膳です。

二膳目

朝引き自家製だし
鮪かつ茶漬

茶碗にご飯とまぐろかつを入れ、紀州南高梅、のり、わさびをのせ、自家製だしをかけ、鮪かつ茶漬として召し上がりください。だしのやさしい香りと鮪の豊かな旨味が織りなす、心温まる一膳です。



2,580円
(税込2,838円)