

お鍋が美味しい
季節になりました。

特製

期間限定

鶏すき鍋

Happy to eat
UDON

期間限定
おすすめ御膳
幸せの
玄うどん

※1食240gあたり
食物繊維 約13g /
レタス 約4個分
厚生労働省
摂取目標量 1日の半分
摂取目標量 成人男性 20g 成人女性 18g
(レタス約8個分)

製造特許取得
溶け出しやすい水溶性食物繊維を99%
うどんに留めて固くあげる製法は独自の
特許技術によるものです。
〈特許5970112号〉〈特許5970118号〉



特製 鶏すき焼き

南京と竹輪の
かき揚げ

自家製おぼろ豆腐

幸せの玄うどん

数量限定ご奉仕価格

期間限定
おすすめ御膳

ご奉仕価格
1,093円
(+税)

厳選素材を集めた今だけの特別御膳です。
期間限定となりますので、是非ご賞味ください。

◆ 幸せの玄うどん
「幸せの玄うどん」に含まれる難消化性デキストリンは、特定保健用食品の素材として使用されている水溶性食物繊維です。炭水化物が気になる方におすすめのヘルシーうどんです。



◆ 南京と竹輪のかき揚げ
自然な甘味が楽しめる、ホクホクとした南京はちくわの旨味でさらに甘味を引き立たせてます。素材の旨味が詰まったかき揚げをお愉しみてください。



◆ 自家製おぼろ豆腐
店内仕込みのおぼろ豆腐は、こだわりの大豆から仕上げられる自慢の逸品。大豆には良質なたんぱく質が豊富に含まれており、代謝アップなどに効果的とされています。



※表記の価格は税別表示です。
※料理・器等が替わる場合がございます。
※画像はイメージです。

かぼすブリ

大分県産

味よし、香りよし、プリプリよし。
生産量日本一の大分県産かぼすを食べて育った冬の大分ブリ。その名は「かぼすブリ」。くさみがなく脂がのっているのにさっぱりとした肉質は冬だけの特別な味わい。ぜひ堪能ください！



かぼすブリのお造り(8貫)
491円(税込)



かぼすブリの握り(8貫)
417円(税込)



かぼすブリのしゃぶしゃぶ鍋
797円(税込)

野菜を巻こう。

この冬だけの逸品!



牡蠣フライとお造り定食
1,093円(税込)



半品 牡蠣フライ
399円(税込)



冬の海鮮ちらし寿司
880円(税込)

かぼすブリ
かに身
まぐろ
サーモン
しらす
明太子
ねぎころ



牡蠣フライカレーライス
834円(+税)



牡蠣のカツとじ定食
926円(+税)



冬の天ぷらと釜揚げうどん
880円(+税)

かにかま
かき揚げ
舞茸
えのき茸
インゲン
パプリカ
さつまいも
かばち



わかさぎの唐揚げ
399円(+税)



かにかま出汁巻き
491円(+税)



かにとわかさぎのサラダ
602円(+税)



かにかまサラダ巻き
371円(+税)

ブルーベリー
チーズアイスクリーム
278円(+税)



ヨーグルト&チーズベリー
パフェ
547円(+税)

※料理の内容、盛り付け、価格は変わる場合がございます。写真はイメージです。