ゆく年
くる年

新春のおもてなし

あけましておめでとうございます
本年も皆様にとって
素晴らしい年となることを、
心よりお祈り申し上げます。
本年も美味しい料理と共に、
笑顔溢れる時間を提供できるよう
努めてまいります。

おいしい"ね"で、
寿（ことほ）ぐひととき
—共に味わい、共に祝う。
心つながる宴のかたち—

お刺身天ぷら定食

お得な茶碗蒸し付 2,000円（税込2,200円）

鹿児島県産 国産うなぎ

うな重（一尾）と麺
4,000円（税込4,400円）

うなぎ丼（半身）と麺
2,700円（税込2,970円）

うなぎひつまぶし御膳（一尾）（写真）	4,400円（税込4,840円）
うなぎひつまぶし御膳（半身）	3,100円（税込3,410円）

黒毛和牛 宮崎牛

とろける霜降りと甘く芳醇な香りが特徴的

おいしさ日本一 宮崎牛
第12回 全国和牛能力共進会
内閣総理大臣賞（4大会連続）

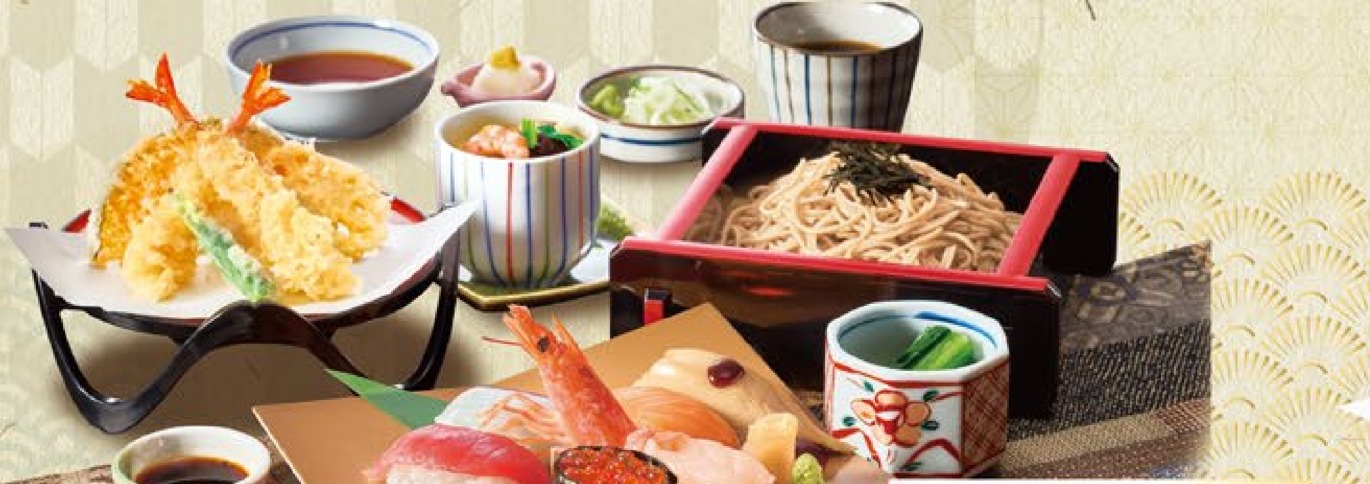
約100g

宮崎牛 すき焼うどん（写真）	1,964円（税込2,160円）
宮崎牛すき焼うどん（ごはん付）	2,219円（税込2,440円）

●写真はイメージです。時季や店舗により素材・器が異なる場合がございます。●アレルゲン・カロリーの情報は、ホームページに掲載しております。データはあくまでも目安です。最終的な判断は、専門医にご相談されるようお願いいたします。●カロリーの数値には、醤油・天つゆ・そばつゆ・かけ汁は含まれておりません。●アレルゲン表示については、原材料を調べたものです。調理工程上、二次混入を防ぐことはできません。**●揚げ油では、海老・蟹・そば・卵・小麦・乳も同じ油で揚げています。**
●製造工場では、「そば、小麦」を原料とした製品と同じ工程で作られています。●うどん・きしめん・満天そばは自社製造工場にて製麺しております。
●麺・丼は、単品もございます。（一部商品を除く）●当店は国産米を使用しております。●茶碗蒸しの鶏肉はタイ産を使用しています。

2025.12 東部

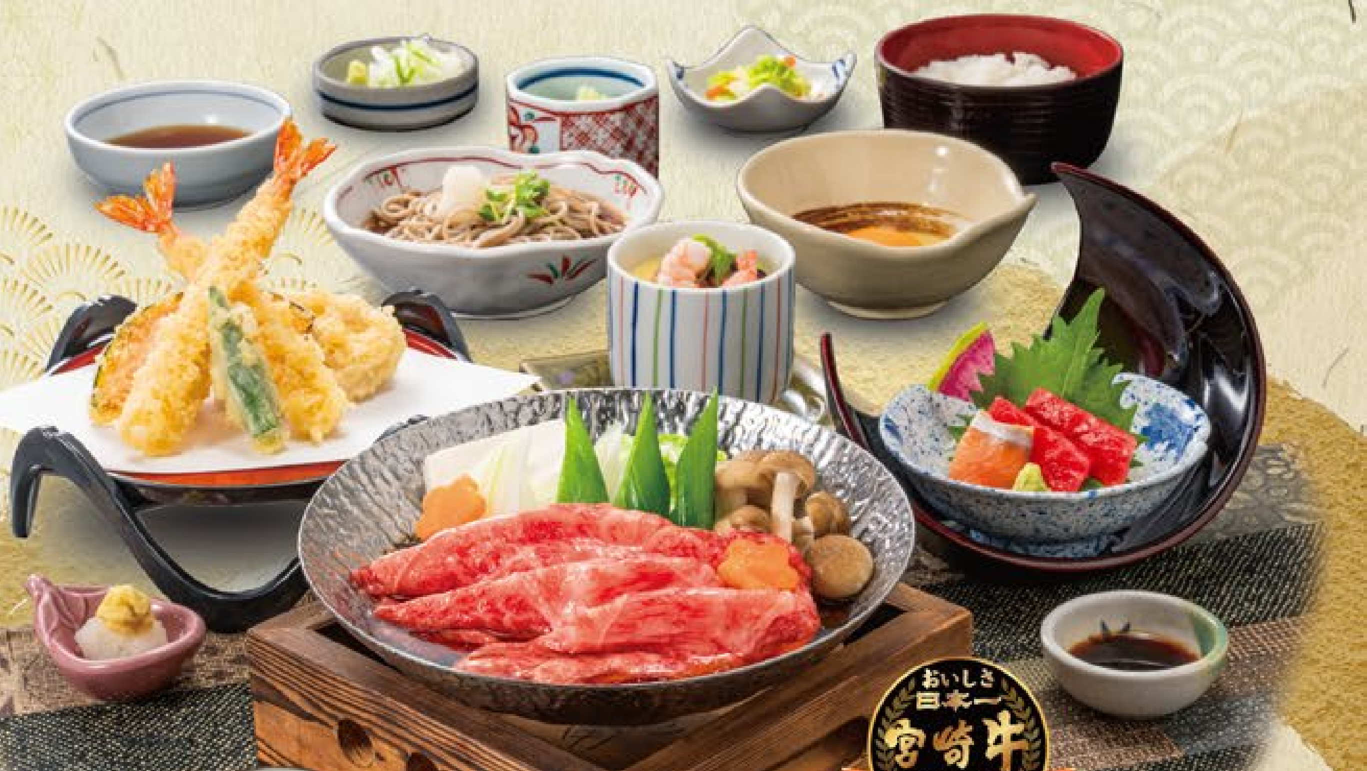
各メニューのアレルゲン・
カロリーの情報はこちらから
ご覧ください。



寿司天ざるそば和膳

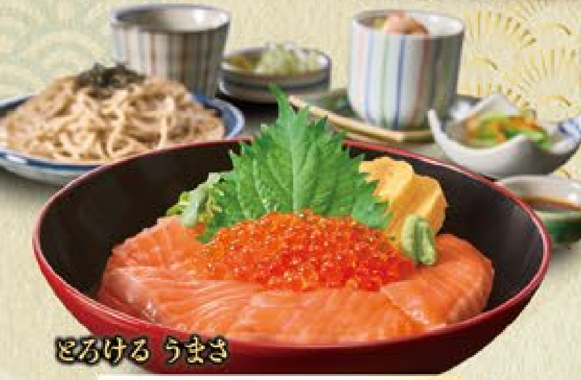
【7貫】（写真） 1,991円（税込2,190円）

【5貫】 1,810円（税込1,990円）



宮崎牛 福寿和膳

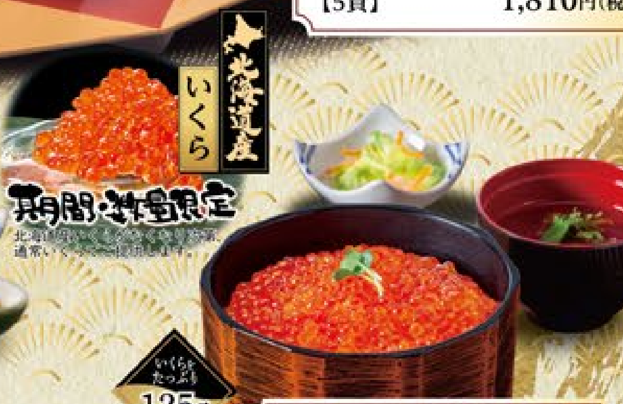
2,300円（税込2,530円）



サーモンといくら丼と麺

2,046円（税込2,250円）

お得な茶碗蒸し付（写真） 2,246円（税込2,470円）



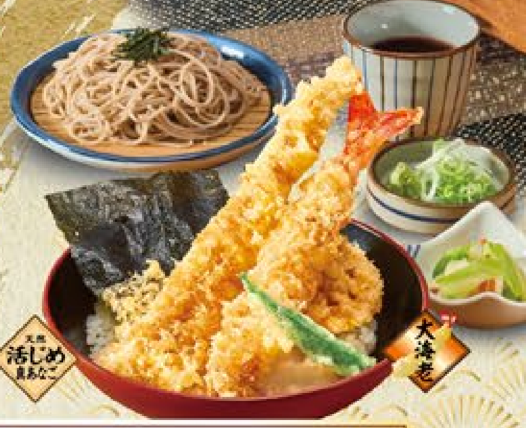
[illegible]

いくらたっぷり丼（写真）

3,028円（税込3,330円）

いくらたっぷり丼と麺

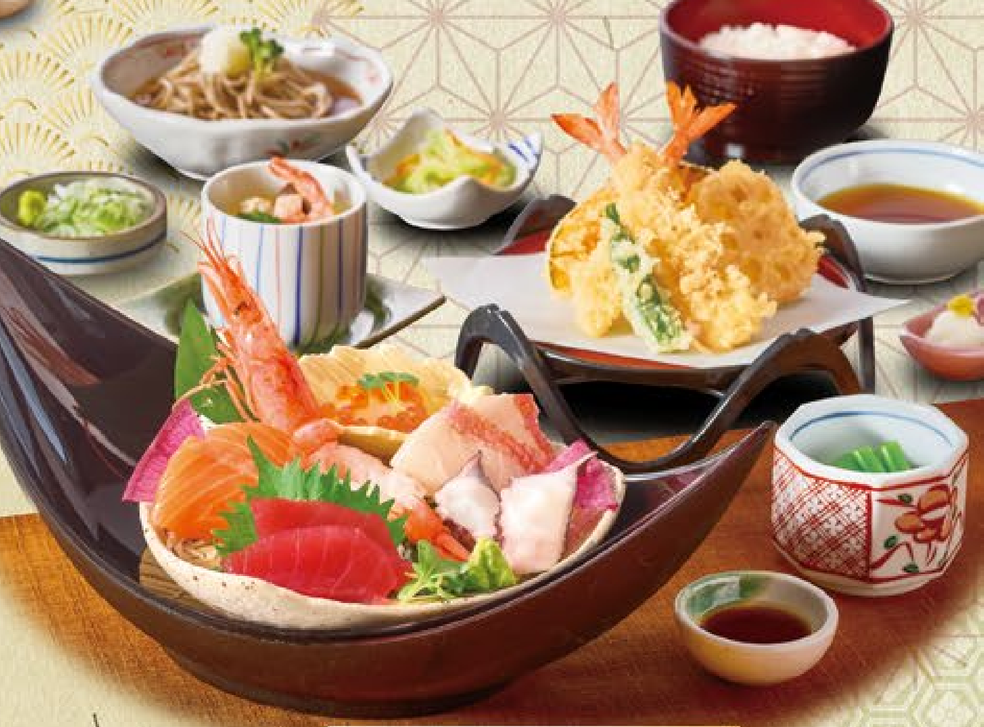
3,164円（税込3,480円）

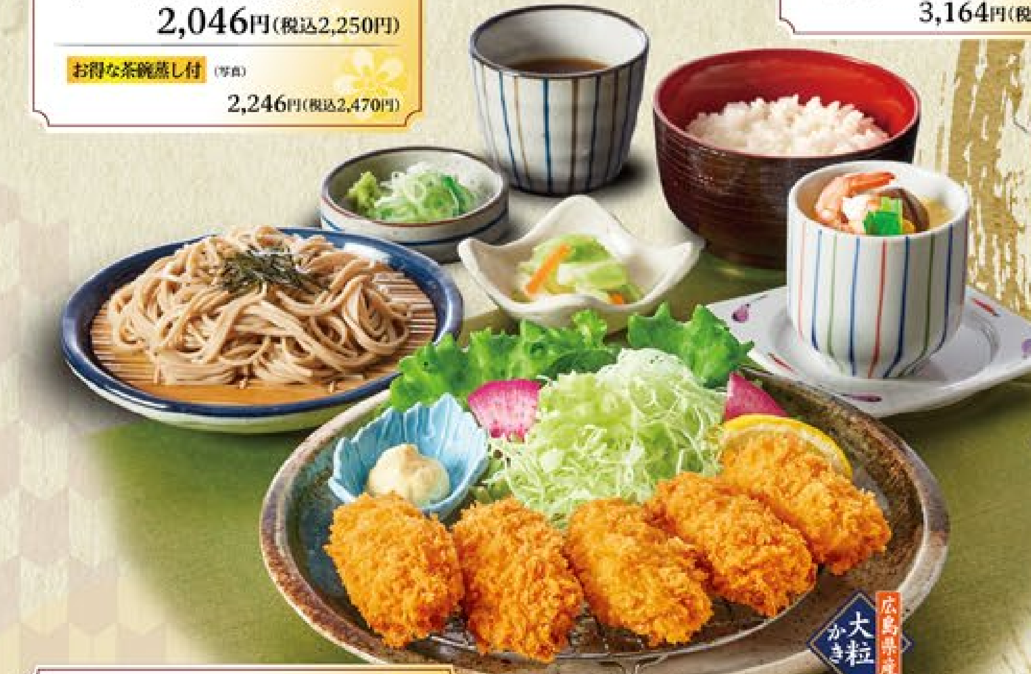


真あなごと大海老天丼と麺（写真）

1,673円（税込1,840円）

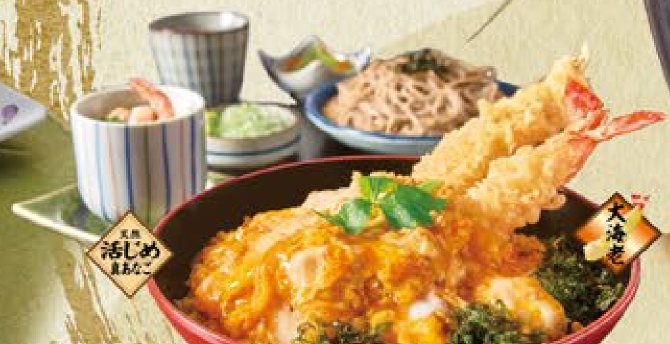
お得な茶碗蒸し付 1,873円（税込2,060円）





大粒かきフライ定食

お得な茶碗蒸し付 1,891円（税込2,080円）



豪快に大海老、真あなごを、ごま油香るふんわり玉子で仕上げました。

大海老と真あなごのふわたま天丼と麺

1,755円（税込1,930円）

お得な茶碗蒸し付（写真） 1,955円（税込2,150円）

お刺身天ぷら定食

お得な茶碗蒸し付 2,000円（税込2,200円）