

愛媛県

宇和海産

桜鯛



香るごまたつぷり

博多風鯛めしは

一杯目は胡麻だれで

二杯目は鯛出汁と薬味で

お茶漬けに！

博多風

鯛めし

1,591円
(税込1,750円)



黄身とろろり

宇和島風鯛めしは

卵黄とタレを鯛にからめて

ご飯にのせる

愛媛の郷土料理です。

宇和島風 鯛めし

1,591円(税込1,750円)

※写真はイメージです。

「鯛しやぶや」「そばしやぶ」をおすすめ！



アツアツ 桜鯛と桜海老釜ごはん

桜鯛御膳

1,991円
(税込2,190円)



愛媛深浦湾のある
宇和海の激しい潮流の海域で、
ハーブ配合飼料を与えて育成された、
筋肉質で健康な「晴まだい」を
是非ご賞味ください。



「晴まだい」の
YouTube 動画はこちら▶



裏面もご覧ください。▶▶▶

桜鯛

ほんのり春色



みそ煮込と
桜鯛お刺身セット
セットでお得 1,691円(税込1,860円)

桜鯛と
桜海老ごはん
のセット

桜鯛
にぎり寿司と
茶碗蒸し
のセット

桜鯛天おろしうどんセット(写真)
1,391円(税込1,530円)
桜鯛天おろしうどん
1,182円(税込1,300円)

桜海老おろしそばセット
1,528円(税込1,680円)

桜鯛のお刺身 791円(税込870円)

桜海老かき揚げ 355円(税込390円)

桜鯛にぎり寿司(3貫) 491円(税込540円)

桜鯛お刺身とご飯のセット

北海道雄武町産 ねばそば 美味くなりました。

ねばとろ満天そばセット
1,491円(税込1,640円)



ねばそばは、ポリフェノールの一種である機能性成分「ルチン」が普通そばの約100倍含まれています。

●品切れになり次第、終了させていただきますのでご了承ください。●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。●アレルギー・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。●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。●アレルギー表示については、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。●22時以降、初回オーダーされたお客様に対し10%の深夜料金をいただきます。

