

天然活メ

真あなご

真あなご二本揚げ！
身厚で旨みがある
美味しさが自慢です。

天ぷら

真あなごは、魚介類の中では
ビタミンAの含有量がトップクラスです。
このビタミンA（レチノール）は
生活習慣病から守る働きや、
免疫力を高める働きも
あると言われています。

天然
活じめ
真あなご

大海老

真あなごと大海老 天井と麺

1,528円(税込1,680円)

高知県産 土佐甘とう
大きな実は柔らかで苦みや
辛味が少ないのが特徴です。

天ぷらはお好みで、
岩塩・レモン、
そばつゆにつけて

天然
真あなご

真あなご天ざるそば

1,491円(税込1,640円)

炙り煮あなご丼と麺

1,491円(税込1,640円)

旬彩花かご サガミ膳

1,810円
(税込1,990円)

デザート付

天然
活締め
真あなご

・真あなご天ぷら
・あなご押し寿司
・お刺身
・小鉢
・茶碗蒸し
・ざるそば一段
・デザート

とろろそば 温冷 あなご押し寿司和膳

1,546円(税込1,700円)

煮あなごの ねばとろ冷奴

473円
(税込520円)

真あなごの天ぷら

891円(税込980円)

炙り煮あなごと 土佐甘とう

982円(税込1,080円)

お持ち帰りも出来ます

あなご押し寿司

755円(税込830円)

真あなご天 梅おろしそばと しらすミニ丼 (写真)

1,646円(税込1,810円)

真あなご天 梅おろしそば 温冷

1,173円(税込1,290円)

●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。

中部
2022.6

各メニューのアレルギー・
カロリーの情報はこちらから
ご覧ください。

