

おいしい“ね”があふれる時間を

まぐろの女王  
南まぐろ

# 大とろと

# 真鯛

愛媛県産  
活じめ

白寿真鯛の

白ごま由来のセサミンで、  
「美味しき」と健康を  
両立した新しい真鯛。

サガミウ  
旬

宇和島風鯛めしと麺  
1,900円(税込2,090円)



南まぐろ  
大とろ丼と麺(写真)  
2,282円(税込2,510円)  
お得な茶碗蒸し付  
2,482円(税込2,730円)



セットで220円(税込)  
お得!!

みそ煮込と  
南まぐろ大とろミニ丼セット(写真)  
1,828円(税込2,010円)  
南まぐろ大とろミニ丼セット  
900円(税込990円)

炙り明太子ふんわり玉子  
あんかけうどん(ごはん付)(写真)  
1,582円(税込1,740円)  
炙り明太子ふんわり玉子あんかけうどん  
1,328円(税込1,460円)

めんたい鯛めしの  
味わい三変化  
～醤油は使わずお褒しみてください～  
一膳目 レモンを絞って  
二膳目 味付けとろろをかけて  
三膳目 出汁をかけてお茶漬けで

めんたい鯛めしと麺(写真)  
1,900円(税込2,090円)  
お得な茶碗蒸し付  
2,100円(税込2,310円)

●写真はイメージです。時期や店舗により食材・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。●アレルギー情報については、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、海苔・無・そば・卵・小麦・乳も同じ油で揚げられています。●製油工場では、「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・めんたい・焼うどんは自社製油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。



南まぐろの女王  
南まぐろ

愛媛県産  
活しめ  
真鯛

# 大とろ

# 真鯛

黄身醤油が  
クセになる!  
宇和島風

黄身とろろり  
宇和島風鯛めしは、  
黄身の醤油を絡めながら、  
黄身の旨味をしっかりと  
愛用の器に盛り替えます。

宇和島風鯛めしと麺  
1,900円(税込2,090円)  
お得な茶碗蒸し付(写真) 2,100円(税込2,310円)

南まぐろ  
大とろと筍の花かごお刺身膳  
2,491円(税込2,740円)

酒房な  
ごめしが合う!  
博多風

博多風鯛めしと麺  
1,900円(税込2,090円)  
お得な茶碗蒸し付(写真) 2,100円(税込2,310円)

南まぐろ  
大とろ丼と麺  
2,282円(税込2,510円)  
お得な茶碗蒸し付(写真) 2,482円(税込2,730円)

おすすめ  
逸品

めんたい鯛めしの  
味わい三変化  
～昔ながらのお楽しみください～  
一膳目 レモンを絞って  
二膳目 味噌汁とろろをかけて  
三膳目 出汁をかけてお茶漬け

めんたい鯛めしと麺  
1,900円(税込2,090円)  
お得な茶碗蒸し付(写真) 2,100円(税込2,310円)

明太ふわとろ玉子焼き  
682円(税込750円)

筍の天ふら ～春の香り～  
582円(税込640円)

筍のお刺身  
619円(税込680円)

炙り大とろ塩ユッケ  
682円(税込750円)

大とろ刺身  
1,491円(税込1,640円)

宇和島名産じゃこ天  
537円(税込590円)

デザート付

香るごまなつぷり  
作りはまなつぷり  
ごま油を絡め、  
お召し上がり。

天田