



高のおもてなし

目で楽しむ春、食べて楽しむ春を
たのぷり満喫。

帆立のだしと筍の食感が絶妙な釜飯。
天ぷらと茶碗蒸しを組み合わせました。
釜飯の最初一杯はそのまま、
二杯目は一お好きなトッピングをいれて
特製だしをかけてだし茶漬けでお召し上がりください。



帆立筍ご飯釜飯定食 1,255円(税込1,380円)



味わい深い蛤のうどんに
ミニ寿司と季節の天ぷらがついた春のセット。

蛤うどんミニ寿司セット 1,164円(税込1,280円)

単品メニュー

蛤の旨味がだしに溶けこみ
あっさりとした味わいのうどんです!!



蛤うどん

682円(税込750円)

季節の一品
おすすすめ



成魚になる前の鮎を天ぷらに。
これは絶品です!

稚鮎の天ぷら 455円(税込500円)



旬のはまぐりを酒蒸しにした。
味のある逸品!

蛤酒蒸し 500円(税込550円)



帆立筍ご飯釜飯 527円(税込580円)