

# 冬ただん



生産量日本一の広島産かきを一つ一つ丁寧に衣をつけて揚げました。パン粉のサクリ食感を自家製タルタルソースにつけてお召し上がりください。

◆広島産手作りカキフライ  
590円(税込619円)



ぶりは寒ぶりと呼ばれるほど冬が旬で最高に脂がのっています。赤ハタも脂がのっており、この刺身2種となまこ、あんきも、真だらの白子の冬の珍味3種盛の豪華5点盛。

◆冬の旬刺しと珍味の豪華盛合せ  
990円(税込1,039円)



※写真は2人前です。

旨みたっぷりの長崎ひかり豚は脂も良質でさっぱり食べられるのが特徴です。しゃぶしゃぶで食べると肉本来の旨みがよく分かるので是非ご賞味ください。ポン酢、ゴマだれお好みでどうぞ。

◎長崎ひかり豚しゃぶしゃぶ鍋  
1人前 1,290円(税込1,354円)



※写真は2人前です。

特製和風出汁でいただく具材が豊富な鍋はタラバ蟹、ひかり豚、鶏肉、野菜から美味しいお出汁がたっぷり。旨みがあふれ出す鍋。色々な具材をお召し上がりになりたい方にはおススメの鍋です。

◎ちゃんこ鍋  
1人前 1,290円(税込1,354円)

※鍋のご注文は一人前より承ります。

## 単品メニュー

◎鍋セット (ご飯・たまご・薬味付) 1人前 290円(税込304円)

※季節、天候により、食材・食品が変わる場合がございます。