

冬の おもてなし

冬の味覚の王様、かにの美味しさがぎゅっとつまった冬にぴったりのアツアツ釜飯！
刺身、天ぷら、そば、茶碗蒸しに加え、冬野菜の前菜3種盛もついて豪華で栄養バランスに優れた御膳が出来ました。

◆茶碗蒸し

◆かに釜飯

◆天ぷら盛り合わせ

◆そば

◆お刺身

◆かぶの甘酢漬

◆サトイモ田楽

◆ホウレン草のおひたし

◎かに釜飯旬彩ご膳

カロリー:812kcal
塩分:9.0g

1,290円(税込1,354円)



しょうがの風味が香るあんかけそば。体の芯から温まります。



合鴨の旨みを
出汁とお肉で感じる
本格そば。



鴨肉の効能

- ・動脈硬化を予防するオレイン酸が豊富(鶏肉の2倍)
- ・疲労回復効果が高い。
- ・栄養素をエネルギーに変えるビタミンB2が豊富(和牛の6倍)
- ・高タンパク低脂肪

鴨の美味しさUP!

◎鴨せいろそば

カロリー:547kcal
塩分:3.8g

690円(税込724円)

◎枇杷たまごのしょうがあんかけそば

カロリー:464kcal
塩分:1.6g

590円(税込619円)

しょうがの辛み成分ショウガオール。しょうがを加熱した時に多くなるこの成分が、血行を促進し体を温める効能を発揮します。そしておそばにはポリフェノールが含まれていて、血管を柔らかくし血液を流れやすくする効能があるため、一緒に食べて体を温めるのにとても効果的です。



*そばはうどんに替えられます。

※季節、天候により、食材・食品が変わる場合がございます。 ※当店の麺はそばと同じ釜で茹でております。