

海鮮ひつまぶし

うに、いくら、まぐろなど、

十種類の海鮮具材をたっぷりと
らりばめた、贅沢な逸品です。

一度で三つの味を
お楽しみいただけます



海鮮ひつまぶし(単品) カロリー:523kcal 塩分:4.4g **990円** (税込1,039円)

海鮮ひつまぶしの
美味しい召し上がり方

其の壱

海鮮丼として
食べる一膳目。

まず、お好みでお醤油にわさびを
溶いて、それを全体にまわしかけ、
海鮮丼として半分ほど
お召し上がりください。
このとき、中央に乗っている「うに」は
二膳目以降のお楽しみとして
混ぜずに端によけておいてください。



其の弐

うにご飯。
バラちらし風に二膳目。

おひつに残ったひつまぶしに、
薬味を入れて「うに」と一緒に
よく混ぜ合わせます。
ご飯全体に「うに」と薬味が混ざり
ましたら茶碗に取りお召し上がり下さい。
うにの香りと甘さが加わり、
より美味しくお召し上がりいただけます。



其の参

ダシを掛けて
出し茶漬けの三膳目。

三膳目は
しっかり混ぜ込まれた
ご飯を茶碗によそい
ダシをかけて
お召し上がりいただけます。
昆布ダシが風味を引き立てます。
熱々をサラッと召し上がりください。



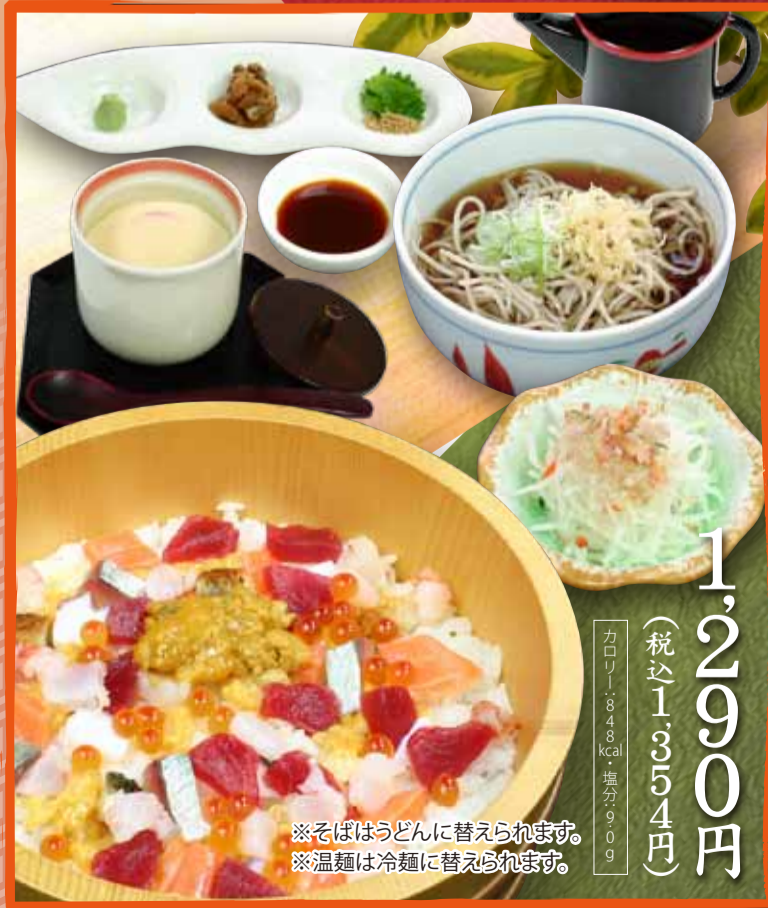
※ダシは別途お持ちいたします。
お召し上がりの際に、従業員へお申し付けくださいませ。

お得な2つのセットメニューも、お好みに合わせてお楽しみ下さい。



海鮮ひつまぶし天ぷらセット

1,290円
(税込1,354円)
カロリー:698kcal 塩分:5.7g



海鮮ひつまぶしミニそばセット

1,290円
(税込1,354円)
カロリー:848kcal 塩分:9.0g

※そばはうどんに替えられます。
※温麺は冷麺に替えられます。