

商標登録



国内産の鰹節を毎日二時間かけてひいた出汁、特製のうどん、吟味された数々の新鮮な山海の具のれんを誇り、伝統を守り続ける老舗の味を十分にお楽しみ下さい

ききょう 7,700 (+税)

先付

このわた
海鼠腸の茶碗蒸し

冬の潮騒の香りに 玉子のほのかな甘みと芳醇な味わいが重なります

前菜

季節の前菜取り合わせ

造里

寒鰯 あおり烏賊

温菜

白魚のかき揚げ 活車海老と春野菜

この時期にしか味わえない旬の味覚
一足先に春の風物詩をお楽しみください

うどんすき(小)

別添え ずわい蟹足

デザート

伊予柑ゼリー 苺

胡蝶 9,500 (+税)

左記のききょうコースに加え

以下のいずれかをお選びいただけます

1. 活車海老の天ぷら又は塩焼きを二尾
2. 鮑のステーキ
3. 神戸牛しゃぶしゃぶ肉

ぼたん 5,900 (+税)

先付

このわた
海鼠腸の茶碗蒸し

前菜

季節の前菜取り合わせ

造里

寒鰯 あおり烏賊

うどんすき(小)

デザート

伊予柑ゼリー

登録商標 うどんすき (一人前) 4,500 (+税)

今月は、冬の味覚ずわい蟹を別添えいたします

料理内容は仕入れ等により写真と異なる場合がございます。特定原材料(卵・乳・小麦・そば・ピーナッツ・海老・カニ)を含んでいる場合がございますので、詳しくは係員までお尋ねください