

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

水無月豆腐 生雲丹を添えて

自慢のお出汁に生雲丹を添えて
目にも涼しい一品です

前菜

季節の前菜取り合わせ

造里

縞鰹 鰹

温菜

鮎の塩焼き

香ばしくふつくと焼き上げた鮎
蓼の葉独特のびりっとした辛味と共に楽しみください

うどんすき(小)

別添え 活け鰹

デザート

季節のフルーツ ミントゼリー掛け

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

水無月豆腐 生雲丹を添えて

前菜

季節の前菜取り合わせ

造里

縞鰹 鰹

うどんすき(小)

デザート

季節のフルーツ ミントゼリー掛け

登録商標 うどんすき (一人前) 4,500 (+税)

今月は、旬の味覚 活け鰹 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