

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

長芋素麺

北海道産の長いものを極細に刻み、生うにを乗せました

前菜

季節の前菜取り合わせ

造里

鯛 剣先烏賊

温菜

すずき

鱸の塩焼 蓼酢おろし

肉厚の鱸を塩焼きにし、素材の魅力を引き出しました  
お好みで蓼酢をつけてお召し上がりください

うどんすき(小)

別添え 活け鱧

デザート

白ぶどうのゼリー ブランデームース添え

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  
長芋素麺

前菜

季節の前菜取り合わせ

造里

鯛 剣先烏賊

うどんすき(小)

デザート

白ぶどうのゼリー ブランデームース添え

登録商標 うどんすき (一人前) 4,500 (+税)

今月は、旬の味覚 活け鱧 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