



鍋



鯛



鯛しやぶ

愛媛県産真鯛の

しやぶしやぶ鍋コース

おひとり様

4800円

(税込5280円)

身の引き締まった愛媛県産真鯛を使用、
さくっと出汁にくぐらせて自家製自然薯ダレで
滋味溢れる味わいをお楽しみください。

コース内容

- ⊕ 自然薯前菜2種
- ⊕ 季節のお造り
- ⊕ ねばとろサラダ
- ⊕ 愛媛県産真鯛のしやぶしやぶ鍋
- ⊕ メもの(雑炊or中華麺)

【オプション】税込

- ・飲み放題 +1980円
- ・飲み放題延長 30分ごとに +550円
- ・飲み放題に灘の日本酒追加 +1100円
- ・デザート +330円

※仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます
※写真はイメージです

三元もち豚の

自然薯とろろ味噌鍋コース

おひとり様

4500円

(税込4950円)

※二名様より承ります

合鴨コースの

自然薯とろろ味噌鍋コース

おひとり様

5000円

(税込5500円)

※二名様より承ります

コース内容

⊕ 自然薯前菜2種

自然薯のお造り

自然薯生とろろ

⊕ 季節のお造り

⊕ ねばとろサラダ

⊕ 自然薯とろろ味噌鍋

⊕ メもの(うどんor雑炊or
チーズリゾット)

【オプション】税込

- ・飲み放題 +1980円
- ・飲み放題延長 30分ごとに +550円
- ・飲み放題に灘の日本酒追加 +1100円
- ・デザート +330円