



はろらんまん
春爛漫

真鯛

厳選
素材

国産真鯛のお刺身と特製胡麻和えの
二点盛りを贅沢に和膳に仕立てました。

『真鯛の
お刺身和膳』
1,630円(税別)

■ 1137kcal ■ 塩分/9.0g (内つゆ類数値) ■ 48kcal ■ 塩分/4.0g



宇和島風

オススメの召し上がり方
一、たれと華味をよく混ぜる。
二、たれを井にかけて爽快に！

■ 1094kcal ■ 塩分/8.8g
(内つゆ類数値) ■ 73kcal ■ 塩分/4.9g

宇和島風
『鯛めし御膳』
1,480円(税別)

鯛 民芸の鯛めし



博多風

オススメの召し上がり方
一、そのまま胡麻だれで
二、出汁と華味を入れて
お茶漬けに

■ 1017kcal ■ 塩分/7.9g
(内つゆ類数値) ■ 43kcal ■ 塩分/2.8g

博多風
『鯛の胡麻和え御膳』
1,480円(税別)



『真鯛の
お刺身と
胡麻和え』
890円(税別)

■ 207kcal ■ 塩分/3.8g



『真鯛の
にぎり寿司
二貫』
420円(税別)

■ 121kcal ■ 塩分/1.7g



季節の
逸品

●食材や香の物は季節によって異なる場合がございます。写真は蒸込む前のため、出来上がりは多少異なります。器、盛り付け等は写真と異なる場合がございます。●当店で共通の調理器具で、食物アレルギー特定原材料7品目を取り扱っております。

アメラ[®]

糖度8%以上

『アメラトマトの 黒酢酸辣うどん』

杏仁豆腐セット

写真 1,360円(税別)

商品 1,080円(税別)

商品 694kcal 塩分/8.3g
(内つゆ類数値 187kcal 塩分/7.3g)

アメラ[®]

糖度8%以上

アメラトマトは甘さと酸味が絶妙。カリウムやγアミノ酪酸(GABA)等の機能成分が含まれており、血圧を下げたり、リラックス効果があると言われています。

ほじよい酸味と大葉の風味、アメラトマトの甘味で食べるサラダそば。



商品 594kcal 塩分/4.6g
(内つゆ類数値 132kcal 塩分/3.3g)

『アメラトマトのサラダそば』

真鯛のにぎり寿司2貫セット

写真 1,580円(税別) 商品 1,160円(税別)

季節の逸品

『アメラトマトのサラダ』

商品 26kcal 塩分/0.0g



『冷やしアメラトマト』

商品 156kcal 塩分/0.4g



からだに
おいし
い

すき焼き風に仕上げた牛肉とアメラトマトの酸味の相性抜群！お好みでとろろを、ご飯と冷かけうどんにかけてお召し上がりください。

『アメラトマトのミートサラダ定食』

1,530円(税別)

商品 1320kcal 塩分/5.7g
(内つゆ類数値 27kcal 塩分/1.6g)

季節の甘味の

ひんやり、のどごし爽やかな水わらび餅と、抹茶の風味豊かなわらび餅。

『水わらび餅と抹茶わらび餅』

商品 143kcal 塩分/0.1g



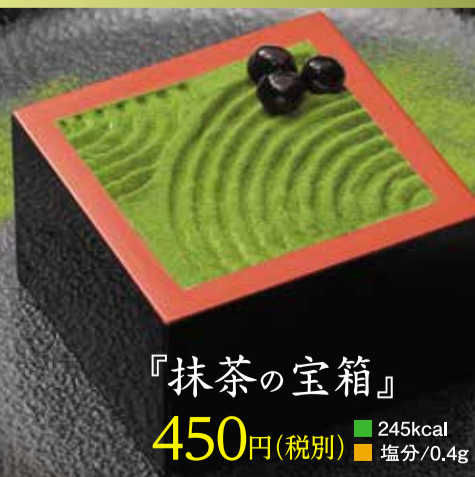
『濃厚抹茶プリン』

商品 234kcal 塩分/0.2g



『抹茶の宝箱』

商品 245kcal 塩分/0.4g



●そば実施店では、うどんとそばを同じ釜で茹でております。●カロリー、食塩表示は日本食品標準成分表(7訂)による計算値であり、お客様が食事をされる時のおおよその目安として表示しております。●表記してあります全ての「カロリー・塩分」数値は、つゆ等を完食された場合の数値です。●夜10:00以降ご来店のお客様には10%の深夜料金を頂戴致します。