

# 民芸の鯛めし

## 食べくらべ

### 宇和島風

『鯛めし御膳』

1,482円 (税込1,630円)

オススメの召し上がり方  
一、たれと薬味をよく混ぜる。  
二、たれを井にかけて豪快に!



■ 1013kcal ■ 塩分/6.2g (内つゆ類数値) ■ 37kcal ■ 塩分/2.8g

### 博多風

『鯛めし御膳』

1,482円 (税込1,630円)

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



■ 991kcal ■ 塩分/7.4g (内つゆ類数値) ■ 38kcal ■ 塩分/2.8g

### 三重県産

あおさ海苔使用

『海苔の鯛めし御膳』

1,482円 (税込1,630円)

オススメの召し上がり方  
一、たれを良く混ぜ井にかけて豪快に!  
二、出汁と薬味を入れてお茶漬けに



■ 971kcal ■ 塩分/7.3g (内つゆ類数値) ■ 38kcal ■ 塩分/2.8g



# 愛媛県産真鯛

・手延べうどん  
・桜海老  
・あさり  
・菜の花  
・たけのこ

うどんを入れた蒸し物は「小田巻蒸し」と言われています。自慢の手延べうどんと春の食材をたっぷり使い、春の季節が味わえる玉子蒸しに仕上げました。

真鯛の胡麻和え

真鯛のお刺身

厳選素材

愛媛県産  
『真鯛のお刺身と  
旬菜玉子蒸し御膳』  
1,573円 (税込1,730円)

789kcal 塩分/6.9g (内つゆ類数値) 171kcal 塩分/2.4g



『真鯛の春彩そば』真鯛のにぎり寿司二貫セット  
写真 1,455円 (税込1,600円) 単品 1,073円 (税込1,180円)

単品 464kcal 塩分/5.4g (内つゆ類数値) 76kcal 塩分/5.1g



『真鯛天の梅とろろうどん』ミニいくら丼付  
写真 1,482円 (税込1,630円) 単品 1,028円 (税込1,130円)

単品 662kcal 塩分/5.9g (内つゆ類数値) 55kcal 塩分/3.2g



『桜海老と  
旬菜の玉子蒸し』  
473円 (税込520円) 217kcal 塩分/2.0g



『真鯛のにぎり寿司(二貫)』  
382円 (税込420円) 134kcal 塩分/2.3g



『真鯛のお刺身』  
864円 (税込950円) 166kcal 塩分/3.4g

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。●当店では共通の調理器具で、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。