



宮崎産

九州フェア

黒瀬ぶり

KUROSE-BURI

数量限定

産地直送

ぶりは成長するに従い「イナダ」「ワラサ」
「ぶり」と名前が変わる出世魚。
おめでたい魚として古くから愛されてきました。
産地直送の脂がのった冬の味覚を
是非お楽しみください。



厳選 素材

鹿兒島県産

冬の土用
丑の日
1月24日

うなぎ一尾の『うなぎ重セット』

3,064円 (税3,370円)

ふつくとしたうなぎのお重に
うどんと、酢の物が
ついたお得なセットです。

1090kcal 塩分/6.5g (内つゆ類数値 27kcal 塩分/1.6g)

宮崎産

『寒ぶりの鍋焼きうどん』
寒ぶりのなめろう付

1,291円 (税1,420円)

なめろうを溶いて
味変!

最初はあっさり醤油だしで
黒瀬ぶり本来の旨味を楽しんで、
次になめろうを溶いて生姜薫る
味噌風味でお召し上がりください。

532kcal 塩分/5.2g (内つゆ類数値 55kcal 塩分/4.2g)

宮崎産

季節の逸品

産地直送

『寒ぶりのお刺身盛り合わせ』
982円 (税1,080円)
244kcal 塩分/3.2g

『寒ぶりのなめろう』
428円 (税470円)
95kcal 塩分/0.7g

『寒ぶりのにぎり寿司二貫』
382円 (税420円)
157kcal 塩分/2.1g

『寒ぶりの炙りにぎり寿司二貫』
391円 (税430円)
161kcal 塩分/2.6g

厳選 素材

鹿兒島県産

『黒豚つけそば』
ミニいくら丼セット

1,464円 (税1,610円)

783kcal 塩分/5.1g (内つゆ類数値 56kcal 塩分/3.5g)

注 ●うどんとそばを同じ釜で茹でております。●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。●揚げ物では、海老・卵・小麦・乳も同じ釜で揚げております。
●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。●食材や香の物は季節によって異なる場合がございます。写真は煮込み前のため、出来上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。
22-Jan.13



宮崎産
九州フェア
黒瀬ぶり
KUROSE-BURI
数量限定

産地直送

『寒ぶりのお刺身定食』
1,491円(税込1,640円)

966kcal 塩分/6.1g (内つゆ類数値 27kcal 塩分/3.6g)

旬の『寒ぶりそば』
寒ぶりの炙り
にぎり寿司二貫セット

脂のついた黒瀬ぶりの旨味と、自家製だしの相性抜群 柚子胡椒おろしを入れてお召し上がりください。

半食 1,573円 (税込1,730円)
単品 1,182円 (税込1,300円)

半食 498kcal 塩分/4.1g (内つゆ類数値 44kcal 塩分/3.3g)

船上活
黒瀬ぶり

ぶりにはタンパク質やビタミン、ミネラルの他にぶりの血合い部分には肝機能強化に効果的なタウリンが豊富です。

厳選
素材



贅沢
相盛り

北海道産
いくら

贅沢
『寒ぶりいくら丼』
1,882円(税込2,070円)

892kcal 塩分/6.0g (内つゆ類数値 26kcal 塩分/3.4g)

『寒ぶり丼』
1,391円(税込1,530円)

たっぷり
黒瀬ぶり

宮崎県から産地直送の新鮮な黒瀬ぶりを民芸特製の丼に仕立てました。

846kcal 塩分/5.9g (内つゆ類数値 38kcal 塩分/3.8g)

特製胡麻
『真鯛の釜飯
寒ぶり刺身御膳』
1,528円(税込1,680円)

オススメの召し上がり方
一、胡麻だれと一緒に炊きあげた釜飯をそのまま
二、出汁と薬味を入れてお茶漬けに



『寒ぶりしゃぶうどん膳』
1,628円(税込1,790円)

ぶりしゃぶ
黒瀬ぶり
手延べうどん
寒ぶりの
にぎり寿司二貫
茶碗蒸し
特製だし

950kcal 塩分/6.1g (内つゆ類数値 40kcal 塩分/3.4g)

自家製だしにぶりをさつとくぐらせて薬味と一緒に召し上がりください。

『寒ぶりしゃぶうどん膳』
1,628円(税込1,790円)

ぶりしゃぶ
黒瀬ぶり
手延べうどん
寒ぶりの
にぎり寿司二貫
茶碗蒸し
特製だし

712kcal 塩分/7.8g (内つゆ類数値 45kcal 塩分/4.2g)