

厳選
素材

冬の鍋の王様 あんこう

あんこうの身は、脂質が少なく低カロリーで、タンパク質が豊富に含まれています。
また、あん肝はビタミンAや、EPA、DHAが豊富で眼精疲労の改善、滋養強壮に効果があると言われています。

季節の逸品



『あん肝ポン酢』
382円(税420円)
188kcal 塩分/0.8g



『あんこう唐揚げ』
400円(税440円)
373kcal 塩分/0.6g



『あんこうづくし御膳』
1,619円(税1,780円)
1028kcal 塩分/5.3g
44kcal 塩分/3.3g
(内つゆ類数値)



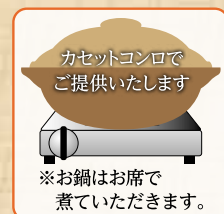
あんこうの旨味が
出汁に溶け込む
醤油

醤油

『あんこう鍋うどん』

うどん単品 1,355円(税1,490円)
写真 雑炊セット 1,510円(税1,660円)

冬が旬のあんこうは、ぷりぷりとした独特の食感と濃厚な肝の風味がたまらないおいしさです。
お好みに合わせて、お出汁をお選びください。



※お鍋はお席で煮ていただきます。

うどん単品：醤油
553kcal 塩分/6.0g (内つゆ類数値) 76kcal 塩分/5.1g
うどん単品：味噌
627kcal 塩分/4.3g (内つゆ類数値) 150kcal 塩分/3.5g

味噌

『あんこう鍋うどん』

うどん単品 1,355円(税1,490円)
写真 雑炊セット 1,510円(税1,660円)



『追加あん肝』
382円(税420円)
188kcal 塩分/0.1g



『追加うどん』
119円(税130円)
154kcal 塩分/0.4g



『追加雑炊セット』
155円(税170円)
255kcal 塩分/0.7g

鍋を
さらに
楽しむ

注 ●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とき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。

北の海の恵み

北海道産 帆立



広島産
カキフライ

自家製
タルタル
ソース

厳選
素材

北海道産帆立
帆立には鉄分、ミネラル、ビタミンが
多く含まれ、美容やダイエットにも
効果があるといわれています。

『北海道産帆立の陶板焼き御膳』

1,682円 (税込1,850円)

1217kcal 塩分/7.3g (内つゆ類数値) 41kcal 塩分/2.1g



北海道利尻昆布と帆立、
あさりの旨みたっぷりの磯香る
特製そばをお楽しみください。

そば単品 405kcal 塩分/4.1g (内つゆ類数値) 35kcal 塩分/2.8g

『北海道産帆立の磯香そば』季節の天ぷらセット

写真 1,546円 (税込1,700円) そば単品 1,200円 (税込1,320円)



お重うどん 846kcal 塩分/4.8g (内つゆ類数値) 15kcal 塩分/1.2g

『北海道産帆立と大海老天重』茶碗蒸し付

写真 1,646円 (税込1,810円) お重うどん 1,391円 (税込1,530円)



『インカのめざめの
じゃがバター』

582円 (税込640円) 281kcal 塩分/2.2g



『季節の天ぷら盛合せ』

528円 (税込580円) 301kcal 塩分/1.5g



『北海道産帆立の
バター醤油陶板焼き』

882円 (税込970円) 325kcal 塩分/2.4g

厳選
素材
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。写真は煮込む前のため、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。●揚げ油では、海老・そば・卵・小麦・乳も同じ油で揚げております。