

春だより

民芸から旬をお届け

厳選した国産真鯛や活はまぐりなど
旬の食材を民芸風に仕立てたお食事をお楽しみください。

国産
真鯛

厳選素材



活
はまぐり

数量
限定



※仕入れ状況により、売り切れとなる場合がございます。

季節の逸品

厳選した旬の食材の美味しさ引き立つ
逸品を是非ご賞味ください。

各日
数量
限定



『活はまぐりの天ぷら盛り合わせ』

782円(税860円) 293kcal 塩分/1.8g

・活はまぐり
・海老
・たけのこ
・かぼちゃ

栄養
たっぷり!



『フレッシュ
小松菜の青菜炒め』

455円(税500円) 141kcal 塩分/1.3g



『活はまぐりの酒蒸し』
982円(税1,080円) 90kcal 塩分/2.0g

和風ドレッシング

『春の彩りサラダ』

582円(税640円) 161kcal 塩分/1.2g
(ドレッシング除く)



『真鯛のにぎり寿司2貫』
382円(税420円) 119kcal 塩分/2.4g

焼酎をグラスでご注文の際
以下より飲み方が選べます。

・ロック ・水割り
・お湯割り ・ソーダ割り

ボトルでのご注文が
お得!

『水割りセット』
『お湯割りセット』
無料

ボトルキープ承ります。

※ボトルのお預かりは
3ヶ月とさせていただきます。

麦 玄海 700ml

グラス 400円(税440円)
ボトル 2,500円(税2,750円)

麦 吾空 720ml

厳選した大麦から造られた本格焼酎を樽に
長期貯蔵し、深い味わいとまろやかさを
抱かせた焼酎の逸品です。

グラス 528円(税580円)
ボトル 3,273円(税3,600円)

芋 金黒 900ml

グラス 400円(税440円)
ボトル 2,728円(税3,000円)

芋 黒霧島EX 900ml

飲み飽きないキレの良さを残しながらも
辛らしい甘香が醸し出し深くしっかりとしたコクを
感じる濃醇でなめらかな口当たりが特長です。

グラス 528円(税580円)
ボトル 3,000円(税3,300円)



ご一緒に
いかがですか

飲酒運転・20歳未満の飲酒は法律で禁止されています。

注

●うどんとそばを同じ釜で茹でております。●当店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。●揚げ油では、海老・卵・小麦・乳も同じ油で揚げております。
●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。
24-Feb.22

活はまぐりの旨味、真鯛の甘味、春野菜の彩りを
自慢のだしで炊き上げた釜めしを、
贅沢な御膳に仕立てました。

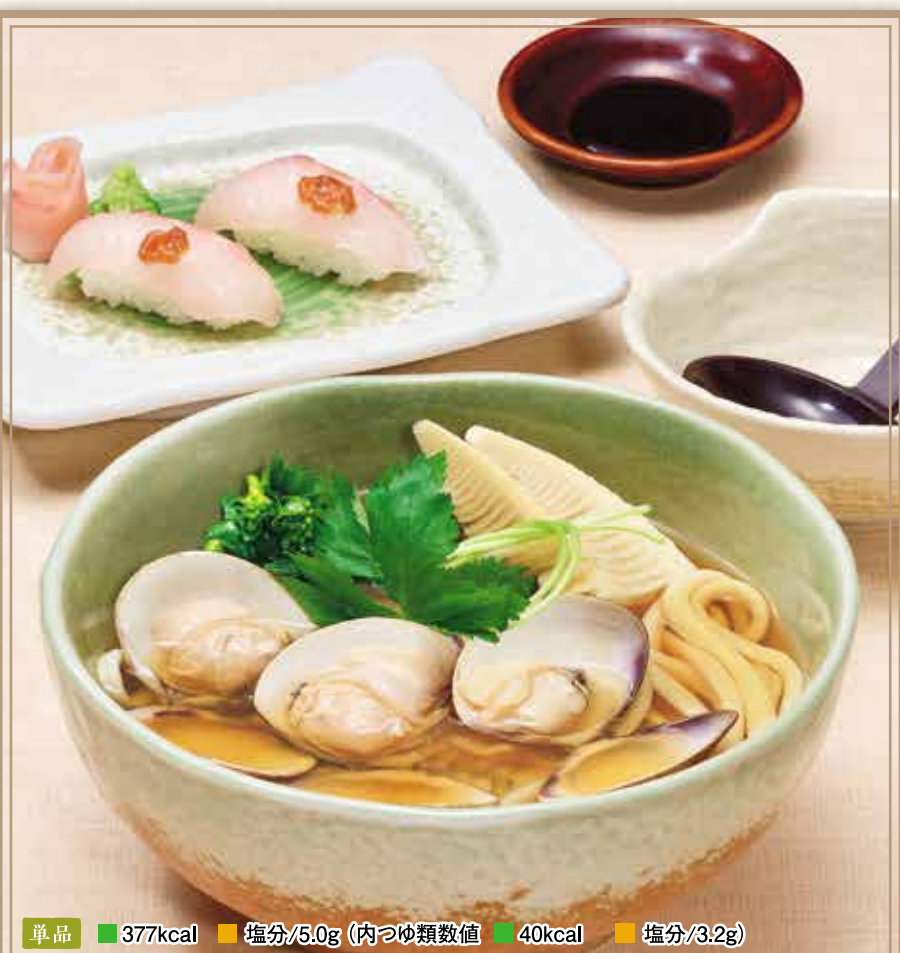
活
はまぐり

各日数量限定

活はまぐりの『春の彩り釜めし御膳』
1,891円(税2,080円)

■1017kcal ■塩分/8.2g(内つゆ類数値) ■49kcal ■塩分/3.4g

・活はまぐりと
・国産真鯛の
・昆布釜めし
・旬の天ぷら
・はまぐりうどん
・和え物
・香の物



■単品 ■377kcal ■塩分/5.0g(内つゆ類数値) ■40kcal ■塩分/3.2g

活はまぐりの旨味広がるだしと
筍と菜の花、旬のうどんをご賞味ください。

『活はまぐりの春彩うどん』真鯛のにぎり寿司2貫セット

■写真 ■1,637円(税1,800円) ■単品 ■1,255円(税1,380円)



■710kcal ■塩分/9.2g(内つゆ類数値) ■143kcal ■塩分/8.2g

南高梅のとろろ汁と純和鶏のあつたか汁、
2つの味をお楽しみください。

『活はまぐりの天ぷらと春の二味そば』

1,528円(税1,680円)

宇和島風

オススメの召し上がり方
一、たれと薬味をよく混ぜる。
二、鯛を特製たれで漬けにして味わう。
三、たれを井にかけて豪快に!

宇和島風『鯛めし御膳』
1,628円(税1,790円)

■1046kcal ■塩分/7.1g(内つゆ類数値) ■44kcal ■塩分/2.7g



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、
絶品だし茶漬けに。

博多風『鯛めし御膳』
1,628円(税1,790円)

■1038kcal ■塩分/6.7g(内つゆ類数値) ■44kcal ■塩分/3.0g

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。
三、こだわりの出汁を注いで、だし茶漬けに。

花椒薫る旨辛『鯛めし御膳』
1,628円(税1,790円)

■1137kcal ■塩分/8.5g(内つゆ類数値) ■56kcal ■塩分/3.4g

民芸の

鯛めし

毎べくらべ