

あんこう

冬の鍋の王様



厳選
素材

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されています。

- ・あんこうのあられ鍋
- ・あんこうから揚げ
- ・あん肝
- ・茶碗蒸し
- ・香の物
- ・ごはん

『あんこう御膳』

商品No. 901 1,560円(税別)

■ 1008kcal ■ 塩分/6.8g (内つゆ類数値) ■ 29kcal ■ 塩分/2.0g



カセットコンロでご提供いたします

※お鍋はお席で煮ていただきます。

あんこうの旨味が出汁に溶け込む
醤油

単品 ■ 442kcal ■ 塩分/6.1g (内つゆ類数値) ■ 81kcal ■ 塩分/5.5g

『あんこうの醤油鍋うどん』

あんこうのから揚げ(2個)セット

商品No. 903 写真 1,480円(税別) 商品No. 902 単品 1,280円(税別)



カセットコンロでご提供いたします

※お鍋はお席で煮ていただきます。

濃厚あん肝の白味噌仕立て
味噌

単品 ■ 520kcal ■ 塩分/6.3g (内つゆ類数値) ■ 159kcal ■ 塩分/5.7g

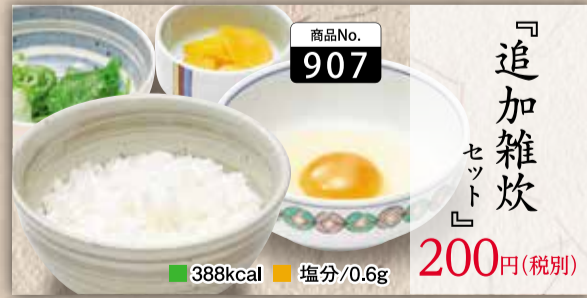
『あんこうの味噌鍋うどん』

雑炊セット

商品No. 914 写真 1,480円(税別) 商品No. 904 単品 1,280円(税別)

もう一品いかがですか

季節の逸品



お鍋をさらに楽しむ

●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。●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。

数量
限定

冬の滋味鴨

厳選
素材

鴨そぼろご飯

鴨すき鍋

鴨ロースト

『鴨すき鍋御膳』

商品No. 909

1,580円(税別)

柔らかさにこだわり、店内でローストした合鴨と、鴨のあつたかすき鍋を御膳に仕立てました。

1048kcal 塩分/4.4g (内つゆ類数値 34kcal 塩分/2.9g)

【冬の滋味鴨】

別名

「ビューティーミート」

とも呼ばれる鴨肉には、ビタミンB群や鉄分が含まれており、代謝を助ける働きや、貧血予防に効果があるといわれています。

鴨ロースト
鴨そぼろ
おいし相盛り!

炙り

『鴨の相盛り丼』

商品No. 910

1,280円(税別)

976kcal 塩分/3.4g (内つゆ類数値 15kcal 塩分/1.2g)

季節の逸品

商品No. 912

『鴨ローストの
にぎり寿司2貫』
360円(税別) 171kcal 塩分/1.8g

商品No. 913

『鴨ロースト』

430円(税別) 113kcal 塩分/0.5g

『鴨南蛮そば』

鴨のにぎり寿司
2貫セット

1,350円(税別)

商品No. 23

990円(税別)

鴨の旨味が溶け込んだスープに
焼きネギが薫るあつたかそば

606kcal 塩分/5.2g (内つゆ類数値 123kcal 塩分/5.1g)

●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。