

蒸し牡蠣



厳選素材
広島産
牡蠣

栄養豊富な
『海のミルク』

今が旬の風味豊かな牡蠣を使用した民芸ならではの
お料理をご用意いたしました。
期間限定の贅沢な味わいをお楽しみください。



季節の逸品

いつものメニューにもう一品。

ご飯のおともにも、お酒のおつまみにも
期間限定の一品をお楽しみください。



No.825

『牡蠣の天ぷら』

528円(税込580円) 237kcal 塩分/1.5g



No.469

『カキフライ(2個)』

564円(税込620円) 333kcal 塩分/1.1g



No.827

『牡蠣のバター醤油陶板焼き』

882円(税込970円) 175kcal 塩分/2.2g



No.826

『柿の天ぷら』

391円(税込430円) 201kcal 塩分/1.1g



No.824

『蒸し牡蠣ポン酢』

682円(税込750円) 91kcal 塩分/2.4g

一番
人気

日本酒

No.657 上撰白鹿(お燗・ひや)

437円(税込480円)

冷酒

No.656 純米大吟醸 國盛 180ml

619円(税込680円)

No.655 月不見の池 300ml

910円(税込1,000円)

自慢の料理と
一緒に。



注

●うどんとそばを同じ釜で茹でております。●当店では共通の調理器具で、食物アレルギー特定原材料8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。
25-Nov.13

