春だより

厳選した愛媛県産真鯛と旬の食材を
民芸風に仕立てたお食事をお楽しみください。

愛媛県産
真鯛

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。

手仕事

鮮度の高い愛媛県産真鯛を
丁寧に切り分けご提供します。

No.496
『真鯛のお刺身』
528円（税込580円） 82kcal 塩分/1.6g

No.525
『真鯛のにぎり寿司2貫』
500円（税込550円） 119kcal 塩分/2.1g

No.818
『桜海老の大判かき揚げ』
755円（税込830円） 303kcal 塩分/0.8g

No.819
『菜の花のお浸し』
291円（税込320円） 36kcal 塩分/0.5g

ピーカンナッツ使用
No.922『いちごのミニパフェ』
810円（税込890円） 306kcal 塩分/0.1g

ピーカンナッツが含まれている商品がございます。
「くるみアレルギー」をお持ちの方はご注意ください。

No.923
『季節の杏仁豆富（ひのしずく）』
419円（税込460円） 190kcal 塩分/0.1g

みやざき農園
ひのしずく
HIKAWA

ピーカンナッツ使用
No.934『いちごのカタラーナ』
619円（税込680円） 227kcal 塩分/0.1g

No.932『いちごのクリームあんみつ』
682円（税込750円） 353kcal 塩分/0.2g

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。●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。

'26-Feb.19

鯛めし食べくらべ

愛媛県産真鯛使用

鯛めし御膳のお品書き

鯛めし御膳は下記商品がセットになります

- 鯛めし
- 天ぷら
- 茶碗蒸し
- うどん
- 香の物

博多風

No.336

博多風『鯛めし御膳』

得 写真 2,146円（税込2,360円）

すりたての
胡麻が香ばしい
特製胡麻だれが
鯛の旨みを引き立てます。

No.335 博多風『鯛めしとうどん』
1,782円（税込1,960円）

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 ■1069kcal ■塩分/6.4g
（内つゆ類数値 ■44kcal ■塩分/3.0g）

海苔と梅の特製たれ

使用している海苔は四万十天然水使用

海苔と梅の特製たれ 鯛めし御膳 ■1034kcal ■塩分/8.1g
（内つゆ類数値 ■85kcal ■塩分/5.2g）

No.812

海苔と梅の特製たれ『鯛めし御膳』

得 写真 2,146円（税込2,360円）

No.811 海苔と梅の特製たれ『鯛めしとうどん』
1,782円（税込1,960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、たれを丼にかけて豪快に!

宇和島風鯛めし御膳 ■1085kcal ■塩分/7.1g
（内つゆ類数値 ■67kcal ■塩分/4.4g）

No.334

宇和島風『鯛めし御膳』

得 写真 2,146円（税込2,360円）

コク深い
特製卵黄たれが
鯛のお刺身と
よく合います。

No.333 宇和島風『鯛めしとうどん』
1,782円（税込1,960円）

みやざき農園 ひのしずく

うどん単品 ■630kcal ■塩分/4.6g

『クラムチャウダー鍋うどん』
季節の杏仁豆富（ひのしずく）セット

No.814 うどん単品 1,355円（税込1,490円）

No.815 得 写真：甘味セット 1,710円（税込1,880円）

更科蕎麦

そばの実の中心部のみを
原料とする更科そば。
美しい見た目のほか、
繊細な甘みと滑らかな
のどごしが特徴です。

そば単品
■717kcal ■塩分/5.5g
（内つゆ類数値
■58kcal ■塩分/3.5g）

『桜海老の大判かき揚げと更科蕎麦』
真鯛のにぎり寿司2貫セット

No.222 そば単品 1,537円（税込1,690円）

No.223 得 写真：にぎり寿司セット 1,982円（税込2,180円）

■929kcal ■塩分/6.9g（内つゆ類数値 ■44kcal ■塩分/3.0g）

No.813

『春彩釜めし御膳』

1,800円（税込1,980円）

ほろりとほどける鯛の身と
彩りと風味豊かな春の
食材を炊込みました。
〆は民芸特製出汁で
絶品出汁茶漬けに。