

あなご

三昧

活メ

あなご

食べくらべ



No.852 『真穴子と旬野菜天の相盛り御膳』

写真 1,982円(税2,180円)

No.853 『天ぷらと相盛りざる』 1,528円(税1,680円)

写真 1067kcal 塩分/8.5g
(内つゆ類数値 78kcal 塩分/5.8g)

民芸自慢の麺と
こだわりの天ぷらを
ご賞味ください。

民芸
そば

手延べ
うどん

活メ
真穴子

厳選
素材



『大海老と真穴子の天重』

No.854 お重うどん

No.855 得 写真・茶碗蒸し付

1,710円(税込1,880円) 1,891円(税込2,080円)

お重うどん 1178kcal 塩分/4.9g (内つゆ類数値 27kcal 塩分/1.6g)

鮮度の良いお刺身の黄金あなごと煮穴子の
味わいを一つの井でお楽しみください。

対馬産『黄金あなごと活メ煮穴子の二色井』

No.856 井うどん

No.857 得 写真・茶碗蒸し付

1,710円(税込1,880円) 1,891円(税込2,080円)

井うどん 736kcal 塩分/6.9g (内つゆ類数値 15kcal 塩分/1.2g)

※ 酢飯でご提供いたします。

No.860
『真穴子と
旬野菜の天ぷら
盛り合わせ』
900円(税込990円)
508kcal 塩分/1.3g



・活メ一本あなご・海老
・みょうが・茄子・大葉

No.861
『対馬産黄金あなごの
にぎり寿司(2貫)』
573円(税込630円) 94kcal 塩分/2.6g



活メ

No.518

『あなごの一本にぎり』

446円(税込490円)
116kcal 塩分/0.8g

116kcal 塩分/0.8g



No.862

『対馬産黄金あなごのお刺身』

800円(税込880円) 52kcal 塩分/2.2g

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、つゆ等を完全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。