きょうのおかず

うなとろ丼膳
Grilled eel Rice bowl Special

きょうの小鉢２品
Today's Two Side Dish

うなとろ丼
Grilled eel rice bowl

茶碗蒸し
Steamed egg custard

お吸い物、おつけもの
Soup, Pickles

くだもの
Fruit

(+¥850 野菜の天ぷら)
(You can add crispy tempura to each dish for additional ¥850)

¥4,900

きょうのお膳 A
Today's Special, Option A

きょうの小鉢２品
Today's Two Side Dish

＜下記のメイン料理からお選びください＞
Choice of Entrée

三元豚のヒレカツ
Sangenton tender pork cutlet

大根と鶏の手羽元の炊いたん
Simmered Daikon radish and Drumsticks

茶碗蒸し
Steamed egg custard

ご飯、赤出汁、おつけもの
White rice, Miso Soup, Pickles

くだもの
Fruit

(+¥850 野菜の天ぷら)
(You can add crispy tempura to each dish for additional ¥850)

¥2,900

きょうのお膳 B
Today's Special, Option B

ごぼうの煮物
Simmered Gobo in soy sauce

きょうの小鉢３品
Today's Three Side Dish

国産牛ロースの炭火焼き、黒胡椒風味
Charcoal grilled Japanese beef tenderloin with black pepper

ご飯、赤出汁、おつけもの
White rice, Miso Soup, Pickles

くだもの
Fruit

(+¥850 野菜の天ぷら)
(You can add crispy tempura to each dish for additional ¥850)

¥3,900

当店で使用しているお米は全て国産米です(京都丹後産・コシヒカリ)
All our rice is quality 100% Japanese-grown.