

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

(+¥850s 野菜の天ぷら)

(You can add crispy tempura to each dish for additional ¥760)

¥4,800

きょうのおかず

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

春野菜と豚ばら肉の生姜煮  
Ginger-simmered Spring vegetable and Pork belly

三元豚のヒレカツ  
Sangenton tender pork cutlet

ほたて貝柱とがんとどきの煮物 桜の香りで  
Simmered Sea scallops and Tofu patties

茶碗蒸し  
Steamed egg custard

ご飯、お吸い物、おつけもの  
White rice, Soup, Pickles

くだもの  
Fruit

(+¥850 野菜の天ぷら)

(You can add crispy tempura to each dish for additional ¥760)

¥2,800

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、お吸い物、おつけもの  
White rice, Soup, Pickles

生湯葉黒蜜抹茶きな粉かけ  
Soft Yuba with rich brown sugar syrup and authentic Matcha,  
sprinkled roasted soybean flour

(+¥850 野菜の天ぷら)

(You can add crispy tempura to each dish for additional ¥760)

¥3,800

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.