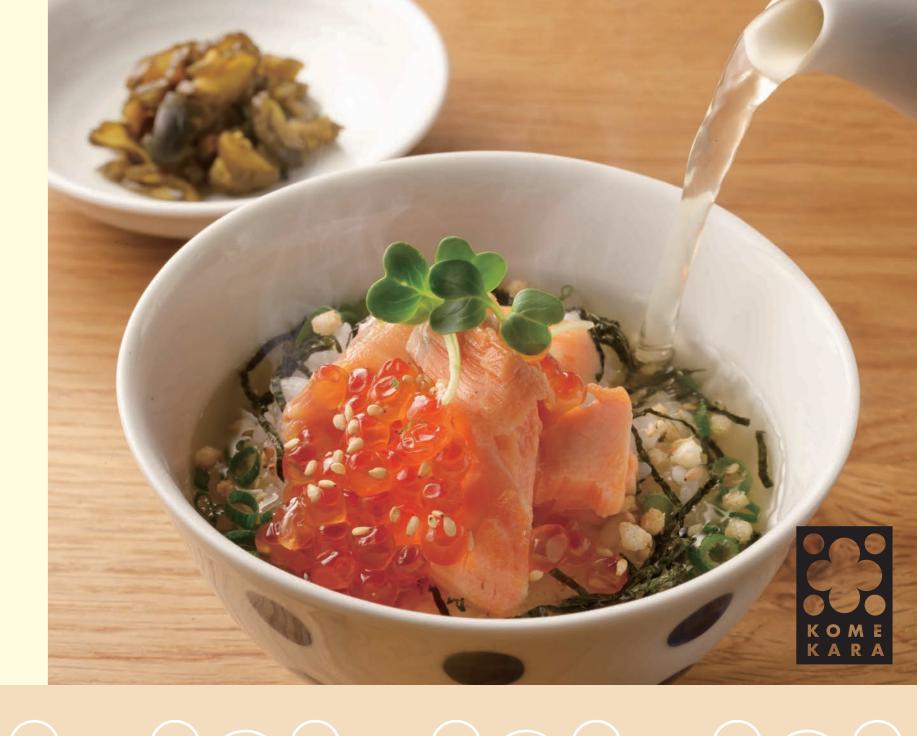
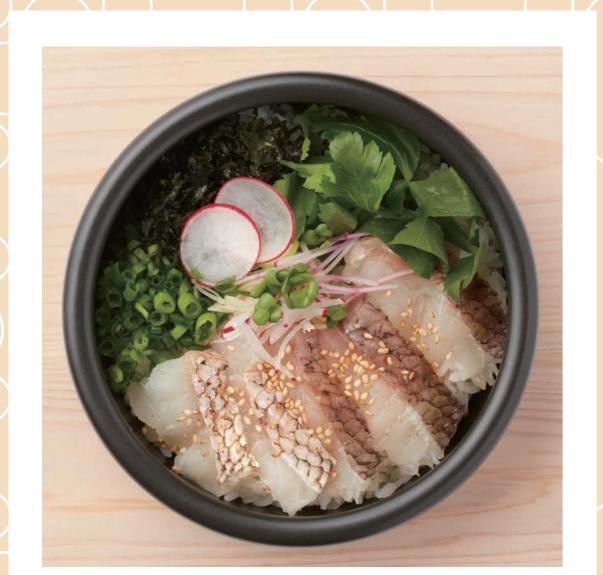


## 十鍋ごはん だし茶漬け

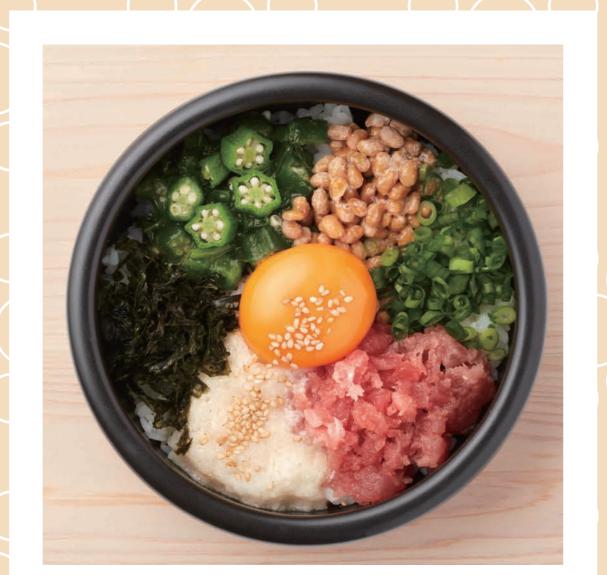
まずは『土鍋ごはん』をそのまま、 次はおだしをかけて『だし茶漬け』で、 2つの楽しみ方でお召し上がり下さい。 米はこだわりの『新潟県産米』を使用。

どんぶり + だし + 日替わり惣菜2品 のセット

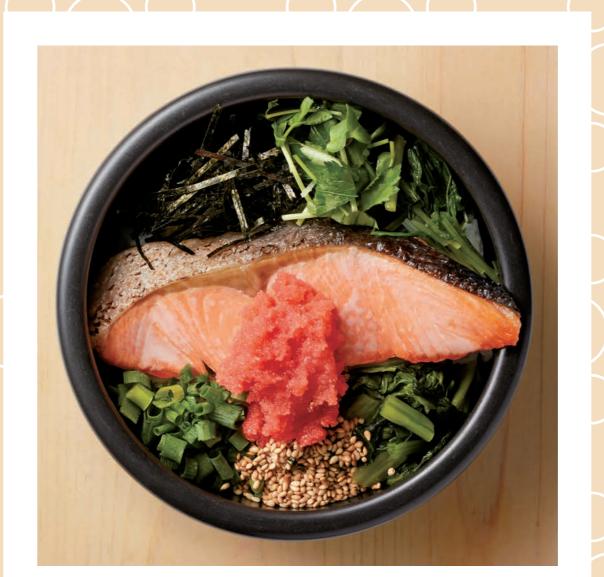




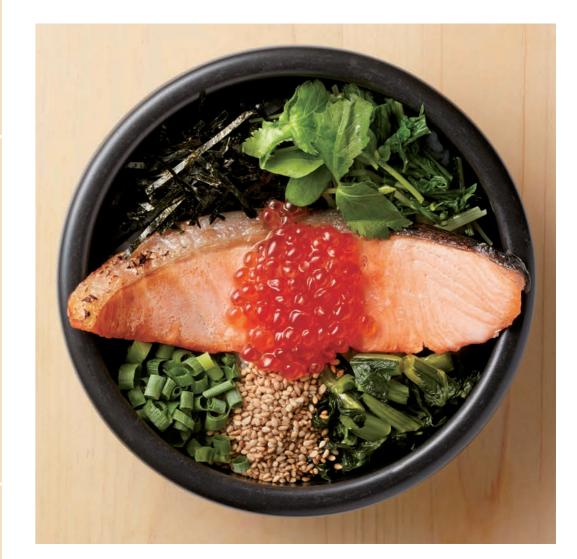
多炙り真鯛の 胡麻ダレごはん (鰹だし) 1,200 円 (税込 1,320)



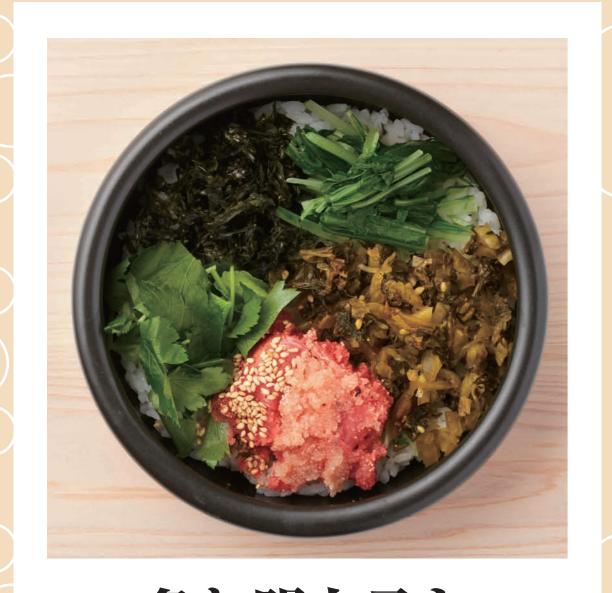
ねぎトロとろろ ごはん (鰹だし) 1,130 円 (税込 1,240)



焼き鮭と 明太子ごはん (鰹だし) 1,130 円 (税込 1,240)



焼き鮭といくらの 親子ごはん (鰹だし) 1,220 円 (税込 1,340)



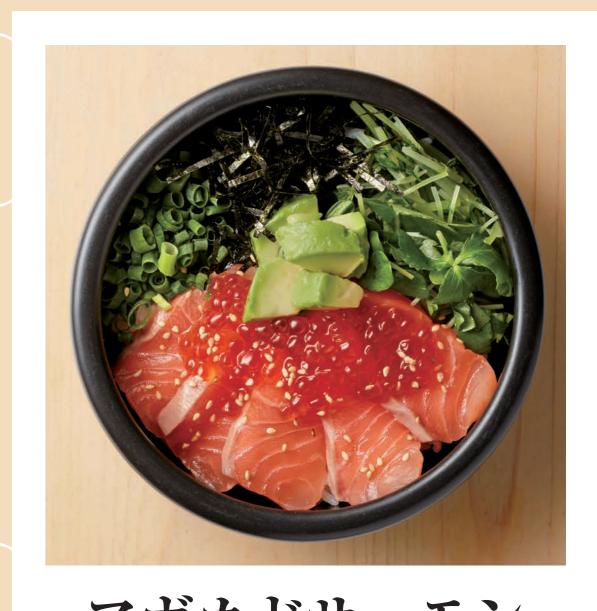
炙り明太子と 高菜のごはん (鰹だし) 950円 (税込 1,040)



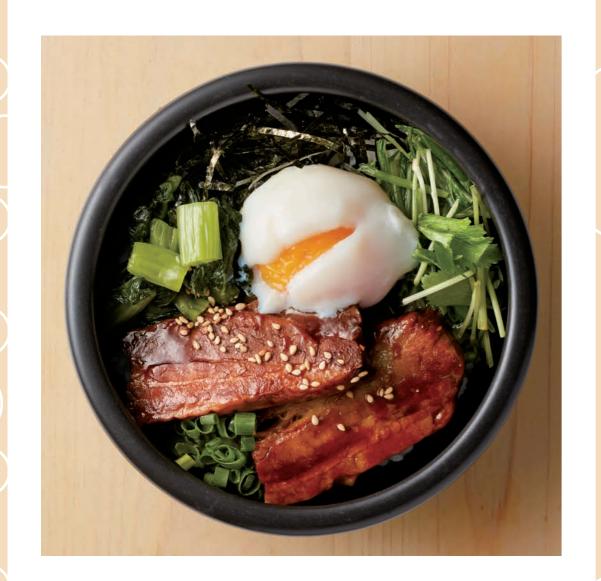
明太子とろろ ごはん (鰹だし) 1,150円 (税込 1,260)



アボカドサーモン ねぎトロごはん (鰹だし) 1,250 円 (税込 1,370)



アボカドサーモン いくらごはん (鰹だし) 1,350円(稅込1,480)



柔らか豚角煮と 温泉卵ごはん (鰹だしor 鶏だし) 1,330円(稅込1,460)



蒸し鶏の 鶏飯風ごはん (鰹だしor 鶏だし) 1,000円(税込1,100)



釜揚げしらすと 南高梅ごはん (鰹だし) 1,050 円 (税込 1,150)



側立と小海老の バター醤油ごはん (鰹だし) 1,250 円 (税込 1,370)