

土鍋ごはん 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



**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 (税込 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 (税込 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)



**帆立と小海老の
バター醤油ごはん**
(鰹だし)

1,250 円 (税込 1,370)

トッピング

・ねぎトロ 200 円 ・とろろ 150 円 ・いくら 400 円 ・しらす 200 円
・明太子 200 円 ・昆 布 100 円 ・南高梅 250 円 ・温泉卵 150 円 ※税込

・から揚げ (1 個) 150 円 ・ビール (小瓶) 600 円 ※税込