

魚弁当

今日のごはんは、
魚にしようかな

さかなべんとう



新

夏バテ防止が期待される鰻を自慢のたれで味付けしました。炭火の香りもよく、ご飯がすすむ1品です。

1,250 円(税込)

ご飯追加+150円(税込)

一晩熟成してから焼くことで、柔らかい塩味と旨味を引き立たてました。

おかずのみ **700円** ご飯追加
+150円(税込)

サワラを自家配合の味噌たれに1日しっかりと漬け込み、仕上げました。

おかずのみ **700円** ご飯追加
+150円(税込)

国内で水揚げされた天然ぶり使用。柔らかく仕上げるために薄く衣をつけて揚げた後、大根おろしを加えてさっぱりとしたおいしさに仕上げました。

おかずのみ **700円** ご飯追加
+150円(税込)

脂ののったノルウェー産のさばを使用し、
国産大豆味噌をベースに味付けをして、
骨まで柔らかく煮込みました。

おかずのみ **700円** ご飯追加
+150円(税込)

副菜は「日替わりお弁当」と同じメニューになります。

※盛り付けはイメージになります。

※お弁当容器は電子レンジに対応しています。温めてお召し上がりください。