

真鱈のたち鮓・ 山芋そば

1,780円(税込1,958円) 776kcal
塩分2.5g

山芋そば
温
または
冷



まだら



真鱈のたち

濃厚

濃厚でクリーミーな旬の味覚が今年も到来!

と 山芋そば



真鱈のたちポン酢

780円(税込858円) 69kcal / 塩分2.1g



真鱈のたち天ぷら

880円(税込968円) 242kcal / 塩分0.4g



真鱈のたち汁

480円(税込528円)
79kcal / 塩分1.7g

セットメニューのみそ汁お取かえ
380円(税込418円)



真鱈のたちにぎり 1個

260円(税込286円) 53kcal / 塩分0.3g

1個から
お気軽に
どうぞ



山芋そば

900円(税込990円)
334kcal / 塩分0.0g

温 または 冷

国産の山芋を練り込んだ
つるつる食感とコシが特徴の麺は
温・冷どちらもおすすめ。
とろろにつけて頂くことさらに
豊かな風味をお楽しみいただけます。



季節の汁椀

北海道産ほたて汁

34kcal / 塩分1.7g

セットメニューのみそ汁お取かえ

+ 320円(税込352円)

単品
420円(税込462円)



いわし汁 (みそ仕立て)

114kcal / 塩分1.7g

セットメニューのみそ汁お取かえ

+ 240円(税込264円)

単品
340円(税込374円)



● そばとうどんは同じ釜で茹でております。

アレルギー物質・栄養成分(カロリー・たんぱく質・脂質・炭水化物・食塩相当量・食物繊維・糖質)につきましては、こちらの二次元コードからご確認いただけます。



CD_AB_H



真鱈のたち鍋

まだら



真鱈のたち鍋

〈一人前〉1,890円(税込2,079円)

201kcal / 塩分6.2g

真鱈のたち鍋 お召し上がり方



1 強火で約5分火をかけ、沸騰しましたらフタを開け真鱈のたちをタレの中に沈めてください。



2 再度フタをして強火のまま沸騰しましたら、中火にして約3分煮込みます。



3 真鱈のたちにしっかり火を通してからお召し上がりください。

濃厚でクリーミー
とんでんのたちは、まるまると育った真鱈からとれた濃厚な旨味が凝縮された味わいです。

鍋のお供

鍋たれの追加はお気軽にお申し付けください。(無料)



追加
真鱈のたち
1,420円(税込1,562円)
81kcal / 塩分0.4g



追加
野菜
580円(税込638円)
29kcal / 塩分0.0g



追加
うどん(半量)
220円(税込242円)
106kcal / 塩分0.3g



追加
雑炊セット
200円(税込220円)
254kcal / 塩分0.3g

●鍋のご注文はオーダーストップの30分前までとさせていただきます。●鍋はお席で煮て頂きます。●鍋が熱くなりますのでご注意ください。



真鱈のたちポン酢
780円(税込858円)
69kcal / 塩分2.1g



真鱈のたち天ぷら
880円(税込968円)
242kcal / 塩分0.4g



真鱈のたち汁 480円(税込528円)
79kcal / 塩分1.7g
セットメニューのみそ汁お取かえ 380円(税込418円)



1個から
お気軽にどうぞ
真鱈の
たちにぎり 1個
260円(税込286円)
53kcal / 塩分0.3g

おすすめ単品メニュー
お食事と
ご一緒に
どうぞ!

●そばとうどんは同じ釜で茹でております。
●メニュー内容は変わることがございます。
アレルギー物質・栄養成分(カロリー・たんぱく質・脂質・炭水化物)・食塩相当量・食物繊維・糖質)につきましては、こちらの二次元コードからご確認いただけます。



CD_AB_H