

JAPANESE HEALTHY FAST FOOD



だし茶漬け

鯛だし茶漬け

新鮮な真鯛を使用し、数種のナッツを加えたコクのある胡麻ダレと合わせた贅沢なだし茶漬けです。 ※落花生を使用していません。

(税込) 1150円



Set

だし茶漬けは
全てセットになります

だし茶漬け

小鉢2品

お漬物



All Dashi Chazuke orders come in sets.

Dashi Chazuke + 2 Side Dishes + Pickles

ごはんの量をお選びください

Please choose the amount of the rice

●大盛り
(約280g)

●普通盛り
(約180g)

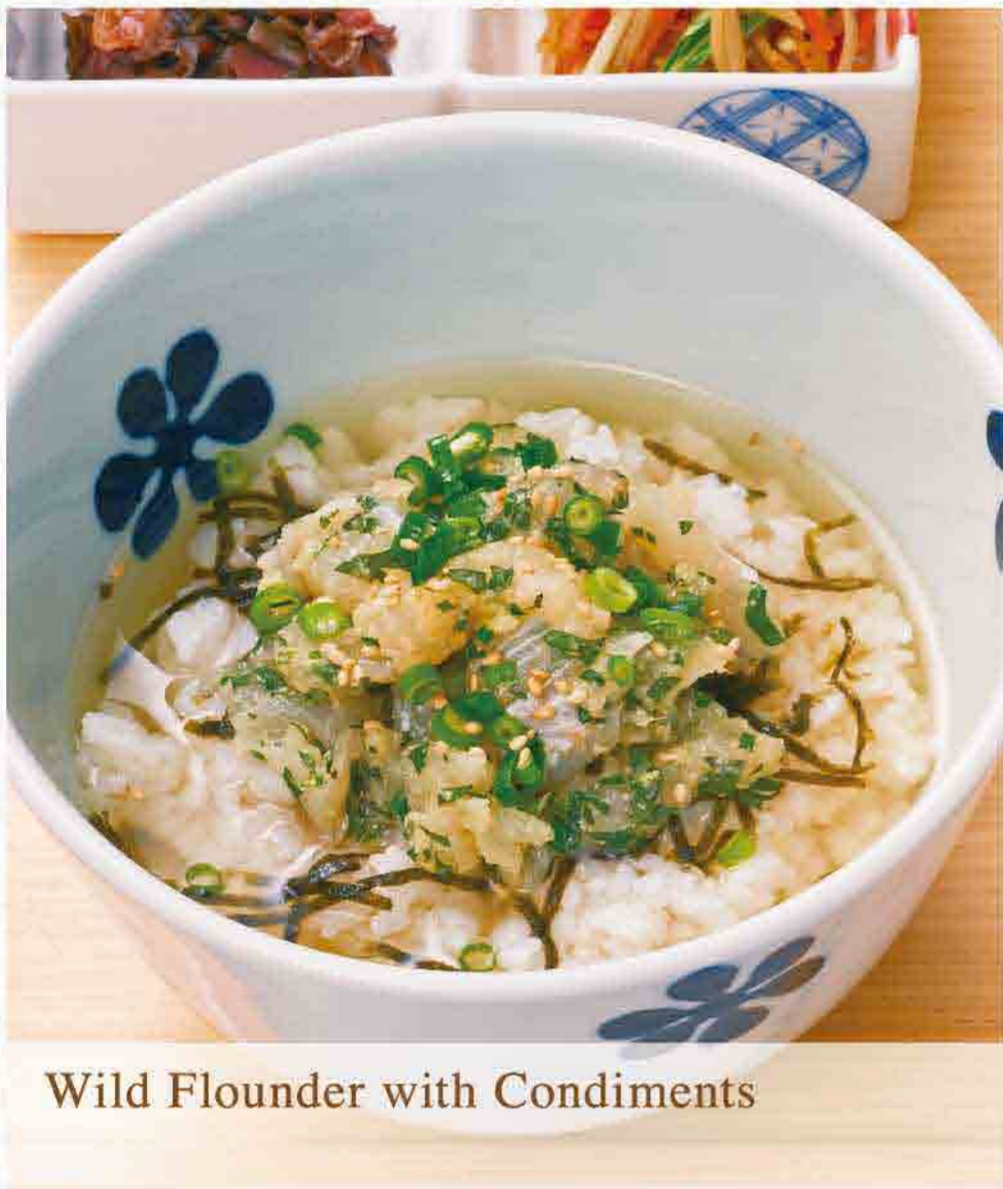
●小盛り
(約150g)



出汁
おかわり
自由

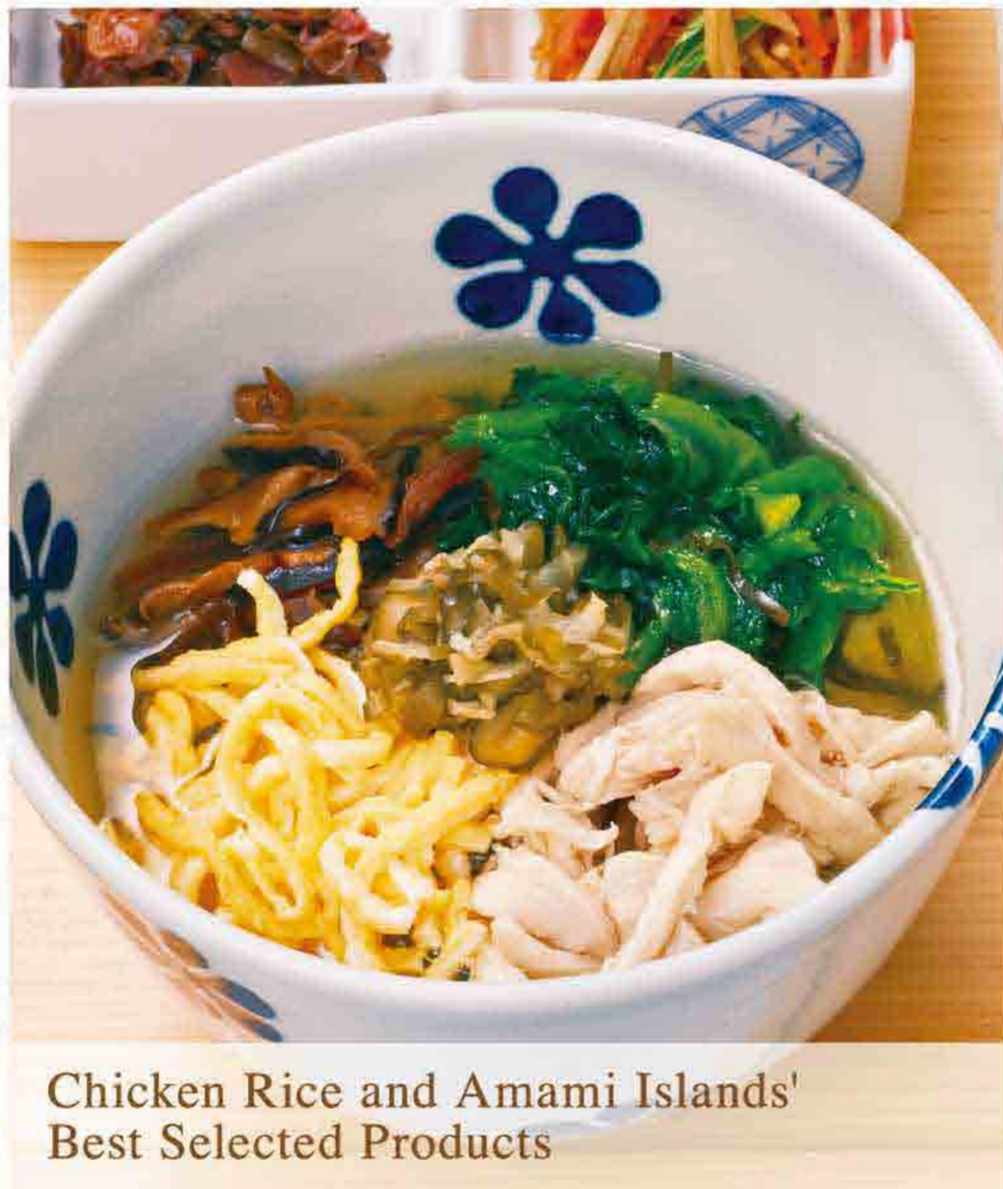
Free refills on Dashi (Soup)

Sliced Red Sea Bream with Sesame Sauce



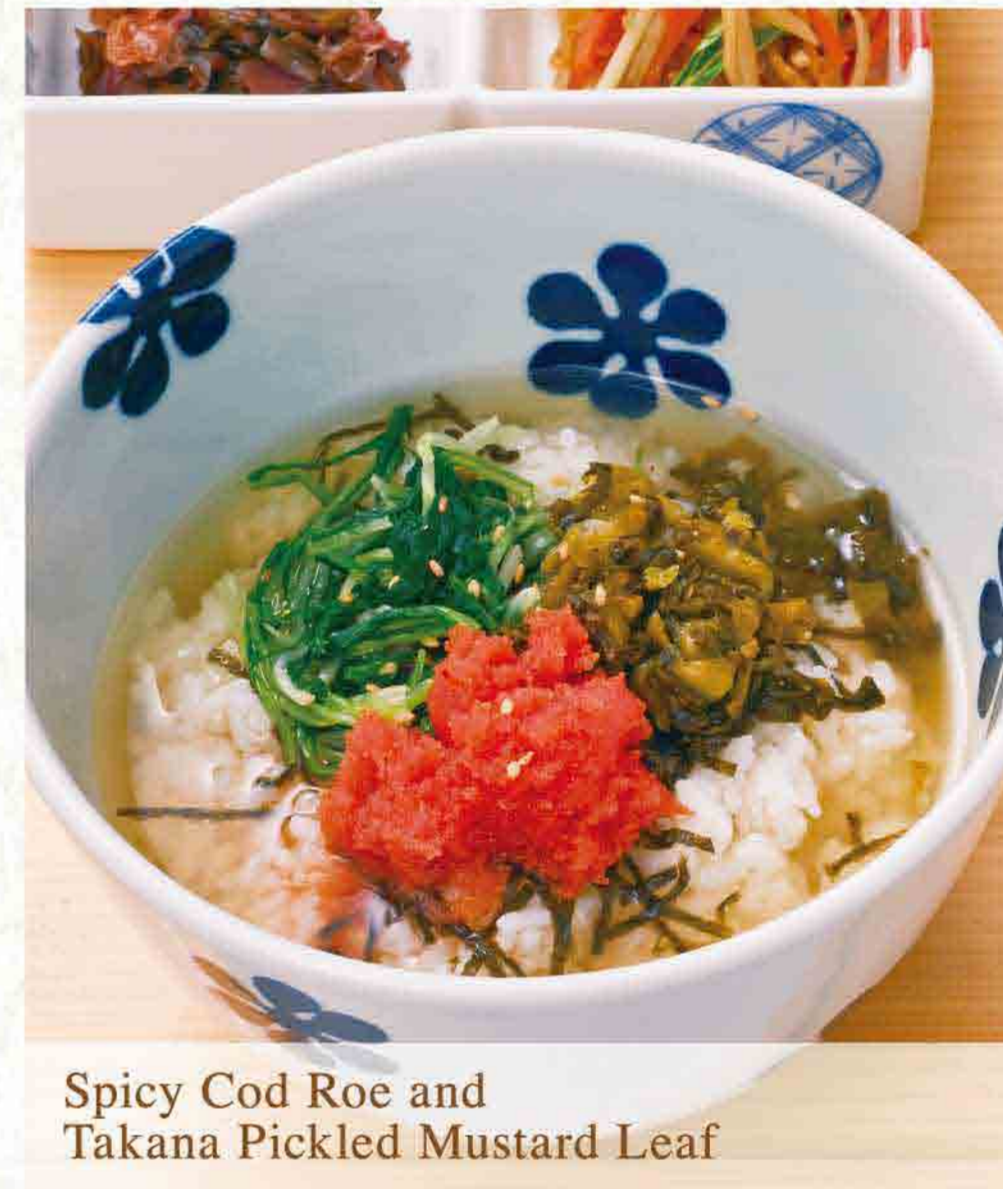
Wild Flounder with Condiments

天然ひらめの香味和え
強い旨みと独特の食感が美味しい天然のひらめを薬味と味噌で和えました。
950円 (税込)



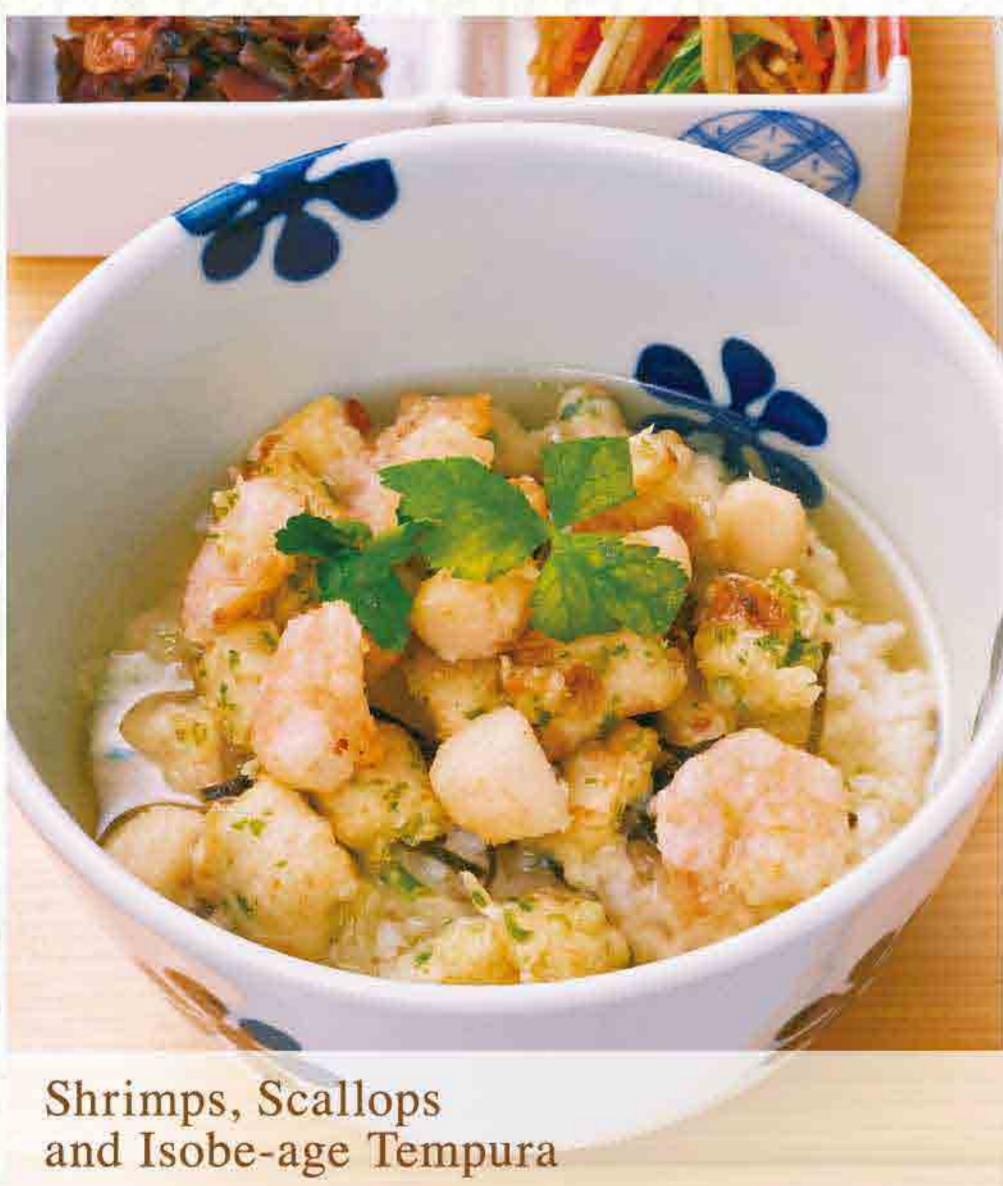
Chicken Rice and Amami Islands' Best Selected Products

奄美大島鶏飯風
ケイハン
蒸し鶏、錦糸たまご、しば漬け、椎茸煮、青菜をたっぷりのせた、奄美大島の郷土料理をアレンジしました。
950円 (税込)



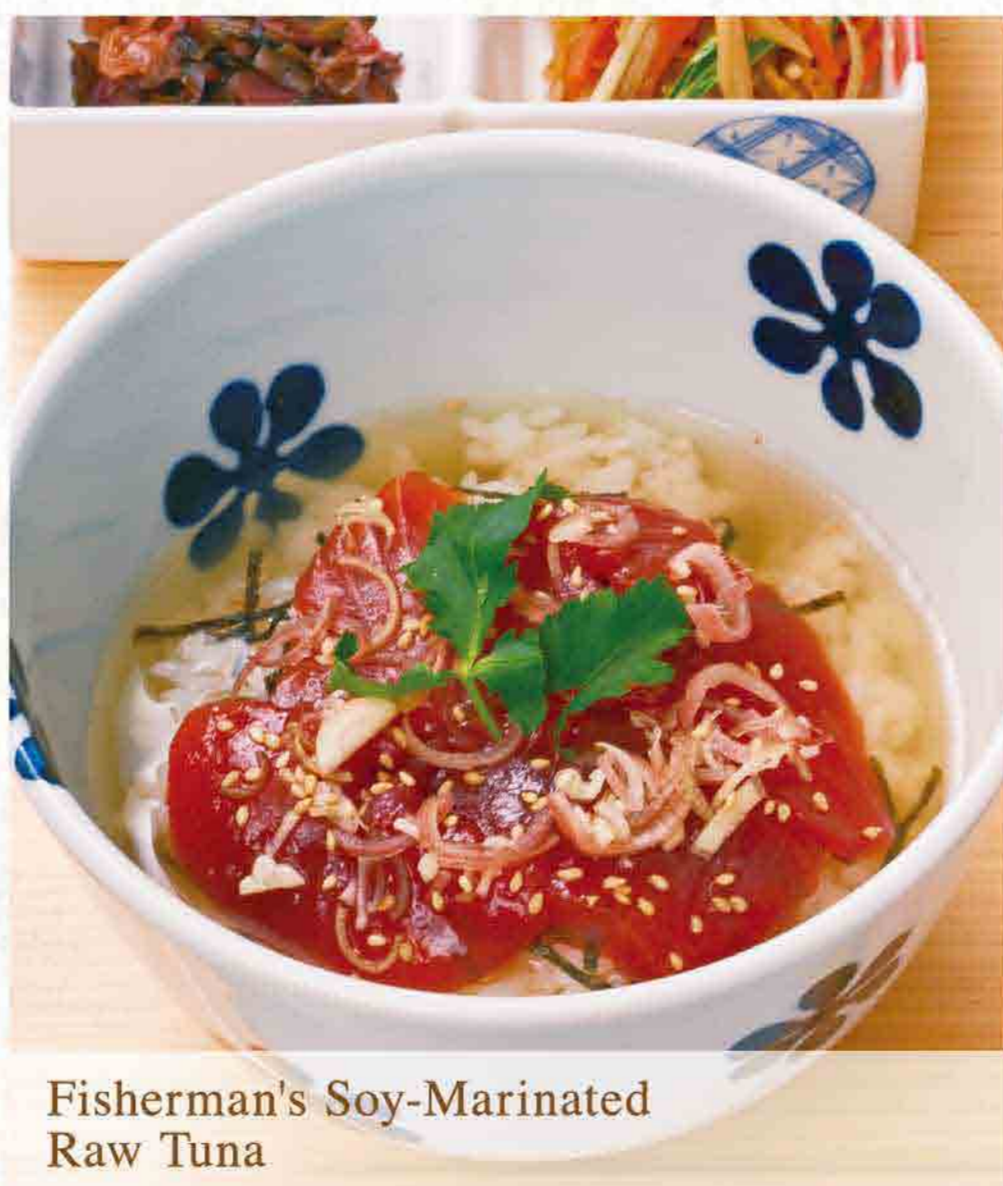
Spicy Cod Roe and Takana Pickled Mustard Leaf

明太子と高菜
明太子と高菜が人気の組み合わせです。
890円 (税込)



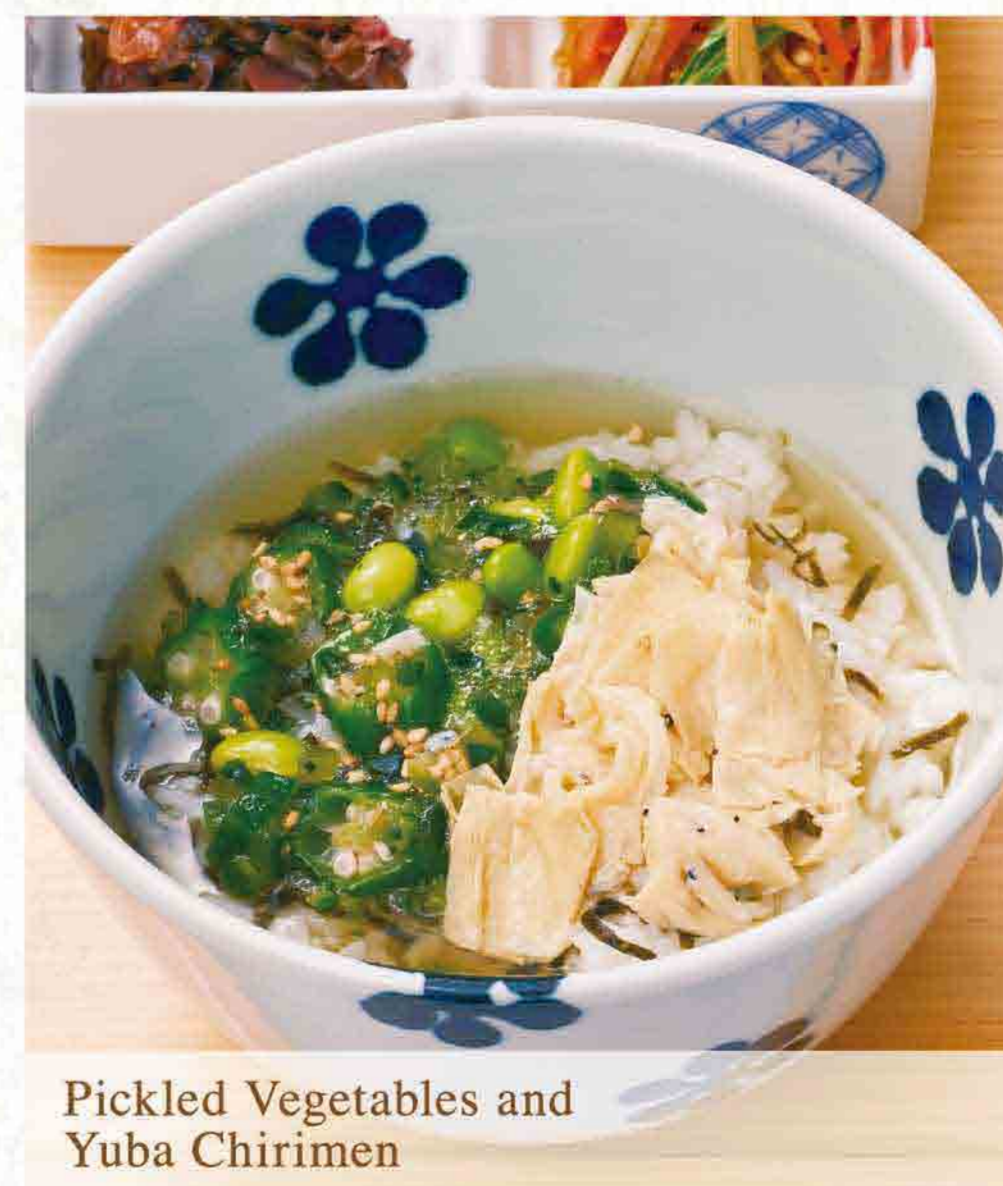
Shrimps, Scallops and Isobe-age Tempura

小海老・小柱・磯天
ちくわを刻んで青海苔とともに磯揚げにし、海老と小柱を添えました。磯の香りがたまりません。食べ応えのあるだし茶漬けです。
990円 (税込)



Fisherman's Soy-Marinated Raw Tuna

漬け鮪の漁師風
新鮮な鮪をタレに漬けて、ツケにしました。みょうがや三つ葉などの薬味がアクセントになっています。
1050円 (税込)



Pickled Vegetables and Yuba Chirimen

山形だしと湯葉ちりめん
野菜を刻んで漬けた山形だしと、実山椒で上品に炊き上げた「湯葉ちりめん」を合わせました。
890円 (税込)



Salmon and Salmon Roe

サーモンといくらの親子
脂のつたサーモン、いくらの醤油漬けの親子だし茶漬けです。
1080円 (税込)



Boiled Whitebait and Nanko Ume Plum

釜揚げしらすと南高梅
ふんわりとしたしらすと大玉の梅、野沢菜を合わせました。
900円 (税込)



Half and Half

だし茶漬け ハーフ&ハーフ
二種類のだし茶漬けが、お楽しみいただけます。
※好きなメニューを2つお選びください。
1300円 (税込)

トッピング

紀州南高梅

Kishu Pickled Plum

二個 (税込) 100円

※小鉢やお漬物は季節によって変わります。