

JAPANESE HEALTHY FAST FOOD



だし茶漬

鯛だし茶漬

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
だし茶漬です。
※落花生を使用しています。

(税込) 1300円

だし茶漬は
全てセットになります

Set

Sliced Red Sea Bream
with Sesame Sauce

お漬物 + 小鉢2品 + だし茶漬



All Dashi Chazuke orders
come in sets.

Dashi Chazuke + 2Side Dishes + Pickles



自由
おかわり

Free refills on
Dashi (Soup)

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)



Chopped Horse Mackerel with
Aromatic Herbs

鰯のたたき香味和え
アジをたたきにし、薬味と味噌で和えて
なめろうにしました。
(税込) 990円



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、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。
(税込) 1000円



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。
(税込) 960円



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辺揚げにし、
海老と小柱を添えました。磯の香りがたまらない
食べ応えのあるだし茶漬です。
(税込) 1050円



Fisherman's Soy-Marinated
Raw Tuna

漬け鮭の漁師風
新鮮な鮭をタレに漬け込んでジケにしました。
みょうがや三つ葉などの薬味が
アクセントにきています。
(税込) 1080円



Pickled Vegetables and
Yuba Chirimen

山形だしと湯葉ちりめん
野菜を刻んで浅漬けにした「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。
(税込) 960円



Salmon and Salmon Roe

サーモンといくらの親子
脂のつたサーモン、いくらの醤油漬の
親子だし茶漬です。
(税込) 1180円



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。
(税込) 960円



Half and Half

だし茶漬 ハーフ&ハーフ
二種類のだし茶漬が
お楽しみいただけます。
※お好きなメニューを2つお選びください。
(税込) 1400円

トッピング

紀州南高梅

Kishu
Pickled
Plum

【一個】(税込) 100円

※小鉢やお漬物は季節によって変わります。