

JAPANESE HEALTHY FAST FOOD



だし茶漬け



Hitsumabushi-style Eel Dashi Chazuke

うなぎの
ひつまぶし風
実った替はしいうなぎを
素揚げに煮せた贅な
だし茶漬けです。
まずはそのまま、
次にお出汁をかけて
お召し上がり下さい。

(税込) 1730円



All Dashi Chazuke orders
come in sets.
Dashi Chazuke + 2 Side Dishes + Pickles



出汁
おかわり
自由

Free refills on
Dashi (Soup)

ごはんの量
をお選びください

・大盛り
・普通盛り
・小盛り

Please choose the
amount of the rice

Set

だし茶漬けは全てセットになります



Sliced Red Sea Bream
with Sesame Sauce

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。
(税込) 1350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)
990円



Chicken Rice and Amami Islands'
Best Selected Products

奄美大島鶏飯風
鶏しほ・鶏糸たまごしほ漬・鶏唐
青菜をたぶりのせた、奄美大島の
郷土料理をアレンジしました。

ケイハン
(税込)
1050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、
青菜を合わせた。

(税込)
880円



Shrimps, Scallops
and Isobe-age Tempura

小海老・小柱・磯天
ちわわと旬な小海老と小柱と磯天揚げ、
海老・小柱を煮ました。磯天の旨がたまらない。
食卓の彩りあるだし茶漬けです。

(税込)
1080円



Fisherman's Soy-Marinated
Raw Tuna

漬け鮭の漁師風
新鮮な鮭をタレに漬けて、
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。

(税込)
1150円



Pickled Vegetables and
Yuba Chirimen

山形のだしと湯葉ちりめん
湯葉を茹でて漬けた山形のだし、
漬山菜と上りの炊き合わせ、
湯葉ちりめんを合わせた。

(税込)
980円



Salmon and Salmon Roe

サーモンといくらの親子
脂ののったサーモン、いくらの醤油漬けを
合わせた親子だし茶漬けです。

(税込)
1200円



Chopped Horse Mackerel with
Aromatic Herbs

鯵のたたき香味和え
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)
1050円



Half and Half

だし茶漬け ハーフ&ハーフ
二種類のだし茶漬けが楽しめるだけ。
お好きな二品を組み合わせ、
お召し上がりください。

(税込)
1440円

トッピング
紀州南高梅

Kishu
Pickled
Plum

(二品) (税込) 1000円

※小鉢やお漬物は季節によって変わります。

JAPANESE HEALTHY FAST FOOD



だし茶漬け

Dashi Chazuke 高汤茶泡饭 / 다시차즈케

+

2 Side Dishes 2个的小碟菜 / 2개의 밑반찬

+

Pickles 咸菜 / 절임

Set



だし茶漬けは全てセットになります

All Dashi Chazuke orders come in sets.

高汤茶泡飯と所有菜者配套 모든 다시차즈케는 세트 메뉴입니다.

どなたの量もお選びください
Please choose the amount of the rice
请选择饭量 / 밥의 양을 고르세요

出汁おかわり自由

Free refills on Dashi (Soup)

高汤自由添換 / 국물(다시) 무한리필



鯛だし茶漬け

Sliced Red Sea Bream with Sesame Sauce

鯛高汤茶泡飯 / 도미 다시차즈케

1,350円

うなぎのひつまぶし風

Hitsumabushi-style Eel Dashi Chazuke

鰻鱼盖浇饭风味出汁茶泡饭

장어 히쓰마부시 스타일 다시 차즈케

1,730円



Spicy Cod Roe and Takana Pickled Mustard Leaf

明太子和大芥高汤茶泡饭

명단젓과 갓 절임의 맛국물 오자즈케

990円

(Set/Tax In)
(含/含税)
(代別/代客 別添)



Chicken Rice and Amami Islands' Best Selected Products

奄美大岛鸡肉饭高汤茶泡饭

아미미오시마 케이한 다시차즈케

1,050円

(Set/Tax In)
(含/含税)
(代別/代客 別添)



Boiled Whitebait and Nanko Ume Plum

加水煮小鱼干和南高梅的高汤茶泡饭

가마야게 시라스와 난교우메 매실 다시차즈케

880円

(Set/Tax In)
(含/含税)
(代別/代客 別添)



Shrimps, Scallops and Isobe-age Tempura

虾米、小贝柱、炸海鲜高汤茶泡饭

새우·조개·어묵튀김을 올린 다시차즈케

1,080円

(Set/Tax In)
(含/含税)
(代別/代客 別添)



Fisherman's Soy-Marinated Raw Tuna

腌金枪鱼的渔夫风味高汤茶泡饭

간장에 절인 참치를 올린료시후 다시차즈케

1,150円

(Set/Tax In)
(含/含税)
(代別/代客 別添)



Pickled Vegetables and Yuba Chirimen

暴腌蔬菜豆皮细面

채소 아사즈케와 유바 치리멘

980円

(Set/Tax In)
(含/含税)
(代別/代客 別添)



Salmon and Salmon Roe

鲑鱼和鲑鱼籽母子高汤茶泡饭

연어와 연어의알의 맛국물 오자즈케

1,200円

(Set/Tax In)
(含/含税)
(代別/代客 別添)



Chopped Horse Mackerel with Aromatic Herbs

香料拌竹荚鱼碎肉茶泡饭

전갱이 타다기 향미 오자즈케

1,050円

(Set/Tax In)
(含/含税)
(代別/代客 別添)



Half and Half

两种高汤茶泡饭Half&Half

다시차즈케하프&하프

1,440円

(Set/Tax In)
(含/含税)
(代別/代客 別添)

※小鉢やお漬物は季節によって変わります。

※小碟菜及咸菜，根据季节内容有所变化。※기와 밑반찬은 계절에 따라 바뀔 수 있습니다。



トッピング 配州 南高梅

Kishu Pickled Plum

[1個][one]

100円

(Set/Tax In)
(含/含税)
(代別/代客 別添)