兵庫県産 初夏の海鮮天丼

Good JAPAN 日本の美味しい魚

銚子港水揚げ真いわし。
獲れたてを開きにした
鮮度が良い素材です。

兵庫県は富山県と並ぶ日本
海のほたるいかの産地です。
小粒で淡白ながらプリプリ
した食感が特徴です。

国産のヒラメから切り出した
白身は上品な味わいで甘み
があります。

※写真はイメージです。

ほたるいかのかき揚げ（三つ葉と紅しょうが入り）
真いわし・ヒラメ・ひらさやいんげん
はじかみ

みそ汁付
税込950円

初夏の海鮮天丼 小そばサービスセット

通常セット価格
~~税込1,230円~~ → 税込1,190円

冷 又は 温 選べます
※小うどんにかえられます。

初夏の海鮮天丼 プラス 初夏小鉢
税込1,180円

初夏の天ぷらのっけ!

入荷状況により、販売を休止させていただく場合がございます。

ほたるいかのかき揚げ
（三つ葉と紅しょうが入り）
税込350円

銚子産真いわし
税込200円

国産ヒラメ
税込250円

ひらさやいんげん
税込100円

ほたるいかの
辛子酢味噌がけ
税込230円

※魚には、小骨の一部が残っている場合がございますので、ご注意ください。