



10月・11月
秋の味覚たっぷりフェア

お味噌汁

Miso Soup

● 里芋揚げ饅頭の赤出し

秋の味覚の銀杏や鶏肉、椎茸を詰め込んだ里芋の揚げ饅頭がドーンと丸ごと入った赤だし(昆布と鰹の合わせ出し+赤味噌)のお味噌汁。もっちりとした里芋と、ほくほくした銀杏の食感が楽しい一杯です。

五〇〇円

おむすび

Rice Ball

● 五島の醬と春菊混ぜごはん

長崎・五島の魚醤を使ったやさしい風味の炊き込みご飯に、秋野菜の春菊をたっぷり刻んで混ぜ込みました。太白胡麻油の香りが食欲をそそる一品。

二〇〇円

● かぼちやのすり流し

白味噌仕立て

和風・かぼちやのポタージユ。一度 Grill したかぼちやを丁寧にペーストにして、昆布出汁と豆乳、白味噌と合わせました。とろっとしたスープに、ホクホク塩小豆がアクセントな一杯です。

五〇〇円

● 豚ひき肉とセロリの

エスニック混ぜごはん(7分付米)

エスニックな味付けの変わり種おむすび。豚ひき肉とセロリ、青唐辛子をナンプラーやシーズニングソースで炒め、7分付きのお米と混ぜ込みました。刻んだピーナツが食感のアクセントに。

二〇〇円

● 鮭と根菜の粕汁

・東京駅酒造場 清酒 試験醸造 #1

鮭や椎茸、油揚げ、そして大根・人参・牛蒡などの根菜が入った具沢山の粕汁(昆布出汁)。東京駅地下・グランスタ東京にある酒蔵「東京駅酒造場」さんの袋吊りで搾った酒粕をたっぷり使用しています。

五〇〇円

● 銀杏とさつまいものごはん

秋の味覚・銀杏とさつまいもをたっぷり混ぜ込んだ贅沢おむすび。ミネラルたっぷりの黒米入りで、もちもちとした食感が特徴です。

二五〇円

お好みセット

NEW

お好きなお味噌汁1種

+

お好きなおむすび2種

下記メニューより、お好きなお味噌汁を1種、おむすびを2種お選びください。単品で注文するより50〜150円お得！

八五〇円