

9月メニュー

平日 11:30~14:00

※売切次第終了

お味噌汁

Miso Soup

●とうもろこしの

フランと

味噌バタースープ

芯と一緒に甘く煮たとうもろこしを裏ごしして仕立てたフラン(洋風茶碗蒸し)に、まぐろ節で引いた上品なお出汁のお味噌汁をとりりと注ぎました。

五〇〇円



9/9  
まで

おむすび

Rice Ball

● 稲荷寿司

自家製の甘酢生姜と干した胡瓜、叩き梅を混ぜ込んだ夏らしいお酢飯を、お出汁でじゅわっと煮た京揚げで包みました。

二五〇円



● キーマカレー

数種類のスパイスで練った本格ルウに、玉ねぎ麴と醤油麴、ミックスナッツを加えたオリジナルキーマカレー。仕上げに旬のさやいんげんを混ぜ込みました。

二五〇円



● サンラータン

昆布出汁と鶏出汁をあわせたスープに、絹豆腐と卵、木耳、夏野菜で彩りよく仕上げました。ほのかに甘みのある黒酢と、自家製の本格辛味辣油をかけて。

五〇〇円



● 胡瓜と長芋揚げの赤出し

追い鰹で旨みを凝縮したお出汁と、長期熟成の赤出し味噌を合わせました。さっと揚げた胡瓜と揚げ出汁煮にした長芋に、旬の茗荷を加えて香りよく。

五〇〇円



● 茄子と万願寺唐辛子の醤油麴おむすび

カラッと揚げた茄子と万願寺唐辛子に醤油麴を粒ごと和え、塩で浅漬けにした大葉混ぜごはんでおむすびにしました。

二五〇円



● きまぐれ昆布おむすび (エビ入り)

北海道産の真昆布を使用した自家製の昆布佃煮をたっぷり包み込みました。気まぐれで旬の食材を混ぜ込むことも。

一八〇円



お好みセツト

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