

王道 厚切り 塩鮭

厳選した銀鮭を
ザクザク厚切りに!!
皮目は香ばしく、

中はふっくら。
羽釜で炊いた銀シャリ
は鮭の塩気が
お米の甘みとマラバ
り立ってます。
日本料理の原点とも
いえる一膳に。

逸品 しゃもじ サーモンステーキ

～自家製味噌～
み刺身で楽しむ
ノルウェーサーモンを
しゃもじで焼けばお。

独自にブレンドした
味噌を丁寧に練り
とろける豚肉を食感に
甘みとコクを重々まみ。
二つが合わさった
旨味が、より一層
お米を引き立てます。

「王道 厚切り塩鮭」は「熟成の旨味」

「逸品 しゃもじサーモンステーキ」は「鮮度とコクの旨味」

羽釜で炊き上げた銀シャリと
彩り豊かなアスパラガスと
肉類の二択のランチを提案いたします。

「トッピング」

- ・ 出し巻玉子
- ・ 明太子
- ・ 1/2杯みぞれ
- ・ 南高梅

～各五〇〇円～

「ご飯 におかわり」

・ 普通

～四〇〇円～

・ 大盛り

～五〇〇円～

※ あら汁は、
おかわり自由です。

「セット」

・ 厚切り塩鮭

・ レアサモニステーキ ～各五〇〇円～