

「藍」テイクアウト&仕出しメニュー！

R5年9月29日～

化学調味料、保存料、白砂糖を使用しない、身体に優しい健康的なお料理をお作り致します。

御注文は

TEL090-3512-4000

又は、メールにてお受けしております。

eiko-oguchi@nifty.com

秋刀魚や関鯖、新銀杏、栗や、自生の秋茗荷、天然舞茸、信州産の松茸が届いています。

美味しい季節の始まりです！！初物の秋刀魚を使った大葉や白胡麻が入ったお寿司が美味ですよお～。

★秋刀魚寿司 1本 3,960円

★香箱蟹(茹でたてを剥いてあります) 2,500円

★日替わりのディナーセット 1人前 6600円

銀鱈西京焼き、里芋煮ころがし、穴子の山椒煮、筑前煮、きんぴら、鱧フライ、牛と牛蒡の山椒煮、煮穴子、南瓜煮、昔の味卵を使っただし巻き卵、アスパラ山椒和え、青菜胡麻和え、毛蟹のクリームコロケ、だし巻き卵、蛸桜煮 ヘルシーで魅力的なおばんざいが日替わりで、バランス良く入っています。大人気の煮穴子炙り寿司、からすみご飯、蛸御飯等の、御飯類も日替わりでお入れしているので、豪華なお食事になります。