

「藍」テイクアウト&仕出しメニュー！

令和7年7月25日～

化学調味料、保存料は勿論！！

有害な物が多々入っている業務用の調味料や白砂糖、調理酒を使用せず、近海物の天然魚介類や契約農家から仕入れる旬の野菜を、羅臼産の天然昆布や鮪節、有機本格三河味噌、湯浅醤油、ぬちまーす、海の精、加計呂麻島の黒砂糖、メープルシロップ、純米酒、自家製の塩麴や醤油麴、玉葱麴等を上手に使い身体に優しい健康的なお料理をお作りしております。

御注文は TEL 090-3512-4000

又は、メールにてお受けしております。

eiko-oguchi@nifty.com

日本全国から極上の旬の食材が届いています。

★月の輪熊鍋

(2人前) 19,600円

丹波の山奥に生息する野生の「月の輪熊」は、木の実を食べて育つので臭みが無く、甘い脂が後を引きます。昆布出汁と熊肉が相まってそれはそれは美味なお鍋です。数年前知床で熊に遭