

「藍」テイクアウト & 仕出しメニュー！

R4年9月13日～

化学調味料、保存料、白砂糖を一切使用しない、身体に優しいお料理をお作りしています。

★日替わりのディナーセットとオードブルセットは、当日の御予約（4時間前迄）をお受けしております！！

その他は2日前の22時迄にお願い申し上げます。

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

秋の足音が聞こえてきましたよお～。

酷暑で疲れた胃や腸に優しい

★富良野産松茸と鰻の土瓶蒸しセット 7,800円

★秋刀魚寿司 2,900円

★日替わりのディナーセット 1人前 5400円

鮫肝、里芋煮ころがし、穴子の山椒煮、鯛の子煮、銀鱈の西京焼き、鶏天、筑前煮、きんぴら、鯨茄子、牛と牛蒡煮、煮穴子、薩摩芋煮、南瓜煮、昔の味卵を使っただし巻き卵、穴子の天麩羅、卵の花、春菊胡麻和え、毛蟹のクリームコロケ、蛸桜煮ヘルシーで魅力的なおばんざいがバランス良く入っています。大人気の煮穴子炙り寿