

「藍」テイクアウト&仕出しメニュー！

R4年11月12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)も、お受けしております！！

その他は前日の18時迄にお願い申し上げます。

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

秋の味覚に溢れてあれもこれも美味ですよお～。

★香箱蟹 3,200円

★葱鮪鍋 7,600円

★日替わりのディナーセット 1人前 6600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、菜の花、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、御飯類もお入れしているので、豪華なお食事になります。