

「藍」テイクアウト&仕出しメニュー！

R5年5月 25 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

★秋田産じゅんさいのお酢の物 1,200円

★鯉の梅肉落とし・酢味噌落とし 3,300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、鯛の子煮、鶏天、筑前煮、きんぴら、鯨茄子、牛と牛蒡の山椒煮、煮穴子、薩摩芋煮、南瓜煮、昔の味卵を使っただし巻き卵、アスパラ山椒和え、芹の胡麻和え、毛蟹のクリームコロッケ、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。

★日替わりのオードブルセット 1人前 7,700円

ビールや日本酒、シャンパーニュ、ワイン、焼酎と共に、酒菜をバランスよくご堪能になりたい方の為のオードブルセットです。

蛸烏賊の酢味噌和え、銀鱈西京焼き、毛蟹クリームコロッケ、煮穴子、関鮎、あこうの煮付け、塩麴牛たたき、山独活酢味噌和え、自家製「からすみ」、子持ち昆布、鴨ロース、鯨ベーコン、蛸桜煮、車海老の塩焼き、白ばい貝煮、のどくろ塩焼き 筑前煮、生麩田楽等が日替わりで彩り良く詰まっています。お酒が、進み過ぎちゃうかもれま