

期間限定

# 春の味覚

旬を彩る鯛は、しやぶしやぶで。

特製たれが鯛の旨味を引き立てます。

## 春の 旬感膳

3,437円  
(税込3,780円)

- ・鯛と三陸産わかめの  
しゃぶしゃぶ
- ・季節の箱盛四種  
鰯のたたき  
ごま豆腐菜の花添え  
筍とホタルイカの木の芽味噌掛け  
もずくとオクラの酢の物
- ・いとより鯛と海老の天ぷら  
選べるごはん・茶碗蒸し・汁物

選べるごはん  
1つお選びください。

◆春のにぎり五貫  
まぐろ・カンパチ・赤いか  
煮穴子・桜えび軍艦

◆桜えびと  
あさりの  
釜めし

※釜めしは  
「20分ほど  
かかります。  
」  
焼き上がるまでに



## 春の特別御膳 にぎり五貫セット

にぎり五貫  
まぐろ・カンパチ・赤いか  
煮穴子・桜えび軍艦

汁物

2,528円  
(税込2,780円)

单品 にぎり五貫 891円(税込980円)

※天候等の諸事情により、他の食材に変わる場合がございます。



## 春の特別御膳

### 鯛と三陸産わかめの しゃぶしゃぶ小鍋セット

- 鯛と三陸産わかめのしゃぶしゃぶ
- 季節の箱盛四種
- いとより鯛と海老の天ぷら
- ごはん
- 茶碗蒸し
- 汁物
- 漬物

2,710円  
(税込2,980円)

## 春のお造り膳

- お造り七種  
鰹のたたき・鯛・まぐろ・カンパチ・赤海老・サーモン・赤いか
- 季節の箱盛三種
- いとより鯛と海老の天ぷら
- ごはん
- 茶碗蒸し
- 汁物
- 漬物

2,255円  
(税込2,480円)

### 桜えびとあさりの 釜めし膳

- 桜えびとあさりの釜めし
- 季節の箱盛三種
- いとより鯛と海老の天ぷら
- 茶碗蒸し
- 汁物
- 漬物

2,073円  
(税込2,280円)

桜えびとあさりの  
釜めし(みそ汁・漬物付)  
1,073円(税込1,180円)

※釜めしは炊き上がるまでに、「20分」ほどかかります。



## 季節の逸



鯛と三陸産わかめの  
しゃぶしゃぶ小鍋  
1,164円(税込1,280円)



お造り盛合せ七種(二人前)  
鰹のたたき・鯛・まぐろ・カンパチ・  
赤海老・サーモン・赤いか  
1,800円(税込1,980円)



鯛と蛤の土瓶蒸し  
1,000円(税込1,100円)



いとより鯛の天ぷら  
528円(税込580円)



鰹のたたき  
710円(税込780円)

ランチ・  
(応援ランチ除く)  
季節膳・和膳を  
ご注文の方は  
セットでお得!

お得! セット価格  
637円(税込700円)

季節限定 10月～3月末頃まで

# とらふぐ てっちりコース

とらふぐてっちりコースは  
「ひれ酒」も飲み放題！



※写真はふぐづくしコースのイメージ写真です。※写真のお鍋の盛付は3人盛りです。

## 単品

とらふぐ てっちり鍋	2,091円 (税込2,300円)
とらふぐ あら身	1,637円 (税込1,800円)
ふぐ唐揚げ(3個)	619円 (税込680円)
とらふぐ 皮湯引き	528円 (税込580円)
雜炊	437円 (税込480円)



とらふぐ焼ふぐ 1,091円  
(税込1,200円)



とらふぐてっさ 1,364円  
(税込1,500円)

ひれ酒 591円  
(税込650円)



とらふぐてっちりコースは「ひれ酒」も飲み放題！

※天候などの諸事情により、他の食材に変わる場合がございます。