



春の味覚

期間限定

旬を彩る鯛は、しゃぶしゃぶで。

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 鯉のたたき
- 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
又は

桜えびとあさりの釜めし

※釜めしは炊き上げるまでに「20分ほど」かかります。



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
- 季節の箱盛四種
- いとより鯛と海老の天ぷら
- 茶碗蒸し
- 汁物

2,528円
(税込2,780円)

単品 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)



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)

単品 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。



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)



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)



季節の逸
 に
 には

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)

お得! セット価格
 637円(税込700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!