

期間限定

香り豊かな早春のお蕎麦



長崎県産桜鯛の

小鍋蕎麦仕立て

1,480円

いなり寿司 1,640円

炙り鯖寿司 1,740円

皿に咲く桜色の真鯛と瑞々しい春菜。そして茹でたての自家製蕎麦を、鯛の旨味が効いた熱々の特製出汁にそとくぐらせ、お好みの火入れて楽しむ。小鍋仕立てだからこそ出逢える、繊細な旨味の重なりがこぎえます。冷えた体を温めながら、「桜鯛の小鍋」で、一足早い春をお迎えください。



長崎県深江から春の香り

長崎深江産生あおさと

生湯葉蕎麦

1,280円

いなり寿司 1,440円

炙り鯖寿司 1,540円

長崎県・深江漁港で水揚げされたばかりの「生あおさ」を贅沢に使用。乾燥物では決して味わえない、鮮烈な磯の香りとシャキシャキとした食感が魅力です。そこに寄り添うのは濃厚な「生湯葉」の甘みと香り豊かなサクラエビ。食べ進むほどにあおさと湯葉が黄金出汁に溶け合い、まろやかで奥深い味わいへと変化します。

※価格は全て税込です。

