

かまどぐし飯

当店のご飯はかまど炊きごはん！
ふっくらつやつや
お米の良さを引き出します。

おいしい秘訣

かまどで炊いたご飯は
べたつかず、本来の甘く
ほっこりした味わいに
炊き上がります。
お米はゆっくりと火を
通すことで、でんぷん分解酵素が
活発化し本来の甘みが
引き出されるのです。



はじめてちよろちよろ
中はっば、赤子泣いても
蓋取るな

おいしいごはんが
炊けました！

カラダいさいよ 十六穀米

※蕎麦の実を使用しています。
(白米と選べます)

- **栄養バランス**
ビタミン、ミネラル、食物繊維を豊富に含み、白米をはるかに凌ぐ栄養バランス。
- **ダイエット効果**
雑穀米は歯ごたえがあることで噛む回数が増え、自然と満腹感を得られます。
- **便秘解消**
食物繊維は、体内を移動中、腸壁を刺激して腸の活動を活性化させてくれます。

※ 個人差があります。

ぶぶ漬け

京都で、「お茶漬け」は「ぶぶ漬け」と呼ばれています。

「ぶぶ」とはお茶や湯を表す言葉で、熱い湯茶を吹く息の擬声語にもとづきます。

芸の世界で暇なことを「お茶をひく」と言うため、「お茶」という言葉をさげ縁起もかっく逸品。

豊かなゴマの風味

かんぱち胡麻

982円

(税込1,080円)



とろける牛の旨味
牛まぶし

982円(税込1,080円)



しっかりとした味わい
まぐろ漬け

982円(税込1,080円)

雑炊

×にぴったり！

ばいたんふう

〜白湯風〜

塩鶏雑炊

619円
(税込680円)

当店のお米は全品
かまど
炊き
ごはん



至福の卵かけご飯

かいせうらん

海藻卵の

卵かけご飯

437円
(税込480円)

【単品】海藻卵

182円
(税込200円)

盛り上がった甘みのある白身と、濃厚な旨味たっぷりの黄身が特徴です。



小腹がすいたら

おにぎり 各種

各346円
(税込380円)

- ・ 鮭
- ・ 梅
- ・ 明太子
- ・ わさび菜
- ・ 梅じゃこ



人気の盛り合わせ

さくら寿司

味噌汁 付き

800円
(税込880円)

寿司



----- 単品 -----

- ・ まぐろ・かんぱち
- ・ サーモン・いか・えび

各319円 (税込350円)

定食にアレンジも！

ご飯セット

ご飯、味噌汁付き

346円
(税込380円)

【単品】ご飯

273円
(税込300円)

【単品】味噌汁

91円
(税込100円)



● () 内の数字は税込価格です。

● 写真はイメージです。

※ 季節、食材の状況により内容が異なる場合がございます。