

# 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。

## 全国のお米をお届け

当店では季節や気候により  
その時期に美味しいお米を  
全国から取り寄せています。  
旬の美味しさを味わって  
いただきたい。  
それはお米も同じ。  
こだわりの味をぜひ  
お楽しみください。



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  
あるので噛む回数が増え、  
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」という言葉をさけ  
縁起もかつぐ逸品。

豊かなゴマの風味

## かんぱち胡麻

891円  
(税込980円)



とろける牛の旨味  
牛まぶし

891円 (税込980円)



しっかりとした味わい  
まぐろ漬け

891円 (税込980円)

# 雑炊

めにぴったり!

ばいたんふう

白湯風

塩鶏雑炊

537円

(税込590円)



# 寿司

人気の盛り合わせ

さくら寿司

味噌汁 付き

755円

(税込830円)



----- 単品 -----

- ・まぐろ・かんぱち
- ・サーモン・いか・えび

各273円(税込300円)

至福の卵かけご飯

かいそうらん

海藻卵の

卵かけご飯

419円

(税込460円)

【単品】海藻卵

164円

(税込180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319円

(税込350円)

- ・鮭
- ・梅
- ・明太子
- ・わさび菜
- ・梅じゃこ



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

255円

(税込280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。