

季節限定メニュー

11/7(木)~

冬のあつたか

まらっと、アリオをお鍋の中につけて、少し色が変わればもうOKです。すぐに召し上がってください。アリオの脂が大根おろしとマッチします



温泉湯豆腐 **550円**
(税込577円)

温泉地で、昔からある湯豆腐。通常の湯豆腐とは、逆に、煮れば煮るほど豆腐がやわらかくなり、更に豆乳に戻るのが特徴です。アルカリ質によって、豆腐のタンパク質が分解されるためです。回音たまりがクリーミーで、ヘルシー、とりをオリジナルの湯豆腐をご堪能下さいませ。



ふりのおろし柚子しゃぶ

脂ののったぶりを大根おろしと柚子の香りがとってマッチ!!

650円
(税込682円)



博多風白濁スープ

究極のとり巻水炊き

ヨーゲンたっぷりの自家製白濁スープ!!

880円
(税込924円)



大粒

広島産カキフライ

冬の王道。ぶりっぶりの広島産カキを今年もご堪能ください。

550円
(税込577円)



ぶりの梅じそ天ぷら

ほろりとひたぶりの身が梅じそとよく合います。

550円
(税込577円)



国産

鉄鍋牛ホルモン **990円**
(税込1,039円)

ビールのすすむ牛ホルモン鍋。リンゴの甘さが絶妙です。

甘辛いタレが好きなのは、大正解です。ビールもご飯もすすむ逸品です。ニンニクも入っているから、スタミナがっせいです。



ずわい蟹釜飯 **990円**
(税込1,039円)

ずわい蟹のたっぷり入った釜飯。(税込1,039円)ぜひ、冬の贅沢な旨味を感じてください。