

春夏秋冬の鍋 二人前よりお選び頂け きす

# 豚・鶏・



効いた辛いスープ唐辛子・山椒の 柚子元自慢の

の鍋子元

### =

### つお たお得なセッ

いつ

トの麺ま 入前 は雑炊が

いフ さり さり 豊 袖子元自慢の鍋ュな柚子を絞って

鍋

五

鍋

鍋

ツ 鶏と全て ク スゆ <u>^</u> する調に満足な鍋

人前 +六0

は雑炊が

いつ たお得なセッ 乜 トの麺ま

水菜盛 春雨 豆腐 白菜 餃子 白葱 **(六ケ) 五**〇〇 五 〇 〇 五〇〇 Š Š **ペラス れ** ス れ ス れ ス れ ス れ ス れ ス 雑炊セツ 五〇 8 五〇

【追加具】

当店 1 外税表記 12 なっ おり ます

ぷっくり丸い焼き餃子

自慢の焼きギョウザです すべて手作り 皮は手打ち しっかりと練り 具は多し 上げた 一〇個 六個 五〇

餃子

六個 六〇〇 茹でギョウザです

すっきりさわやか つるりといただく

な柚子スー

ープで

### 千担 人校子

茹でギョウザです使用した濃厚かつピリリと辛い 香辛料たっぷりの黒ごま夕しを

六個

## 柚子ポン 人餃子

軽やかな茄でギョウザです。さわやかな柚子と

六個

当店は外税表記に

な

2

てお

ŋ ます

柚子キ 茅芋 柚子 た た サラ き胡瓜 大根 P R **1**" ツ 四八〇 四

蒸 冷 薬味豆腐 ト 鶏 7 煮 さまだれ を味だれれ なれれれ ネギだれ 各 四人〇 四人〇 四 119

豚 砂肝 担々辛味豆腐 やぶポン あえ 酢 四人〇 四人〇 四八〇

蒸 オニオンスライス し茄子醤油だ 11 卵入り 五八〇

おか

か

四八〇

t) 紹與酒漬 サラダ け

当店

は

外税表記に

な 2

7 お

ŋ

đ す

	<b>EX</b>							
あさりと葱炒め	鶏のはちみつゆず炒め	茄子豚辛味炒め	鯛かま揚げ	ニラ卵	ニラもやし炒め	青菜炒め	家常菜	
八 八 〇	八八〇	七八〇	大〇	公公	公〇	七八〇		

有頭海老にんに

当店は外税表記にな

ます。

すじ豆腐煮

# 家常菜

十すじ煮

五八〇

玉子入り+五〇

五八〇

鶏唐揚げ

鶏手羽揚げ

(三本)

**季油 五八○** 

油淋鶏(ユーリンチィ

揚げ鶏葱ソ スか

当店名物

焼酎に三日三晩漬け込 揚げ

半一羽

八〇〇

九八〇

当店は外税表記にな 2 てお ŋ ます。



### 鶏ゆず 豚ゆず 鯛ゆず 4 け卵麺 麺 人人〇

当店は外税表記にな 胡萝 胡 麻 麻 担义 担 麺 2 麺 お きす

当店は外税表記になってな	柚子シャーベット	杏仁豆腐	デザート	豚葱チャーハン	豚ガーリック	牛すじ豆腐めし	飯
おります。	素の	素		八八〇	八八〇	七八〇	