



# Takeout メニュー


氷温熟成させた真鯛を香ばしい特製ごま醤油で。

 真鯛の胡麻醤油漬け 弁当 1,500


柔らかな煮穴子ととろとろの生ゆば。

 “江戸前” 煮穴子と生ゆばのあんかけ丼 弁当 1,800


新鮮な“活”車海老をサクッと香ばしく。

 国産“活”車海老と旬野菜の天井 弁当 2,200


あっさりとした脂のイチボをコクのある甘辛だれで。

 和牛イチボと九条葱の甘辛丼 わっぱ弁当 2,200


大粒で濃厚、ジューシー!!

 “岩手大船渡” 牡蠣と旬野菜の天井 弁当 2,200 **季節限定!!**

柔らかくローストした人気商品の鴨ローストをどんぶり弁当に。

 “特選和風だし” 合鴨のロースト丼 弁当 2,000 **人気商品!!**

フワフワで濃厚! 牡蠣出汁をたっぷり染み込ませた牡蠣飯。

 “大粒” 牡蠣飯わっぱ 弁当 2,200

※前日までのご予約



## “大粒”牡蠣飯わっぱ弁当

“岩手大船渡”の大粒の真牡蠣を醤油ベースの出汁で 身が縮まないよう、さっと炊き上げ、お米も牡蠣エキスたっぷりの出汁で濃厚な牡蠣飯に

おかずの一品に

うまき 1,780

出汁巻き玉子 1,100

厚焼き玉子 1,000

鴨ロースト 1,800 **人気!!**

◆**季節限定**  
大粒で濃厚、ジューシー  
『岩手大船渡牡蠣と旬野菜の天井』



◆**季節限定!**  
『大粒牡蠣飯わっぱ弁当弁当』  
フワフワで濃厚! 牡蠣出汁をたっぷり染み込ませた牡蠣飯。