



鯛

茶漬けご飯

1,600円(税込)



1段目



まずは塩で。  
粗挽きの岩塩で、  
鯛本来の旨味と  
弾力のある食感を  
楽しめます。

2段目



次は醤油で  
お造りとして。  
食感を楽しめるように  
厚めに切っています。  
わさびでピリッと！

3段目



〆はお茶漬け。  
こだわりカツオ出汁の  
香りがふんわり、  
鯛の食感も楽しんで。  
醤油を垂らしても◎