

飯台の味をご家庭で

飯台で
毎年人気の
お鍋3種と鯛めしを
ご家庭で
手軽に愉しんで
いただけるよう
ご用意いたしました。

当日予約で
持ち帰りOK!!

春夏秋冬
創食



『鍋セット』お持ち帰りできます

セット内容

- ・牛ホルモン100g
- ・ニラ
- ・キャベツ
- ・ニンニク
- ・赤唐辛子
- ・出汁



もつ鍋 醤油だし 1人前 800円(税込864円)

※ご注文は2人前から

国産牛ホルモンがたっぷり100g!
キャベツの甘味と牛ホルモンのうまみを引き立てる
あっさりとした出汁に仕上げました。

セット内容

- ・天然鯛
切り身 1匹分
- ・出汁



天然鯛めし 4合用 2,000円(税込2,160円)

(4~5人前)

たっぷりのカツオ節と昆布を使って引いた出汁は
家庭では出せない本格派の味。
天然鯛は、炊いた時に香ばしいかおりになるよう
表面を少し焼いています。炊飯器や土鍋で簡単に
おいしい鯛めしが出来上がります。

セット内容

- ・つくね100g
- ・ほうれん草
- ・エノキ
- ・椎茸
- ・京ねぎ
- ・人参
- ・出汁



※つくねは竹筒に入っておりません。

鶏つくね鍋 1人前 800円(税込864円)

※ご注文は2人前から

店舗の「ふんわりつくね焼き」が大人気で
「鍋に入れても旨いんじゃない!」
という発想から生まれた鍋。
味の決め手となる『鶏つくね』は、
皮・軟骨・胸肉親鶏ももなど色々な部位をブレンドし
食べた時の食感や旨味を追求した自家製つくね。
シンプルだからこそ、それぞれの具材から出る旨味を
ご堪能いただけます。

出汁は真空パックでご用意。
具材はすぐにお使いいただける状態で、使い捨てのお皿に盛付けています。

TAKE
OUT

金・土・日・祝
▶11時~20時30分

089-956-6000

随時ご予約受け賜ります
受付10時~18時まで

※テイクアウトは予告なしに終了する場合がございます。