

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。

春夏秋冬
創食



*つくねは竹筒に入っておりません。

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

■ 鶏つくね鍋 1人前 800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。



セット内容

- ・とらふぐ
- ・白菜・エノキ
- ・椎茸・京ねぎ
- ・春菊・人参
- ・豆腐・葛切り
- ・餅・昆布

売切
御免

■ とらふぐ鍋 1人前 1,800円

※ご注文は2人前から

冬の贅沢「とらふぐ鍋」
とらふぐと、9種類の野菜や具材をセットに。
最後はやっぱり雑炊で締めて下さい!



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

※ご注文は2人前から

国産牛ホルモンの甘味がたっぷり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

(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、炊いた時に香ばしくなるように表面を焼いています。
丁寧に下処理しカットしていますので炊飯器や土鍋に入れるだけで簡単においしい鯛めしが出来上がります。

年末年始のご挨拶のお土産にもいかがですか!

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。

ご予約は

089-956-6000

▶電話受付
10時~17時まで

※本チラシの価格は全て税抜表示(8%)となっています。