

御膳

「日本海という宝物」
水揚げされた魚介は
新鮮そのもの
数段上の旨さです。



自慢のメニュー

なんなり。御膳 2,480円

- ◆刺身3種 ◆握り3貫
- ◆海老と野菜の天ぷら ◆焼き物 ◆珍味
- ◆冷しそば ◆揚げ出し豆腐
- ◆茶碗蒸し ◆味噌汁



味で勝負

豪快魚彩御膳 2,480円

- ◆刺身5種 ◆魚のあら煮 ◆冷しそば ◆揚げ出し豆腐
- ◆茶碗蒸し ◆ご飯 ◆味噌汁 ◆漬物



人気メニュー

天ぷらとお刺身御膳 2,380円

- ◆海老と野菜の天ぷら ◆刺身4種 ◆冷しそば
- ◆揚げ出し豆腐 ◆茶碗蒸し ◆ご飯 ◆味噌汁 ◆漬物



本格派メニュー

海鮮漁火御膳 2,980円

- ◆刺身5種 ◆握り5貫 ◆煮魚 ◆豆腐と茄子の揚げ出し
- ◆冷しそば ◆茶碗蒸し ◆味噌汁



厳選国産牛

厳選国産サーロインステーキ御膳 2,980円

- ◆国産サーロインステーキ(100g)
- ◆揚げ野菜 ◆ポテトフライ
- ◆野菜サラダ ◆豆腐と茄子の揚げ出し
- ◆茶碗蒸し ◆ご飯 ◆味噌汁 ◆漬物



男性に人気

大山豚ゴールド使用 ロースカツとじ鍋御膳 1,830円

- ◆カツとじ鍋 ◆ささがきごぼう ◆野菜サラダ ◆小鉢
- ◆茶碗蒸し ◆ご飯 ◆味噌汁 ◆漬物



定番の人気鍋

厳選国産牛リブロース使用 すき焼き鍋御膳 2,180円

- ◆すき焼き鍋 ◆生たまご ◆野菜サラダ ◆小鉢 ◆茶碗蒸し
- ◆ご飯 ◆味噌汁 ◆漬物



人気のコンビ

やわらか牛ロースと海老フライ御膳 2,480円

- ◆やわらか牛ロース(150g) ◆海老フライ2本 ◆揚げ野菜
- ◆ポテトフライ ◆野菜サラダ ◆揚げ出し豆腐
- ◆茶碗蒸し ◆ご飯 ◆味噌汁 ◆漬物



やわらか牛ロース® 単品(150g) 1,780円 税込 (揚げ野菜付き)

※やわらか牛ロースは、柔らかく加工したお肉です。



あつあつピリ辛

たっぷり具が入ったチゲ鍋御膳 1,780円

- ◆チゲ【大山豚バラ肉、鶏つくね、厚揚げ豆腐、野菜】
- ◆野菜サラダ ◆小鉢 ◆茶碗蒸し ◆ご飯 ◆漬物
- ◆温泉たまご ◆メのハーフラーメン



たっぷり具が入ったチゲ鍋



【べっぴん鍋】
鳥取県産鶏ガラを
二日間煮詰めた
天然コラーゲンスープです。
大自然の中で育った鶏のスープは
まろやかでクリーミー。
お口の中いっぱい広がる
旨味をお楽しみください。

女性に人気
べっぴん鍋
お肌のうるうるコラーゲン
お肌つるつる

ヘルシー
女子力
メニュー

当店
イチ押し
メニュー

プレミアムべっぴん鍋

これが「べっぴんコラーゲン」!

当店自家製です!

べっぴん
コラーゲン
100%

まろやかでコクのある鍋は美肌作用、
整腸作用UP! 明日もべっぴんに!

がんばったご褒美に!
プレミアムべっぴん鍋

税込 1,480円
単品 1,280円

◆鳥取県産炙り鶏と鶏つくねのたっぷり野菜鍋 ◆冷奴
◆自家製コラーゲンスープ ◆野菜サラダ ◆雑炊セット
◆選べる麺【讃岐うどん、きしめん、しらたき】

◆選べる麺 プレミアムべっぴん鍋

※プレミアムべっぴん鍋をご注文の際、下記より一品お選びください。

讃岐うどん きしめん しらたき



鳥取
べっぴんカレー鍋

spicy & healthy

税込 1,430円
単品 (ハーフラーメン付き) 1,280円

◆鳥取県産炙り鶏と鶏つくねのたっぷり野菜鍋
◆自家製コラーゲンスープ ◆ご飯 ◆野菜サラダ
◆小鉢 ◆冷奴 ◆ハーフラーメン

べっぴん
コラーゲン
入り

プレミアムべっぴんスープと香辛料を効かせたカレー鍋です。
スパイシーなカレースープが「べっぴんコラーゲン」を
入れることによりまろやかかつ奥深い味へと変わります。

※うどんとそばは同じ釜を使用しております。
アレルギーのある方はスタッフにお声かけください。

※写真はイメージです。※表示価格は消費税込みの金額です。※季節により料理の内容が異なる場合がございます。2512_40



鳥取因幡産湯豆腐鍋御膳

税込 1,680円
単品 700円

◆因幡の湯豆腐 〈だし醤油、ポン酢、薬味〉
◆お造り2種 ◆焼き物 ◆珍味 ◆雑穀米 ◆茶碗蒸し

女性に人気
おすすめ膳
バランス食で
体の中から美しく

ヘルシー
女子力
メニュー

華やか
和膳

はな
華かご膳

税込 1,680円
単品 700円

◆刺身2種 ◆天ぷら ◆焼き物
◆珍味 ◆冷しそば ◆茶碗蒸し
◆ご飯 ◆味噌汁 ◆漬物



大人気
メニュー

とろ〜り
オムライスセット

税込 950円
単品 850円

◆とろ〜りオムライス (ベーコンケチャップライス)
◆サラダ ◆スープ

ふわふわのオムライス
ベーコンと野菜で作った自家製ケチャップライスにとろふわ玉子をのせました。
優しい味付けのデミグラスソースで召し上がれ。

自家製
ケチャップ
ライス

とろ
ふわ
玉子

※写真はイメージです。※表示価格は消費税込みの金額です。※季節により料理の内容が異なる場合がございます。

地産地消
「じげのもん」

大人気
メニュー

若鶏
定じげ
食

特製タルタルの
チキン南蛮定食

1,280円税込

◆チキン南蛮(4個) ◆野菜サラダ
◆小鉢 ◆茶碗蒸し ◆ご飯 ◆味噌汁 ◆漬物
◆特製タルタルソース

鳥取県産
安心 安全

定じげ
食

若鶏もも肉の
唐揚げ定食

1,330円税込

◆唐揚げ(5個) ◆野菜サラダ ◆小鉢
◆茶碗蒸し ◆ご飯 ◆味噌汁 ◆漬物

若鶏ステーキと
海老フライ定食

1,380円税込

◆若鶏ステーキ ◆海老フライ ◆揚げ野菜 ◆ポテトフライ
◆野菜サラダ ◆小鉢 ◆茶碗蒸し ◆ご飯 ◆味噌汁 ◆漬物

若鶏もも肉の
サクサクとり天定食

1,420円税込

◆とり天(4個) ◆野菜の天ぷら ◆小鉢
◆茶碗蒸し ◆ご飯 ◆味噌汁 ◆漬物

鳥取県産
安心 安全

大山豚
ゴールド

しっかり
手作り

大山豚ゴールド使用
ロースカツ定食

1,380円税込

◆ロースカツ ◆野菜サラダ ◆小鉢
◆茶碗蒸し ◆ご飯 ◆味噌汁 ◆漬物

大山豚ゴールド生
姜焼き定食

1,380円税込

◆生姜焼き ◆野菜サラダ ◆小鉢 ◆茶碗蒸し
◆ご飯 ◆味噌汁 ◆漬物

大山豚ゴールド野菜たっ
ぷり酢豚定食

1,300円税込

◆野菜たっぷり酢豚 ◆小鉢 ◆茶碗蒸し
◆ご飯 ◆味噌汁 ◆漬物

当店
人気
No.1

よくばり定食

1,300円税込

◆刺身2種 ◆海老と野菜の天ぷら
◆揚げ出し豆腐 ◆小鉢 ◆茶碗蒸し
◆ご飯 ◆味噌汁 ◆漬物

よくばり定食

1,300円税込

◆刺身2種 ◆海老と野菜の天ぷら
◆揚げ出し豆腐 ◆小鉢 ◆茶碗蒸し
◆ご飯 ◆味噌汁 ◆漬物

国産牛カルビ
スタミナ焼き定食

1,380円税込

◆牛カルビ焼き ◆野菜サラダ ◆小鉢
◆茶碗蒸し ◆ご飯 ◆味噌汁 ◆漬物

ハンバーグと
海老フライ定食

1,530円税込

◆チーズハンバーグ(デミグラスソース) ◆海老フライ
◆揚げ野菜 ◆ポテトフライ ◆野菜サラダ ◆小鉢
◆茶碗蒸し ◆ご飯 ◆味噌汁 ◆漬物

焼き魚と
天ぷら定食

1,480円税込

◆焼き鯖 ◆海老と野菜の天ぷら ◆小鉢
◆茶碗蒸し ◆ご飯 ◆味噌汁 ◆漬物

選べる麺

焼き鯖寿司定食

1,480円税込

◆焼き鯖寿司4切 ◆かっぱ巻2切
◆海老と野菜の天ぷら ◆茶碗蒸し

◆選べる麺 ※下記より一品お選びください。

◆握り寿司定食

1,780円税込

◆握り寿司5貫 ◆かっぱ巻2切
◆海老と野菜の天ぷら ◆茶碗蒸し

◆選べる麺 ※左記より一品お選びください

選べる麺

焼き鯖寿司定食

1,480円税込

◆焼き鯖寿司4切 ◆かっぱ巻2切
◆海老と野菜の天ぷら ◆茶碗蒸し

◆選べる麺 ※下記より一品お選びください。

◆握り寿司定食

1,780円税込

◆握り寿司5貫 ◆かっぱ巻2切
◆海老と野菜の天ぷら ◆茶碗蒸し

◆選べる麺 ※左記より一品お選びください

定食のご飯をお得に。さらに美味しく。

「豚めし」の素

300円税込

「温玉めし」の素

150円税込

※うどんとそばは同じ釜を使用しております。
アレルギーのある方はスタッフにお声かけください。

※写真はイメージです。※表示価格は消費税込みの金額です。※季節により料理の内容が異なる場合がございます。2512_40

※うどんとそばは同じ釜を使用しております。
アレルギーのある方はスタッフにお声かけください。

※写真はイメージです。※表示価格は消費税込みの金額です。※季節により料理の内容が異なる場合がございます。2512_40

08

09

本場
讃岐

※坂出市「鎌田」のだし醤油使用。
店内でじっくり煮出した白だし
(昆布、かつお、いりこ)に
本場のうどん醤油をブレンド。

「香川直送」
うどん

かやくうどん

温 560円

◆油あげ ◆若布 ◆天かす
◆かまぼこ ◆ねぎ

国産牛肉使用
スタミナ
ぶっかけうどん

味で
勝負

冷 温 1,030円

◆国産牛バラ肉旨煮 ◆温泉たまご
◆大根おろし ◆かつおぶし
◆天かす ◆生姜 ◆ねぎ ◆のり
◆レモン ◆特製だし

ぶっかけうどん

冷 温 560円

◆大根おろし ◆かつおぶし
◆天かす ◆生姜 ◆ねぎ
◆のり ◆レモン ◆特製だし

ざるうどん

冷 560円

◆のり ◆薬味

温玉旨だしうどん

冷 温 630円

◆温泉たまご ◆かつおぶし ◆天かす ◆生姜 ◆ねぎ

特製肉うどん

冷 温 960円

◆国産牛バラ肉旨煮 ◆ねぎ

大きなきつねうどん

温 710円

◆自家炊き大きなおあげ ◆かまぼこ ◆ねぎ

揚げたて天ざるうどん

冷 1,030円

◆海老天2本 ◆野菜の天ぷら ◆のり ◆薬味

和風だしのカレーうどん

温 950円

◆牛ミンチ入りカレー ◆温泉たまご ◆ねぎ

おすすめ

揚げたて天ぷらうどん

温 1,030円

◆海老天2本 ◆野菜の天ぷら
◆かまぼこ ◆ねぎ

「北海道産」そば使用
そば

大自然の恵み

北海道の雄大な大地で
育ったそばは
のどごしが良く、香り高い。
納得の一品です。

本格派
メニュー

北海道産そば使用
ざるそば
760円

三輪の絹糸使用
冷しめん

おすすめ

冷しぶっかけそうめん 680円

◆たまご焼き ◆かいわれ菜 ◆トマト ◆のり ◆生姜 ◆ねぎ

あったか絹糸そうめん 650円

◆かまぼこ ◆ねぎ

かやくそば 760円

◆あげ ◆若布 ◆天かす ◆かまぼこ ◆ねぎ

揚げたて天ぷらそば 1,230円

◆海老天2本 ◆野菜の天ぷら ◆かまぼこ ◆ねぎ

揚げたて天ざるそば 1,230円

◆海老天2本 ◆野菜の天ぷら ◆のり ◆薬味

ぶっかけ
おろしそば

冷 760円

◆大根おろし ◆かつおぶし ◆天かす ◆わさび ◆ねぎ

※うどんとそばは同じ釜を使用しております。
アレルギーのある方はスタッフにお声かけください。

※写真はイメージです。※表示価格は消費税込みの金額です。※季節により料理の内容が異なる場合がございます。2512_40

2512_40 ※写真はイメージです。※表示価格は消費税込みの金額です。※季節により料理の内容が異なる場合がございます。

※うどんとそばは同じ釜を使用しております。
アレルギーのある方はスタッフにお声かけください。

一品一品
こだわった
メニュー

味で勝負

白湯味噌パターの
野菜ラーメン 850円

◆たっぷり野菜 ◆生姜風味とりそばろ ◆ねぎ

なんなり。ラーメン 850円

◆自家製チャーシュー ◆温泉たまご ◆メンマ ◆もやし ◆ねぎ

あっさり和風ラーメン (鳥取素ラーメン仕立て) 700円 (ハーフ 400円税込)

◆生姜風味とりそばろ ◆若布 ◆メンマ ◆天かす ◆ゴマ ◆ゴマ油 ◆ねぎ

鳥取素ラーメン風

大山豚ゴールド使用
野菜たっぷりあんかけ皿うどん 1,000円

あつあつ
鉄板

鉄板

ホルモン焼きそば 880円

◆牛ホルモン ◆野菜 ◆かつおぶし ◆紅生姜 ◆醤油旨ダレ

ホルモン焼きうどん (皿盛り) 880円

◆牛ホルモン ◆野菜 ◆かつおぶし ◆紅生姜 ◆醤油旨ダレ

豚肉ソース焼きそば 880円

◆豚バラ肉 ◆野菜 ◆かつおぶし ◆紅生姜 ◆特製ソース

豚肉ソース焼きうどん (皿盛り) 880円

◆豚バラ肉 ◆野菜 ◆かつおぶし ◆紅生姜 ◆特製ソース

ナポリタン

昔ながらのナポリタンセット 1,030円 (スープ・サラダ付) 単品 930円税込

◆ナポリタン(ベーコン、野菜) ◆玉子 ◆野菜サラダ ◆スープ

くせになる
美味さ

野菜たっぷり

野菜カレー (牛ミンチ入り) 980円

◆サラダ ◆スープ ◆福神漬

スライスに
こだわった

カルー

こだわりカレー (牛ミンチ入り) 800円

◆サラダ ◆スープ ◆福神漬

たっぷり海老天丼 1,480円

海老天4本と野菜天5種で大満足の一品。

ボリューム満点

海鮮丼 1,580円

新鮮にこだわった

味で勝負

たっぷり9種のネタ。醤油ダレは上からかけるのがおすすめ

ご飯大盛りプラス200円税込

ピリ辛 海鮮ユッケ丼 1,300円

特製ダレで大人気

たまご、ゴマ、ゴマ油、ねぎ、クセになること間違いなし。

琴浦サーモン丼 1,680円

ハーフユッケ丼(単品) 780円

ぶり漬け丼 1,480円

漬けまぐろ丼 1,480円

味噌汁

小鉢

漬物

厳選和牛

鳥取黒毛和牛重 1,580円

鳥取県産 大山豚ゴールド

スタミナぶた丼 1,330円

鳥取県産 大山豚ゴールド

極ロースのカツとじ丼 1,500円

鳥取県産 鶏ももすき焼き風親子丼 930円

旨味に
こだわった

肉丼

黒毛和牛丼 1,580円

温泉たまご添え

国産牛カルビ焼肉丼 1,380円

ふんわり玉子丼 650円

野菜たっぷり

野菜カレー (牛ミンチ入り) 980円

◆サラダ ◆スープ ◆福神漬

スライスに
こだわった

カルー

こだわりカレー (牛ミンチ入り) 800円

◆サラダ ◆スープ ◆福神漬

とりあえず



人気メニュー

濃厚な味わい！

自家製すくい豆腐

生姜、ねぎ

400円

韓国風冷奴

400円

かつおの和風生姜だし漬け

380円

茹でたて枝豆

350円

いいだこのたこわさ

400円



ビールのあてに最高！

ピリ辛海鮮ユッケ和え

680円



おすすめ

酒津産あかもく

350円

ネバネバの海藻です。だし醤油の味付けてご飯、うどん、そばのトッピングもGood！



手作りオリジナルドレッシング！

じげの野菜
たっぷりサラダ

680円

【鳥取じげ野菜】

『じげ』とは鳥取の方言で「地元」という意味。じげならではの新鮮な季節野菜を使用したシャキシャキのサラダをお楽しみください。

※季節により内容が変わります。

なんなり。海鮮サラダ

850円

さっぱりとしたドレッシングにたっぷり鮮魚を和えました(約2人前)

野菜サラダハーフ

350円

新鮮野菜サラダをお手頃サイズで！

とり皮コーゲンサラダ

500円

和風マヨドレッシングで！

ミニサラダ

150円



ごまドレッシング

当店すくい豆腐使用
濃厚な豆腐です

自家製豆腐とトマトのサラダ

730円



とろ〜り温泉たまご
たっぷりチーズの
サラダ

揚げじゃこ入り

生ハムと温泉たまごの

シーザーサラダ

750円

体にやさしく
ザンザン

特製
オニオン
ドレッシングで
さっぱりと。

お造り

料理長おすすめ

5種盛り合わせ

(2〜3人前) 2,500円

お造り3種盛り合わせ

(1〜2人前) 1,500円

各種単品のお刺身

※「本日のおすすめ」よりお選びください。



刺身

サラダ巻き

(サーモン入り・4切) 500円

いなり寿司

(1個) 150円



女性に人気

7種類の具材を贅沢に巻いています

わさび入り

海鮮太巻き寿司

(5切) 1,130円

※「わさび抜き」はスタッフにお伝えください。

焼き鯖の香ばしさがくせになる

当店オリジナル

さば

焼き鯖寿司

(1本8切) 1,100円

焼き鯖寿司ハーフ

(4切) 580円

1貫より〜

本日の握り寿司

ネタ・価格は店頭またはスタッフにお問い合わせください。
※「わさび抜き」はスタッフにお伝えください。

わさび入り



厳選素材

8種類のネタの盛り合わせ

料理長のおすすめ

8貫握り寿司

1,520円(お味噌汁付)

※「わさび抜き」はスタッフにお伝えください。

おすすめ定食セット

プラス450円

14、15ページのお好みの単品にプラス450円で定食セットをご用意させていただきます。
◆冷奴 ◆小鉢 ◆茶碗蒸し ◆ご飯 ◆味噌汁 ◆漬物



※ご注文後、すぐのご提供となります。

焼

もの

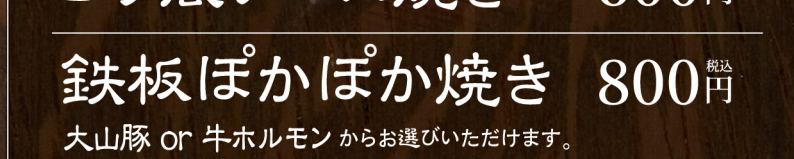
職人の技

手巻きだし巻玉子 650円税込

だし巻玉子ハーフ 350円税込

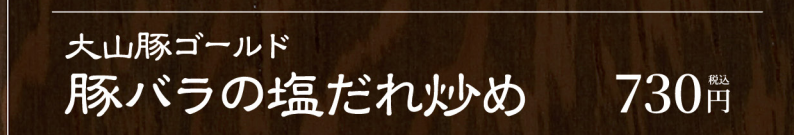


茄子の
ピザ風チーズ焼き 600円税込

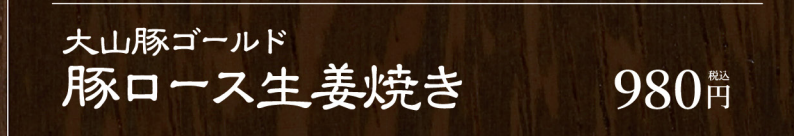


鉄板ぽかぽか焼き 800円税込

大山豚 or 牛ホルモン からお選びいただけます。



大山豚ゴールド
豚バラの塩だれ炒め 730円税込



大山豚ゴールド
豚ロース生姜焼き 980円税込



鳥取県産
鶏もも肉のおろしだれ焼き 680円税込



ミートソースと
チーズで
あつあつ
とろ〜り

茄子のピザ風チーズ焼き



ねぎ
たっぷりの
お好み焼き風

ぽかぽか焼き
※大山豚 or 牛ホルモンからお選びいただけます。



あつあつ
鉄板

牛ホルモンと
野菜のスタミナ炒め 700円税込



ぷりぷり
海老5尾入り。
クセになる
おいしさ!

女性に
人気

海老の
ガーリックマヨ炒め 780円税込

炒

もの

定番の
人気
メニュー

あさりの酒蒸し 580円税込

あさりバター蒸し白ワイン仕立て 580円税込



当店
自慢の
一品

天ぷらの盛り合わせ 1,100円税込

海老3本と海鮮1種、野菜6種で
超お得!

海老の天ぷら (2本) 350円税込

野菜の天ぷら (5種) 400円税込

フライドポテト 400円税込

揚げ

もの

ブリ唐のポン酢 430円税込

おつまみとり唐 450円税込

自家製ヤンニョム OR おろしポン酢からお選びいただけます。

鶏なんこつ揚げ 400円税込

(ガーリックペッパー味)



じげの豆腐と
茄子の揚げ出し 500円税込

ホッと
する
一品

地
産
消
産

特製タルタルの
チキン南蛮
(3個) 660円税込

ソースが
決め手



鳥取県産
鶏ももの唐揚げ
(5個) 930円税込 (3個) 560円税込



鳥取県産鶏ももの
サクサクとり天
(4個) 780円税込



大山豚ゴールドロースカツ 980円税込

大山豚ゴールド
ロースカツとじ鍋 1,480円税込





特製
マヨ
ソース

プリッと海老マヨ (5尾) 780円税込



自家製
香味塩

手羽先 (2本) 400円税込

ガーリックペッパー揚げ

おすすめ定食セット

16、17ページのお好みの単品に
プラス450円で定食セットをご用意させていただきます。

◆冷奴 ◆小鉢 ◆茶碗蒸し ◆ご飯 ◆味噌汁 ◆漬物

プラス
450円
税込

※ご注文後、すぐのご提供となります。





ご飯もの

だし茶漬け(韓国のみ)
400円 税込

だし茶漬け(梅)
400円 税込



チャーシューの
ほぐしと
ねぎに旨味ダレが
絶妙。

豚めし 550円 税込

※定食の「豚めしの素」は300円(税込)と大変お得
具材を別皿にてご提供いたします。
※ご飯はついておりません。

ハーフユッケ丼	780円 税込
鶏皮旨煮ねぎマヨご飯	400円 税込
かつお生姜漬けめし	630円 税込

旨めし



温泉たまご、
かつおぶし、天かす、
ねぎ、だし醤油
この組み合わせは
クセになります。

温玉めし 350円 税込

※定食の「温玉めしの素」は150円(税込)と大変お得
具材を別皿にてご提供いたします。
※ご飯はついておりません。

だし茶漬	漬物付
梅	400円 税込
韓国のみ	400円 税込
あかもく	580円 税込
【あかもく】栄養価の高い注目のネバネバ海藻	
ご飯とお供	
白ご飯	250円 税込
白ご飯(大)	350円 税込
味噌汁	130円 税込
茶碗蒸し	200円 税込
ミニサラダ	150円 税込



お子様メニュー

お子様カレーセット 750円 税込

◆チキンカレー ◆サラダ ◆ミニうどん
◆ジュース ◆プリン ◆フライドポテト

お子様握り寿司セット 750円 税込

◆寿司3貫 ◆ミニうどん
◆ジュース ◆プリン ◆フライドポテト

お子様エビフライセット 750円 税込

◆エビフライ ◆ピラフ ◆サラダ
◆ミニうどん ◆ジュース ◆プリン ◆フライドポテト

お子様ハンバーグセット 750円 税込

◆ハンバーグ ◆ピラフ ◆サラダ
◆ミニうどん ◆ジュース ◆プリン ◆フライドポテト

お子様よくばりセット 1,480円 税込

◆寿司3貫 ◆ハンバーグ ◆エビフライ ◆唐揚げ ◆サラダ ◆ミニうどん ◆茶碗蒸し ◆ジュース

お子様大満足 +30円 税込

ミニうどんを
+30円で
ミニラーメンに
変更できます。

もう一品

ハーフうどん	250円 税込	海老フライ(2本)	300円 税込	ミニフライドポテト	120円 税込
ハーフラーメン	280円 税込	ミニハンバーグ(1個)	300円 税込	バニラアイス	180円 税込
※うどんはそばと同じ釜を使用しております。アレルギーのある方はスタッフにお声かけください。				チョコアイス	180円 税込

			
〈大きな海苔で包んでいます〉			
塩	200 円税込	おかか	250 円税込
		ちりめん山椒	350 円税込
		琴浦サーモンハラス	350 円税込
		無限おむすび	300 円税込
		のり・かつお・ゴマ・しそ・ねぎ・天かす	
梅	250 円税込	あさり佃煮(実山椒入り)	350 円税込
		雑穀米むすび	300 円税込