

選べるおだし

大地のぶたおすすめだし

おすすめ

極み鰹の京風だし

こだわり抜いた上品な甘みが特徴の鰹だしでほん酢との相性は抜群です。シンプルに素材の味を引き立てます



ほん酢または
胡麻だれで



10種類あるおだしの中から2種類お選びください

季節限定だし3種類

別紙のPOPを
ご覧ください



国産老鶏白湯 プルプルコラーゲンだし

鶏白湯スープを使い豊富なコラーゲンと滑らかな口当たりを実現しました



おは讚岐うどん
がおすすめ



ほん酢または
胡麻だれで

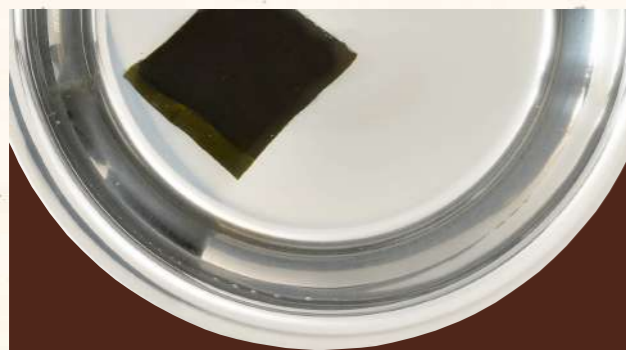


だし醤油の本格派 すきだし

すき焼き風のおだしで、昆布の効いた醤油の深い味わいを溶き卵でご堪能ください

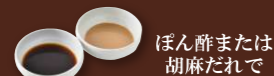


生卵または
そのまま



風味豊かな 国産昆布だし

厳選した国産の昆布を使用し、昆布の旨みを最大限に引き出したおだしです



ほん酢または
胡麻だれで



濃厚とんこつだし

あっさりとした口当たりで深いコクにキレがある本格派のスープです。濃厚おだしは野菜、お肉との相性抜群



おは中華
麺が
おすすめ



そのまま



魚介ベースのピリ辛 キムチだし

ピリッとした辛さに魚介のだしを効かせました。リピート率の高さがおいしさの証です



そのまま



美肌効果抜群あっさり 健美塩スープだし

生姜・胡麻・陳皮・花椒・八角・ウイキョウなど漢方や香辛料が入っており美肌効果抜群です



ほん酢または
胡麻だれで

※写真はすべてイメージです

鍋だしの交換できます

1回につき500円頂戴いたします