

7・8月
限定

¥2,200(税込)

土日祝
要予約

がごめ昆布出汁で食べる

竹炭うどんと鴨井御膳

竹炭うどん / 長崎素麺 / 鴨ロース井 / 出汁巻き青さ餡 / 茄子田楽 / あんみつ

竹炭うどん TAKESUMI UDON

選りすぐりの小麦粉に国内産の竹炭パウダーを練り込み、地下90mより汲み上げた天竜川の伏流水を使用して、時間をかけて丁寧に作り上げた、滑らかでコシのあるうどんです。



長崎素麺 NAGASAKI SOUMEN

圧搾法によるごま油使用。時間をかけて熟成させた、喉ごしつるりでコシのある生素麺です。麺本来の甘みが楽しめます。



がごめ昆布 GAGOME KOMBU

まろやかな味と強いぬめりが特徴です。健康維持や美容により栄養素が含まれると注目されています。



日本料理 **まつり**

※写真はすべてイメージです。メニューは仕入れ状況により変更になる場合がございます。