



## お好みでお出汁をかけて 柏崎の鯛茶漬け

No.304 1,290円(税込1,419円)



### 鯛茶漬け おすすめ の食べ方

- ①鯛に下味をつけておりますので、**まずはそのまま“鯛丼”**としてお召し上がりください。
- ②その後お好きな頃合いで、**鯛に出汁をかけて“お茶漬け”**としてお召し上がりください。

### 柏崎の鯛茶漬けとは

元々、鯛茶漬けは柏崎の漁師が新鮮な鯛を使って食べていた料理でした。

時が経ち、観光客にも人気となった鯛茶漬けは、**柏崎を訪れたら必ず味わうべき名物料理**として定着しました。

# お食事



### 数量限定

## 紅ずわいがに の雑炊



No.297 990円(税込1,089円)



### おにぎり 梅

No.298 290円(税込319円)



### おにぎり 鮭

No.299 290円(税込319円)



### おにぎり 明太子

No.300 290円(税込319円)



### お茶漬け 梅

No.301 390円(税込429円)



### お茶漬け 鮭

No.302 390円(税込429円)



### お茶漬け 明太子

No.303 390円(税込429円)

### ご飯

No.414 並盛り  
190円(税込209円)

No.415 小盛り  
170円(税込187円)

No.416 大盛り  
290円(税込319円)

## 一緒にいかがですか？



No. 275

ミニラーメン  
440円(税込484円)



No. 370

新潟もちぶた餃子  
540円(税込594円)



No. 251

ミニぶっかけそば  
340円(税込374円)



No. 252

ミニぶっかけうどん  
340円(税込374円)



No. 339

ミニサラダ  
340円(税込374円)