



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)



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)



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)

一緒にいかがですか？



No.275

ミニラーメン
440円(税込484円)



No.394

さくさくポテトフライ
490円(税込539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)