

天然活メ

真あなご

真あなご一本揚げ！
身厚で旨みがある
美味しさが自慢です。

天ぷら

天然活メ

真あなごの一本揚げ

身厚でふっくらとした
旨みがある上品な美味しさが自慢です。



高知県産土佐甘とう
大きな実は柔らかで苦みや
辛味が少ないのが特徴です。

天然活しめ真あなご
大海老

真あなごと大海老天井と麺

1,528円(税込1,680円)

真あなごは、他の魚介類の中では
ビタミンAの含有量がトップクラスです。
このビタミンA(レチノール)は生活習慣病から守る働きや、
あわせて免疫力を高める働きもあると言われています。
また、真あなごに含まれる脂肪酸には
イコサペンタエン酸(EPA)や
ドコサヘキサエン酸(DHA)も含まれています。



天然活しめ真あなご

天然あなご煮込み
ふっくらと煮上げた真あなごを
炙った香ばしさと柔らかな食感を
お楽しみください。

天ぷらはお好みで、
岩塩レモン、
そばつゆにつけて

真あなご天ざるそば

1,491円(税込1,640円)

煮あなご井と麺

1,491円(税込1,640円)