

# おでん

昆布と鰹節・さば節・うるめ節の良質な材料で丁寧な旨味を引き出し、さらに追い鰹で旨味と甘味、香りを高める「なごみの出汁」

・ピリ辛和牛すじコン豆腐

六〇〇円

・三元豚しゃぶ肉と水菜

六〇〇円

・鯨コロ

六五〇円

・はんぺん

三〇〇円

・じゃこ天

・カマンベールワンタン

・水菜

・焼き餅

・ウインナー

・ごぼう天

三五〇円

・紅しょうが平天

・淡路島玉ねぎ

・和牛すじ

・海老餃子

・海老シユーマイ

裏面につづく