

釜飯

(汁物・香の物付)

釜飯のことだわり

毎朝、北海道産昆布、鹿児島産かつお節でとる一番出汁を使用し、無化調で釜めし専用の出汁を作っています。作り置きをせずひと釜ごとに炊き立てを提供します。



オスメ
蛸釜めし
1,500円



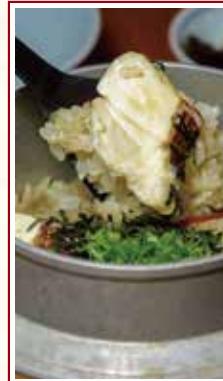
オスメ
鰯釜めし
1,500円



オスメ
五目釜めし
1,500円



穴子釜めし
1,500円



広島ハーブ島の釜めし
1,500円



海老釜めし
1,500円



活さざえ釜めし
2,000円



鮭いくら釜めし
(秋・冬季のみ)
2,500円



牡蠣釜めし
(冬季のみ)
2,000円