

東新宿サソラサー × 偏愛食堂 ティナーメニュー



7 鯉出汁薫るスパイス海鮮鍋 (1人前) 5,800円
 *(2人目から4人までの追加料金) 4,500円
 基本具材 (牡蠣、白子、たら、水菜、えのき、プチトマト、米飯)



[偏愛的・鍋具材]

- 8** 300円串 うずら卵、はんぺん、プチトマト 各300円
- 9** 400円串 とりしゃぶ、油揚げ、えのき、しめじ、ヒラタケ 各400円
- 10** 500円串 牡蠣、たら、ホタテ、氷室豚しゃぶ肉、ぶりしゃぶ 各500円
- 11** 600円串 牡蠣バターソテー、スパイス油揚げ巾着 各600円

[偏愛的・鍋トッピング]

- 12** 炙りチーズ 250円
- 13** ココナッツミルク出汁 600円

[偏愛的・サイドメニュー]

- 14** アチャール盛り合わせ 1,200円
ランチメニューの品目の中から3種
- 15** 600円サイドメニュー
(ひとくちキーマカレー、車麩と大根のカレーおでん 各600円)
- 16** 800円サイドメニュー
(氷室豚の低温調理 (2枚) 800円)
*氷室豚低温調理とは、群馬県の氷室豚に特製マサラと塩をまぶして低温調理したもの
- 17** 1,000円サイドメニュー
(氷室豚の低温調理 (3まい) 1000円)
- 18** 1,200円サイドメニュー
(白子ライムポン酢1200円)
*(東北産の)新鮮で上質な白子を、ライムの華やかな香りでまとめました。
- 19** 1,500円サイドメニュー
もうかの星の刺身 1,500円

*価格は税抜き表示です
*写真はイメージです