

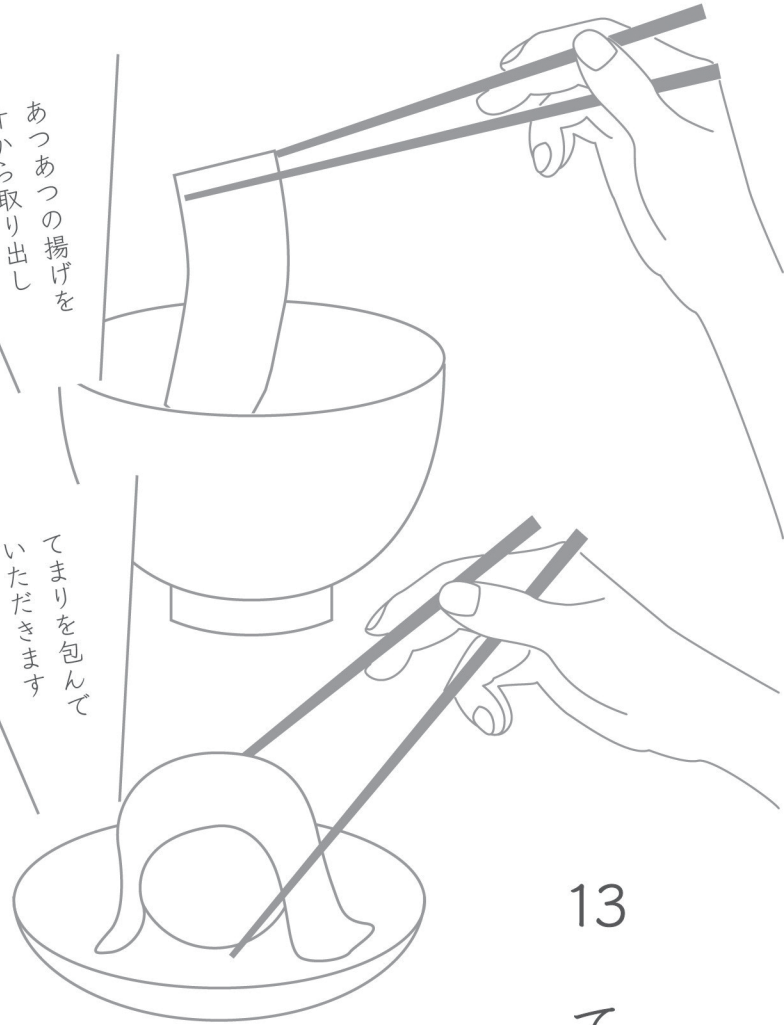
初午新名物! 出汁でまく

～「てまりいなり」のお作法～



あつあつの揚げを  
汁から取り出し

てまりを包んで  
いただきます



13 てまりいなりプレート 2000円

・南関あげ御出汁

・てまり五種

てまり

しゃりの味

一、はまぐり

わさび・青海苔

二、たこ桜煮

せり

三、あわび

カレー・ナッツ

四、えび

えびそぼろ・干し桜えび

五、サーモン

ゆず

・すし屋の玉子焼き

・ビーツと大葉ジェノベーゼのポテトサラダ  
・季節野菜のぬか漬け

追加のてまり有リ☑