

平田
牧場

金華豚のひつまぶし御膳

「幻の豚」と呼ばれる世界でも希少な最高品種。

豚肉の常識を覆す、繊細な肉質・上品な甘み。

名物 自家製手造りぎる豆腐

揚物 天麩羅(海老、湯葉、茄子、さつま芋、青唐)

椀物 豆乳茶碗蒸し

飯物 角煮のひつまぶし、赤出汁、香物

水物 自家製甘味二種、珈琲又は紅茶

ひつまぶしのお召し上がり方

おひつの中を四等分に分けて頂き

一、まずはそのままお召し上がり下さい。

二、薬味(わさび、白葱、もみ海苔)を使ってお召し上がり下さい。

三、お出汁を注いでお召し上がり下さい。

四、一番お好みの食べ方で最後はお召し上がり下さい。

1,980円
(税込)



山形県庄内 最高級ブランド
「平田牧場金華豚」使用

ちよい呑みセット

【200円追加】

グラス冷酒
月桂冠 山田錦 特別純米



酒米の王様と呼ばれる「山田錦」を100%使用。華やかな香りとふくよかな味わい。