

蛍烏賊海鮮 TKG

蛍烏賊海鮮 TKG (卵かけご飯)
1,200円

A bowl of rice with raw egg, finely chopped yellow tail and matsumae pickles; dried squid and kombu pickled together. Add okizuke's sauce, mix all and enjoy! 1,200yen

鰯の刃叩き、松前漬けを卵とかき込むひと味違う卵かけご飯。
こだわりの光彩特製『浜醤油』で漬けた蛍烏賊の沖漬けはワタごと召し上がっていただけます。
旨味が凝縮された沖漬けの漬け汁を醤油の代わりにかけてどうぞ！

■ 蛍烏賊の沖漬け、汁物、香の物が付きます



These set meals include firefly squid okizuke, soup and pickles.



白海老の唐揚げ 700円
Deep-fried white shrimp 700yen



自家製蛍烏賊の沖漬け
浜醤油仕立て 600円 5匹
Salty fermented firefly squid, processed freshly. 600yen



蛍烏賊のフライ
サラダ仕立て 900円 6匹
Deep-fried firefly squid salad 900yen



蛍烏賊の一夜干し
600円 10匹
Salted and dried firefly squid 600yen



白海老昆布締め 1,200円 5切
White shrimp sashimi pressed with dried kelp 1,200yen



蛍烏賊の天ぷら 1,000円 7匹
Firefly squid tempura 1,000yen

蛍烏賊の酢の物
(特製酢味噌和え)
750円 7匹
Boiled firefly squid with vinegared miso 750yen



蛍烏賊天井深層水塩添え 1,550円

Firefly squid tendon set 1,550yen
A bowl of rice topped with firefly squid tempura, soup, pickles, deep sea water salt



白海老天井深層水塩添え 1,550円

White shrimp tendon set 1,550yen
A bowl of rice topped with white shrimp tempura, soup, pickles, deep sea water salt



大海老天井深層水塩添え 1,550円

Prawn tendon set 1,550yen
A bowl of rice topped with prawn tempura, soup, pickles, deep sea water salt

◇各種天井には、汁物、香の物、深層水塩、天だしが付きます。
◇お料理の付け合わせや香の物の種類は、時期により変更する場合がございます。