

# TAKEOUT 03-5962-0700

お持ち帰りできます

お電話にてご注文いただけます  
お待たせすることなくお渡しできます！

米はこだわりの新潟県産  
『新之助』を使用  
ごはん大盛りプラス 50円

こめから

東京だし茶漬け  
サンシャインシリアルバ B1



炙り真鯛の  
胡麻ダレごはん  
(鯉だし)

1,065円 (税込 1,150)

※夏季はテイクアウト中止



ねぎトロとろろ  
ごはん  
(鯉だし)

899円 (税込 970)

※生卵は温泉卵にかわります



焼き鮭と  
明太子ごはん  
(鯉だし)

954円 (税込 1,030)



焼き鮭といくらの  
親子ごはん  
(鯉だし)

1,028円 (税込 1,110)

※夏季はテイクアウト中止



炙り明太子と  
高菜ごはん  
(鯉だし)

825円 (税込 890)



明太子とろろ  
ごはん  
(鯉だし)

1,028円 (税込 1,110)



アボカドサーモン  
ねぎトロごはん  
(鯉だし)

1,112円 (税込 1,200)

※夏季はテイクアウト中止



アボカドサーモン  
いくらごはん  
(鯉だし)

1,150円 (税込 1,240)

※夏季はテイクアウト中止



柔らか豚角煮と  
温泉卵ごはん  
(鯉だし or 鶏だし)

1,075円 (税込 1,160)



蒸し鶏の  
鶏飯風ごはん  
(鯉だし or 鶏だし)

834円 (税込 900)



釜揚げしらすと  
南高梅ごはん  
(鯉だし)

871円 (税込 940)



鶏天ごはん  
わさびクリームソース  
(鯉だし or 鶏だし)

871円 (税込 940)

## トッピング

- ・ねぎトロ 200円
- ・とろろ 100円
- ・いくら 350円
- ・しらす 200円
- ・明太子 200円
- ・昆布 100円
- ・南高梅 200円
- ・温泉卵 150円 ※税込



1 だし茶漬けセットです。



2 だしのフタを外して  
電子レンジで温めると  
美味しく召上げれます。



3 中皿の具をご飯にのせ  
タレをかけてお召上がり下さい。  
だしをそのまま飲んでも  
美味しいです。



4 だしをかけて  
「だし茶漬け」をどうぞ。