



べつあつらえ

別誂え うにどんぶり

完全予約制 ご利用日の3日前まで



ご予約を受けてから作業に入ります

晒と昆布と塩で挟み仕上げる事 6時間

通常のうに丼の1, 4倍の生うにを使用

美味しいのはわかっているけれど

手間なのと安価でご提供できない為に

現実しなかったうにどんぶりです

朝、5時に作り始めると出来上がりは11時

2020年、完全予約制でご提供を始めます

生のうにが1番だと思いのお客様、

試してみませんか？

単品 3900円

お膳 4350円

写真のように紫蘇の細切りを敷いてます
紫蘇が苦手な方はその旨お申し付け下さい