

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

現実しなかつ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

今年も、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 4600円

お膳 5100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