

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 6000円～**

**お膳 6500円～**

うには水揚げ量により価格変動があります  
当店では毎週価格の見直しを致しており  
天候・不漁等により価格上昇がはなはだしい時は  
仕入れをしない場合もございます  
表示価格は一例です