

定食

豆腐御膳

1300
(1430)

豆腐や野菜など9種類の具材が入った豆腐汁、豆腐めし、肉がんと、豆腐のぬか漬け、おぼろ豆腐などの御膳です。

豆腐白湯・塩

900
(990)

鶏の数種類の部位をブレンドした、コラーゲンたっぷりの濃厚スープに、くずし豆腐と干し豆腐の麺を入れました。青唐辛子とレモンは味の変化に。メはおじゃにしてどうぞ。

豆腐白湯・辛

900
(990)

豆腐白湯・塩をベースに煮干し出汁、自家製ラー油、韓国唐辛子を加えて、ピリ辛に仕上げました。よく混ぜてお召し上がりください。

豆腐麴の唐揚げ

900
(990)

大山鶏の胸肉を豆腐麴に漬け込み、柔らかくジューシーに仕上げました。衣には、おからを使い、サクサクな食感と五香粉の豊かな香りを楽しめます。

* 豆腐白湯の追い豆腐は2200。

* 豆腐白湯、豆腐麴の唐揚げのご飯は

1300で豆腐めしに変更できます。
(1430)

甘味

豆腐アイス

500
(600)

豆乳珈琲パンナコッタ

500
(600)

豆腐プリン

550
(660)

豆腐みたらし団子

500
(600)

豆花

600
(660)