

豆腐白湯スープ

2200
(2420)

濃厚な鶏白湯スープに、できたての木綿豆腐と鶏のせせりを合わせました。

豆乳牡蠣鍋

2200
(2420)

搾りたての豆乳で作ったスープに、できたての木綿豆腐と牡蠣を合わせました。

惣菜

おぼろ豆腐

600
(660)

湯豆腐

600
(660)

三角揚げ

500
(550)

厚揚げ

600
(660)

醤油豆

600
(660)

豆腐ときゅうりのぬか漬

600
(660)

炙りメ鯖のおから棒寿司

1000
(1000)

豆腐とクリームチーズのディップ

700
(770)

干し豆腐と香味野菜のサラダ

900
(990)

スパイスおからポテサラ

600
(660)

干し豆腐とカラスミ

1100
(1210)

しらすと豆腐のオムレツ

800
(880)

麻婆豆腐

1300
(1430)

湯葉春巻き

900
(990)

豆腐カツレツ

800
(880)

豆腐麴に漬けた鶏の唐揚げ

800
(880)

肉がんも

800
(880)

チャーシュー豆腐

1300
(1430)

麺・飯

豆腐白湯麺・塩

1100
(1210)

豆腐白湯麺・辛

1100
(1210)

豆腐白湯麺・カレー

1200
(1320)

ヴィーガンませそば

1000
(1100)

豆腐めし

600
(660)

チャーシュートッピング + 500
(550)

三角いなり寿司

500
(550)

ごはん

200
(220)

大盛 + 100
(110)

甘味

豆腐アイス

600
(660)

豆腐プリン

600
(660)

豆乳珈琲パンナコッタ

600
(660)

豆花

700
(770)

豆腐みたらし団子

600
(660)

お通しに醤油豆300をご利用します。
(660)