

豆腐と鶏のすき焼き

割下

2800  
(3080)

旨辛

2800  
(3080)

自慢の豆腐と鶏の色々な部位を特製の  
割下か辛口タレでどうぞ。

豆腐白湯スープ

2200  
(2420)

濃厚な豆腐白湯スープに、できたての  
木綿豆腐と鶏のせせりを合わせました。

炙りメ鯖の

おから棒寿司

1000  
(1100)

干し豆腐と

香味野菜のサラダ

1000  
(1100)

スパイスおからポテサラ

700  
(770)

干し豆腐とカラスミ

1200  
(1320)

豆腐スクランブルエッグと

カラスミ

1400  
(1540)

麻婆豆腐

1400  
(1540)

湯葉春巻き

1000  
(1100)

揚げたてがんも

800  
(880)

豆腐カツレツ

900  
(990)

豆腐麩に漬けた  
鶏の唐揚げ

800  
(880)

豆腐とクリームチーズの  
ドイツプ

800  
(880)

醤油豆

600  
(660)

豆腐ときゅうりの  
ぬか漬

600  
(660)

麵・飯

豆腐白湯麵・塩

1300  
(1430)

豆腐白湯麵・辛

1300  
(1430)

豆腐めし

700  
(770)

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、おぼろ豆腐500をご用意します。  
(550)