

定食 (ランチタイムのみ)

豆腐御膳

1400
(1540)

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、おぼろ豆腐など、豆腐づくしの御膳です。

豆腐白湯麺・塩

1000
(1100)

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。

豆腐白湯麺・辛

1000
(1100)

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。

豆腐麩に漬けた鶏の唐揚げ

1000
(1100)

大山鶏の胸肉を豆腐麩に漬け込み、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+300。
(300)

*豆腐白湯、豆腐麩の唐揚げのご飯は+300で豆腐めしに変更できます。
(300)

*唐揚げ単品(2ケ)+300。
(300)

甘味

豆腐アイス

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)