



穴子めし専門店

たけだの穴子めし

まねき本店

穴子は肉厚。

白焼きを煮だれで炊いて

穴子出汁のみを煮詰めたたれはコクのある甘さ。

余韻豊かに。

米は「きぬむすめ」を羽釜で炊き上げ、

金胡麻の香ばしさと食感

ぶどう山椒の石臼挽きの香り

付け合わせのお新香は穴子との共演。

心を込めて、丁寧仕上げました。

冷めても美味しいですが、できれば出来たてを

頬張っていただければ幸いです。

○たけだの穴子めし………一折／1,650円〔税込1,782円〕

○たけだの穴子めし(小)……一折／1,200円〔税込1,296円〕