



研鑽極み出汁

日本食文化の「出汁」を当社独自の
黄金比率により完成させました。
深く研鑽を重ねることで醸造された
極み出汁です。

KIWAMI出汁のラムしゃぶ (1人前) 1,380円(税込)

※1人前からご注文できます。



何層にも重ねられた出汁巻き玉子。
極み出汁と相性の良いとうきび玉子を使用。



【栗山町とうきび玉子】
とうきびを肥料にして育った鶏が産む卵
は鮮やかな黄身と濃厚な味わいが特長です。

栗山町とうきび玉子の出汁巻き玉子

680円(税込)



藻岩山麓で営む石田豆腐店。定評のある
おかか揚げを極み出汁でいただきます。

石田豆腐のおかか揚げお出汁

780円(税込)



茶碗蒸しの美味しさは出汁が決め手。
贅沢具材の茶碗蒸しを是非。

8種具材のお出汁かけ茶碗蒸し

780円(税込)



カルパッチョに和の極み出汁が
コラボレーション。
刺身では表現できない美味しさです。

お出汁ジュレのカルパッチョ

1,300円(税込)