

備前岡山郷土料理弁当



備前おかやま
かくしずし **1,100円** (税込)

一見すると、ただの白飯。しかしひっくり返すと豪華なばらずし。江戸時代の俵約令により町民が工夫を凝らして生まれた岡山にしかないアイデア寿司です。

16.5 cm × 16.5 cm

黄ニラばらずし **1,000円** (税込)

岡山名物のサワラや黒豆、シイタケ、アナゴ、エビなどの具材を盛り付けた「ばらずし」に岡山県特産の黄ニラをのせました。



20.3 cm × 28.5 cm

黄ニラばらずし弁当
1,250円 (税込)



16.5 cm × 16.5 cm

瀬戸の魚島 鯖寿司 **890円** (税込)



8 cm × 14 cm

春になると、瀬戸内海に鯉を追いかけて、鯖の大群が押し寄せ、まるで島のように見えるほど魚影が濃く、その様は「魚島」と呼ばれていました。岡山名物のサワラをオリジナルの味噌に漬けて焼いた押し寿司です。(3日前までにご注文下さい)

瀬戸の魚島 鯖寿司弁当
1,400円 (税込)



20.3 cm × 28.5 cm

烏城巻き **670円** (税込)



20.3 cm × 28.5 cm

岡山城(烏城)をイメージし、シャリに黒米を混ぜ、中の具に玉子と海苔を使用した巻寿司です。隠し味にとうがらしを原料とした薬味を使用しました。こぼらの空いた時に、ちょうどいい細巻きです。

烏城巻き弁当 **1,200円** (税込)



14 cm × 8 cm



10 cm × 14.5 cm

デミカツサンド **670円** (税込)

デミグラスソースを使用する岡山のB級グルメ、デミカツ丼にちなんだサンドイッチです。

デミカツサンドセット
870円 (税込)



15.5 cm × 23.8 cm