

春の

# 鯛めし



天然の真鯛の魅力を味わってください！

天然真鯛を特製ダレに漬けた逸品です。卵黄とのコラボレーションをお楽しみください

鯛めし定食  
1,240円

鯛の骨からとった出汁を杵屋自慢の出汁でアレンジしました！鯛の天ぷらと一緒に楽しみください。

鯛だしうどんの天ぷら添え定食

1,380円 単品 1,180円

鳴門わかめ使用

うどんは温うどん・冷しぶっかけうどん・ざるうどんよりお選びください。

これぞ鯛づくし！鯛だしのうどんに鯛めし、さらに鯛の天ぷらがついて、めでたいこと間違いなし！！

鯛めしと鯛だしうどんのDX定食  
1,880円

鳴門わかめ使用

グルメ杵屋は2025大阪・関西万博のORA外食パビリオンにおいて「うどん打ち教室」を開催します。

期間：5/13～8/12



@GOURMETKINEVA



◀ 外国語メニュー・アレルギー・栄養成分はこちら

Menus in foreign languages are here  
外语菜单在这里 / 외국어 메뉴는 여기에서

表示価格は税込価格です。

※器は店舗により異なる場合がございます。  
※写真はイメージです。  
※売切れの際はご容赦ください。