

期間
限定

季節の 味わい



ホルモンの信州味噌炒め

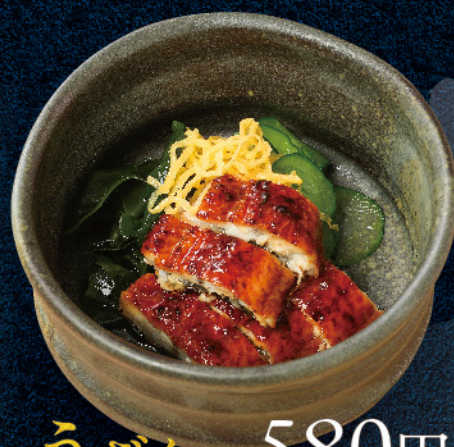
牛のホルモンを信州味噌を使った
特製タレで香ばしく炒めました。

680円



鰻巻き 650円

鰻巻きをだしの効いた
あんかけにしました。
わさびを添えて
お召し上がりください。



うなぎ 580円

鰻の蒲焼ときゅうりの酢の物です。
この季節にぴったりの爽やかな味わいです。



水茄子の浅漬け 480円

皮が薄く、みずみずしい
大阪泉州産の浅漬けです。



枝豆とコーンの 手造りさつま揚げ 640円

グルメ杵屋は2025大阪・関西万博を応援しています。

※表示価格は税込価格です。
※写真はイメージです。
※器は店舗により異なる場合がございます。



外国語メニュー・特定原材料・カロリー・塩分情報はコチラ

Menus in foreign languages are here

外语菜单在这里 / 외국어 메뉴는 여기에서

