

のこさがん酒処

のこさがんさけどころ

野菜おでんセット 1,320円



Vegetable Oden Set 1,320 yen

Vegetables such as turnip, tomato, shungiku (crown daisy), chives, maitake (Japanese mushrooms), baby corn, eggplant and broccoli simmered in a bonito-base soup stock. *Available vegetables may vary depending on the season.

蔬菜关东煮 1,320日元

把萝卜、西红柿、蓬蒿菜、韭菜、菌菇、玉米笋、茄子、西兰花放入用鲣鱼熬制的高汤里慢火炖煮的蔬菜关东煮。

*其中的一部分蔬菜随季节变换会有不同。

야채 오뎅 세트 1,320엔

가다랑어 육수에 무, 토마토, 쑥갓, 부추, 잎새버섯, 베이비콘, 가지, 브로콜리를 넣고 끓인 일본식 오뎅. *계절에 따라 일부 내용물이 변경됩니다.

蔬菜關東煮套餐 1,320日圓

調理法→以鰯魚熬製的湯汁來燉煮白蘿蔔、番茄、茼蒿、韭菜、舞菇、玉米筍、茄子、花椰菜的蔬菜關東煮。*依照季節不同，會變更一部分蔬菜的種類。

湯豆腐 550円

Yudofu (Boiled Tofu) 550 yen

Ingredients such as tofu, shungiku (crown daisy), maitake (Japanese mushrooms), umeboshi (pickled dried plum), and carrots simmered in a bonito soup stock. *Available vegetables may vary depending on the season.

湯豆腐 550日元

把豆腐、蓬蒿菜、菌菇、梅子干、胡萝卜一起放入用鲣鱼熬制的高汤里炖煮的一道豆腐料理。

*其中的一部分蔬菜随季节变换会有不同。

유도후 550엔

가다랑어 육수에 두부, 쑥갓, 잎새버섯, 우메보시, 당근을 넣고 끓인 탕.

*계절에 따라 일부 내용물이 변경됩니다.

湯豆腐 550日圓

調理法→以鰯魚熬製的湯汁來燉煮豆腐、茼蒿、舞菇、梅乾、紅蘿蔔。*依照季節不同，會變更一部分蔬菜的種類。

