

達摩壽司

フライド・蓮根～のリディップ～ 600円



Fried Lotus Root with Seaweed Dip
600 yen

The lotus root is baked in aluminum foil for 2 hours before it is deep-fried, creating a delicate texture.

油炸蓮藕 600日元

用铝箔包围的莲藕先在烤箱里烤过之后再用油炸，可以品尝到外脆里松，非常热腾的口感。

프라이드·연근 ~김 디핑소스 600엔

오븐에서 2시간 이상 쿠킹호일구이를 한 다음 기름에 바삭하게 튀긴 연근. 포실포실한 식감을 맛보실 수 있습니다.

酥炸蓮藕～海苔蘸醬～ 600日元

以烤箱耗時2小時烘烤鋁箔紙包蓮藕，烤到表面酥脆為止。能品嚐到外酥內鬆軟的口感。

Winter Onions with Seaweed Sauce
600 yen

Onions harvested during this season are deep-fried whole, and then coated with seaweed soy sauce. It is a dish where you can fully enjoy the natural sweetness of the onions.

冬季玉葱の海苔醤油芡汁 600日元

选用冬季的洋葱整个放入锅里油炸，再淋上海苔酱油的芡汁，可感受到清香甜口的洋葱那原汁原味

겨울양파 ~김 양카케소스~ 600엔

겨울철의 조생 양파를 통째로 튀겨, 김 간장 양카케소스를 곁들인 메뉴. 양파의 단맛이 바로 느껴집니다.

冬季採收的洋蔥～拌海苔醬～ 600日元

將這個時期採收的早生洋蔥整顆油炸成天婦羅，拌上海苔醬油做成的調料。是一道能直接品嚐到洋蔥本身甜味的料理。

冬採れ玉葱～のりあんかけ～ 600円

