

カラダにいい かじめ

コンブ料の海藻で、ねばり・ヨードの含有量は、海藻随一といわれている。
かじめのねばりは高血圧の原因になる塩分を吸収して体外へ排出します。
また、コレステロールを取り除き、動脈硬化や心筋梗塞の予防等になると言われています。
繊維も非常に多いので、便秘気味の方はお試し下さい。
それになんと言ってもつるつるつる〜というねばりの食感がまたいいんです。



あさり汁・お新香
日替り小鉢付

あさり汁・お新香
日替り小鉢付

赤玉丼

かじめ・いくら

普通 1,250円 (税別)

小 870円 (税別)



赤玉地魚丼

普通 1,350円 (税別)

小 940円 (税別)



地魚山海丼

普通 1,500円 (税別)

小 1,050円 (税別)



当店おすすめ!!

かじめ汁

300円 (税別)

セットの味噌汁は
プラス250円 (税別)
でかじめ汁に変えられます。

表示価格はすべて税別価格です。