

つややかな照りをまとったお肉は
お箸がすっと通るやわらかな質感。



前菜7品、メイン、今月のご飯、汁物、ほうじ茶

みりん角煮御膳

一、八五〇円(税込)

甘さを抑え素材を引き立てる味つけは
本みりん「九重櫻」の
上質な旨味と甘味から生まれます。

こだわり

おいしさの秘密は、
みりんを使うタイミングにあり！

最初はあえて本みりんを使用しないで
ゆっくり丁寧に調理。

本みりんのまろやかな旨味と甘味、

美しい照りつや、ほんのり香る醸造香は

後から加えることによってより効果を発揮します。

※豚の角煮は味を整えるため、三温糖を使用しております。

※当店では愛知県産米(あいちのかおり)を使用しております。



御膳にプラスのみりんスイーツがおすすめ！
50円OFFでお召し上がりいただけます。

前菜7品、メイン、今月のご飯、汁物、ほうじ茶

季節の魚

もろみ漬け御膳

一、八〇〇円(税込)

奥深く上品な味の秘密はみりんもろみ。
素材の持ち味を引き出し、
香り高く仕上げます。

こだわり

もろみ漬けのお魚は

他では味わえないK庵オリジナル

本みりんの原材料は「もち米・米こうじ・焼酎」。

蒸したもち米は麹のチカラでゆっくり甘く熟成。

もち米の「糖化・熟成」が進んで、おかゆのように

ドロツとした状態になったものが「もろみ」です。

※「下味革命 もろみのチカラ」は、

ご家庭でももろみを楽しんでいただけるオリジナル商品。

お魚料理だけでなくお肉や野菜料理にも大活躍！

かりつと香ばしい焼目、
ふつくらジューシーな
焼き上がり。

御膳にプラスのみりんスイーツがおすすめ！
50円OFFでお召し上がりいただけます。



K庵の

キッズプレート ランチ

990円(税込)

ミートソーススパゲッティ

小さなおむすび

コーンスープ

冷製チキン 自家製ヴィーガンマヨ添え

季節のデリと温野菜

みりんアイス



※小学生以下の限定メニューです。

お祝いや記念日、大切なお集まりのひとときに。

みりんの美味しさをゆったりご堪能いただける特別なコースです。

K 庵のおもてなし御膳 4,400 円(税込)

要予約

一週間前までにご予約願います。

【ご予約・お問い合わせ】 石川八郎治商店

0566-45-7998 (営業日の9:30-17:30)



石川八郎治商店では

ギフト商品も多数ご用意しております。

ご予算に合わせてオリジナルセットをお作りできます。詳しくはスタッフまでお尋ねください。

お土産に



お品書き

前菜三種盛り
海鮮もろみ焼き
こだわりのみりん角煮
本日のご飯
具だくさんのおみそ汁
季節野菜のみりん粕漬け
季節のデザート盛り合わせ
コーヒー、紅茶