

ERUTAN のシグニチャーメニュー

『生ハム』のスライス時に発生する細切れ箇所を

サスティナブルの観点からフードレスキューし、

そのお出汁を使用したお茶漬けの販売を

BAR 限定のランチメニューとしてご用意いたしました。

動物性由来の生ハムと植物性由来の昆布が生み出す旨味成分グルタミン酸の

相乗効果となった上品な味わいの中にも奥行きがあるお出汁をお楽しみください。

[Menu] ＊だし茶漬けはセット販売となります

塩鮭のだし茶漬け ————— 850

Salted salmon

だし茶漬け + 小鉢 + お漬物

香ばしく焼き上げた銀鮭は、
添えられた昆布の佃煮や生ハム出汁との相性抜群の一品に仕上がっております。

季節限定

★ 国産鶏ササミと水蛸、オクラの冷やし出汁茶漬け ————— 980

Scissors meat & Octopus,okra

だし茶漬け + 小鉢 + お漬物

柔らかく蒸してほぐした鶏のササミとスライスした水蛸、
オクラ、あおさ海苔、出汁巻き卵のそぼろをのせた冷やし出汁茶漬け。

季節限定

★ 鯛と水茄子の梅和え 冷やし出汁茶漬け 酢橘の香り ————— 1,100

Sea bream and eggplant with plum

だし茶漬け + 小鉢 + お漬物

鯛は生姜のピクルスと有機醤油でマリネし、生の水茄子は梅干しで
和えたものをご用意。酢橘の風味でさっぱりと味わいの冷やし出汁茶漬け。

Option

ごはん 大盛り無料 	出汁 おかわり自由 	プラス 300 円 いくら トッピング 
--	--	--

＊お茶漬けで使用するお米について

生ゴミ堆肥を使用した循環こだわり農法で作られた滋賀県「近江園田ふあーむ」のえんこう米を使用

All prices are tax inclusive. / Alert your server about allergies. / Driving under the influence of alcohol is strictly prohibited.
全ての価格は税込み、サービス料込みとなります / アレルギーをお持ちの方は、スタッフへお申しつけください / お車を運転される方の飲酒を固く禁じさせていただきます