

時の鐘

昼定食

11:30 - 14:00 L.O.



ごはんお替り無料



釜炊きごはん

福井県の特別栽培農産物認証を受けた
コシヒカリを100%使用して炊き上げました。
華やかな香りと、ふっくらした甘みをご堪能下さい。



おかず味噌汁

天保4年(西暦1833年)から続く
宮城県仙台の海老喜味噌と信州味噌を絶妙にブレンド。
大きめの具材がたっぷり。



職人のお新香

季節野菜を丁寧に選別し
丹精込めて手入れをした、自家製お新香です。
小気味良い歯応えと程よい酸味が食欲をそそります。

ちょい足しメニュー

プラス150円(税込)

・自家製温泉卵

・日本橋名家の山本海苔

・自家製ちりめんじゃこ

プラス250円(税込)

・冷やっこ

・しらす鬼おろし

・ミニ野菜サラダ

名物

鯖の塩焼き定食

ミネラルたっぷり淡路島藻塩で
仕上げた滋味深い味わい

980円(税込)



限定

アコウダイ
赤魚鯛味噌漬定食

旨みたっぷり
味噌漬け仕立て

1280円(税込)



極み

日本橋名物
鱈フライ定食

べつたら漬けたタルタルソースで

1170円(税込)



秘伝

オムレツライス定食

ほろ辛いデミグラスソースに
たっぷりのキノコ入り

1000円(税込)



カツカレー定食

季節野菜を添えた
どこか懐かしい味わい

1180円(税込)



継承

牛すき焼き定食

昭和かずさやから続く
伝統の割りしたで

1100円(税込)



継承

シーフード
海鮮ドリア定食

先代から受け継いだメニュー
たっぷり魚介とチキンライスで

1170円(税込)



短角牛メンチカツ定食

粗挽き短角牛を贅沢に使用した
ジューシーな味わい

1180円(税込)



日替り定食

内容はスタッフに
お問い合わせ下さいませ
1100円(税込)



※写真はイメージです。