

9時間煮込こみました!

いわしの柔らか煮

七福自慢の真空調理法で、
95℃のスチームでじっくりと
9時間調理しました。

カルシウム豊富ないわしを、骨
まで丸ごとお召し上がりいただ
けます。山椒の実の収穫時期
ですので、シェフが取り寄せま
した。季節の香りもご一緒にお
楽しみください。



1日8食限定

雑穀米、味噌汁、小鉢2品、トロロ芋、ドリンク付

(熱量622kcal/タンパク質25.9g/脂質12.6g/塩分2.4g)

1,200円 (税込)