



たけのこ
あさり

出汁香る
筍のあさりのパスタ

No.843 890円 (税込979円)



10食
限定

桜香る
手作り豆腐 国産大豆使用

No.845 390円 (税込429円)

桜鯛と筍の
わっぱ飯 和膳セット

茶碗蒸し、お新香、味噌汁

No.841 1,490円 (税込1,639円)

「わっぱ」とは、杉の薄い板を曲げて作った弁当箱のこと。
この器に薄い塩味のだしを加えたご飯を盛り、
その上に旬の魚介を載せて蒸したものがわっぱ飯。

桜鯛と筍のわっぱ飯 ミニぶっかけうどんセット

No.842 1,440円 (税込1,584円)

桜鯛と筍のわっぱ飯 単品

No.840 1,240円 (税込1,364円)

※「わっぱ飯」はご注文いただいてから少しお時間をいただく場合がございます。

春

期間
限定

味の フェア



鯛
たけのこ
たら芽

春の天ぷら盛合せ

No.846 690円 (税込759円)

海老の桜葉巻き、たら芽、桜鯛、筍

鯛

桜鯛の
鯛茶漬け

No.844 990円 (税込1,089円)

当店で鯛に下味をつけておりますので、
まずはそのまま「鯛丼」としてお召し上がりください。
その後、お好きな頃合いで鯛に出汁をかけながら注ぎ、
「お茶漬け」としてお召し上がりください。

いつさくが自信を持って提供する
春の味覚をご堪能ください

たけのこ
& 鯛



個室レストラン
いつさく
“美食 美酒 だんらん”