

お米を美味しく炊くこだわり

一番お米が美味しくなる精米直後でご提供するために、毎日自家精米をし、美味しいからこそ出る黒米を手作業で除去しています。



1. 毎日自家精米

お米が一番おいしい精米直後を毎日提供しています。



2. 選別

精米後、黒米・割れ米を手作業により選別しています。



3. 土鍋炊飯

お米がおいしく炊ける！信楽焼の炊飯専用土鍋を使用しています。

おかずへのこだわり

考え抜いた最適な漬け込み時間で提供するおかずは、ボリューム満点。厳選されたお米にとっても合います。京風の味付けで仕上げた副菜もお楽しみいただけます。



1. 魚

上品な白醤油にじっくりと漬け込んだ、銀鱈と銀鮭を自家調理によりふっくら柔らかく焼き上げています。



2. 肉

鶏肉を塩麴につけることで、柔らかく仕上げた逸品です。



3. 副菜

京風のあっさりとした味付け、副菜だけでも楽しめます。



吟米海苔弁当 桂川

1,500円(税込)

銀鱈白醤油漬焼と、鶏肉塩麴漬焼のお弁当。ふわふわに焼き上げた銀鱈の白醤油漬。しっとりやわらか鶏肉の塩麴漬。副菜は、だしにこだわった、京丹後米をメインとした御飯、千葉産で特殊加工を施した厳選ブランド海苔。



吟米海苔弁当 白川

1,200円(税込)

銀鮭振り塩焼と、鶏肉塩麴漬焼のお弁当。ボリューム満点で塩加減ばっちりな銀鮭の振り塩。しっとりやわらか鶏肉の塩麴漬。副菜は、だしにこだわった、京丹後米をメインとした御飯、千葉産で特殊加工を施した厳選ブランド海苔。



吟米海苔弁当 鞍馬山

1,200円

鶏肉照り焼きのお弁当。大ぶりにカットした鶏肉を、しっとり焼き上げ、照り焼き味に仕上げました。副菜は、だしにこだわった、京丹後米をメインとした御飯、千葉産で特殊加工を施した厳選ブランド海苔。



吟米海苔弁当 宇治川

960円(税込)

銀鱈白醤油漬焼のお弁当。大ぶりにカットした銀鱈を、上品な白醤油に漬け込んだ副菜は、だしにこだわった、京丹後米をメインとした御飯、千葉産で特殊加工を施した厳選ブランド海苔。