

# 福島駅前『みなとや』で味わう 究極のコスパランチ!!



## ぜいたく海鮮丼 (鯛だし茶漬け付き)



▲ 9種類の魚貝が入ったとても豪華な海鮮丼。鯛のアラから取った鯛100%の濃厚だしを入れて、鯛茶漬けとしても味わえ、一度で二度美味しい、贅沢な海鮮丼です。

梅(魚貝9種盛).....	880円	特(いくら、ウニたっぷり魚貝9種盛) .....	1580円
竹(魚貝9種盛+しらす).....	980円		
松(魚貝9種盛+ウニ).....	1280円		

全品 みそ汁付き ドリンクバーも

浜の呑み処  
みなとや

【営業時間】  
 日の部 11:00 ~ 14:00  
 夜の部 17:00 ~ 23:00

福島県福島市栄町6-4 南條ビル 2F



旬の食材と秘伝のタレが決め手の自慢の天丼。  
 特殊なフライヤーを使用し、中はしっかりとみずみずしく、外はサクサクに仕上げました。

## みなとやの天丼

天丼.....	880円
(海老、尾、舞茸、鶏かしわ、とろ玉、大葉)	
上天丼.....	980円
(海老、尾、さす、鶏かしわ、とろ玉、大葉)	
特天丼.....	1280円
(海老、尾、穴子、鶏かしわ、とろ玉、大葉)	

☎ 024-523-5061

# 浜のぜいたく届けます