



粕漬食堂 K.A.S.U

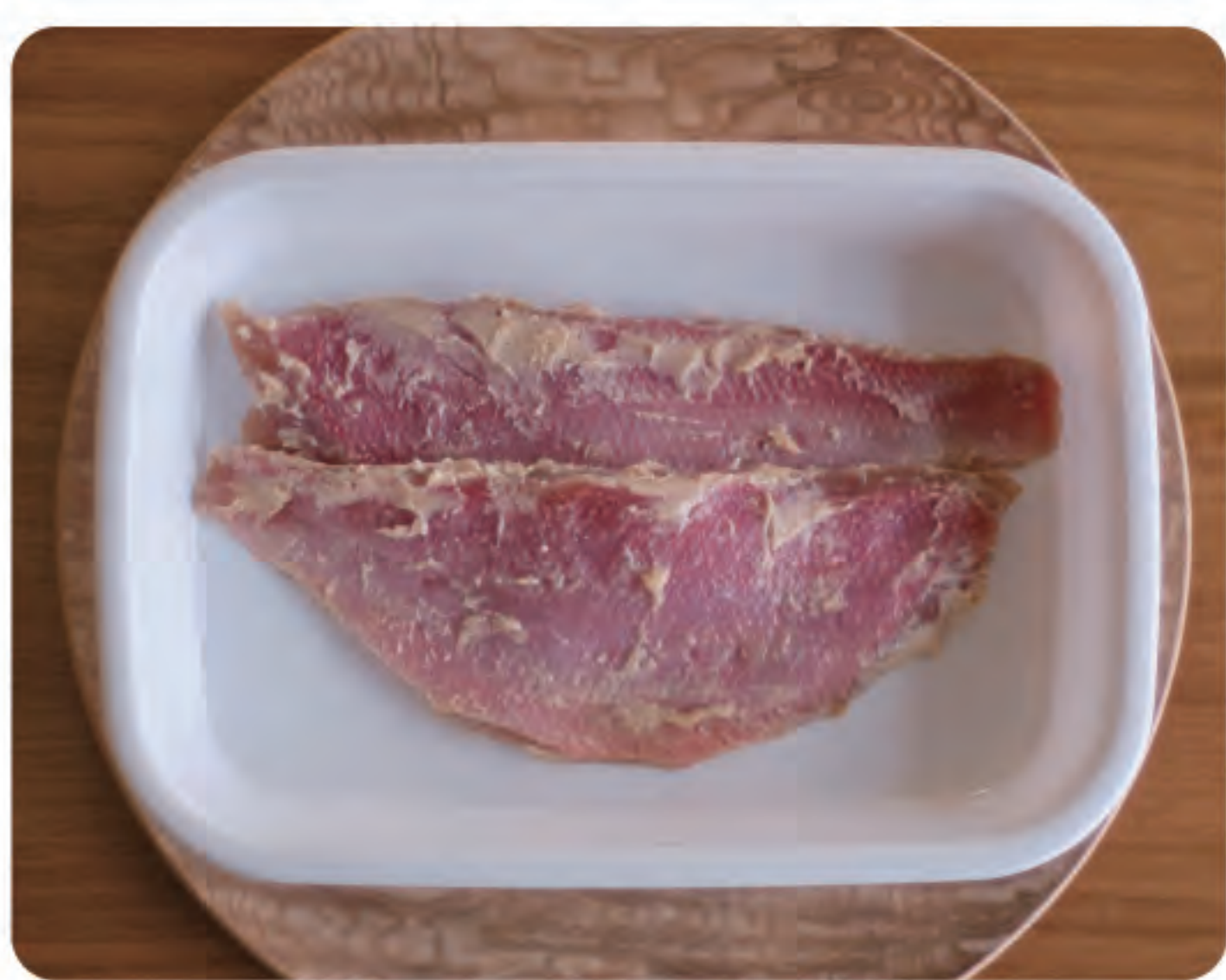
酒粕とは？

お酒を絞った後にできる「酒粕」にお魚などの食材を漬け込んで作る保存食です。粕漬けという調理法は古くは平安時代の文献にも記録が残っています。

酒粕はアスパラギン酸やグルタミン酸など豊富に含んでいるので、魚や肉に漬けておくと絶妙でまろやかなコクを出し、プリッと柔らかく焼けるためご飯やお酒のお供には、相性がバツグンなのです。



酒粕には栄養がたくさん！



酒粕には必須アミノ酸9種が全て含まれています。また、ブドウ糖・良質な植物性タンパク質・葉酸・ナイアシン・ビタミン・食物繊維・各種ミネラルなどが豊富に含まれているため

- ・貧血が気になる方
- ・髪や肌をキレイにしたい方
- ・動脈硬化を予防したい方
- ・疲れやすい方
- ・日常にストレスを感じている方

などにオススメの食材です。

こちらのチラシご持参の方には
お弁当・定食を50円引致します☺

1枚につき1組様1回限り2020/8月末まで有効

新鮮な野菜も
たっぷりです！



Take out &
Delivery service

七月オープン。
ランチの宅配と
夜食堂はじめ☑



こんにちは。粕漬食堂K.A.S.U店主シマノです。
当店は七月上旬に三島市にオープンいたします。
健康に優しい粕漬けのお魚や、お肉を主菜に立てた和食のお弁当と惣菜各種を取り扱います。私は魚料理に魅せられ和食店で経験を積んできました。その中で出会った粕漬料理の驚くほどの美味しさと栄養価の高さを知り、皆さまにお届けしたくお店を始めました。

おしほがき

※価格は全て税別です

メニュー内容は仕入時の状況により、変わる可能性があります。



贅沢粕漬弁当 ¥1,280

魚粕漬焼 / 肉粕漬焼 / 煮物 / 揚物 / 豆腐料理 / 季節野菜の和え物 / 出汁巻き玉子 / 香の物 / ごはん / いなり寿司 /



魚粕漬弁当 ¥880 引

魚粕漬焼 / 本日の旬菜 / 煮物 / 出汁巻き玉子 / 香の物 / 佃煮 /

甲州健味どり粕漬弁当 ¥780

鶏粕漬焼 / 本日の旬菜 / 煮物 / 出汁巻き玉子 / 香の物 / 佃煮 /



日替わり丼 ¥600

KASU 推薦!

お魚にフリ価格が変わり可

日替わりサラダ ¥280 (お弁当に¥200で
特製酒粕ドレッシング 付けられます)

煮物盛合せ ¥280

甲州健味どり唐揚 ¥380

出汁巻き玉子 ¥400

いなり寿司 ¥380

ごはん大盛り無料

その他各種お惣菜ございます

営業時間

ランチ: デリバリー (要予約) ※

夜の食堂: 17:00-20:00 土日祝の食堂: 11:00-20:00

定休日: 火曜日 / 第四水曜日

※ご予約は前日 15:00 まで。お弁当 3 個以上で配達いたします。

目的地近くの場合は 1 個からでもお届けします。まずはご連絡下さい!

