



UDON KUROSAWA

くろさわ



おでん・一品料理

料理は食材の都合により、予告なく変更する場合がございます。
あらかじめご了承くださいませ。





おでん

350 円～

夜は酒の肴に「おでん」。

季節を問わず召し上がれる、ひと味違った黒澤のおでん。

四季折々の旬の食材を使った、自家製おでん種を

当店自慢の薫り高いダシ汁で煮込みました。

夜のひと時、選りすぐりの酒を飲みながら「黒澤流四季のおでん」をお楽しみ下さい。

・大根

～大根の上にとろろ昆布をのせた上品な味わい～

・玉子（玉子／半熟玉子）

～堅ゆで玉子と半熟玉子の二種類は自慢の一品～
出汁と絡めながらお召し上がりください。

・こんにゃく

・くろさわ特製がんも

・鰯つみれ

・黒豚三枚肉

・フルーツトマト



天 ぐろさわ 定番の逸品

・板わさ	450 円
・黒澤流白菜漬け	550 円
・牛すじの土手煮	650 円
・特選黒豚メンチカツ	390 円

天 甘味

・昔ながらのプリン	350 円
・本日のアイスクリーム	350 円
・季節のシャーベット	350 円