

冬の食材と手づくりにこだわりました

冬季限定

トレッタみよし

【承り期間】

12/13月~2/28月

トレッタみよし 冬のお弁当ご予約特集

ご注文はこちらへ！
その他お問合せ、ご相談はお気軽にどうぞ

☎0824-65-6311

【ご注文方法】ご注文は電話にて承ります
【お渡し時間】11:00~17:00まで
※1/12(水)・13(木)、2/9(水)
は定休日のため、
ご注文・お渡し日にご注意下さい



ご注文は、お渡し日の
2日前までに！

おすすめ料理はこちら！
カニ海老入りモザイク寿司と
ローストビーフ&牡蠣フライの
リッチな食材



二段重

福寿草

(ふくじゅそう)
¥3,000

【献立】
モザイク寿司(カニ・海老入り) 鮎の自家製甘露煮
スモークサーモンのサラダ 広島県産牡蠣フライ
ローストビーフ(自家製ソース) 出汁巻玉子
鶏ももロースト 鮭の柚庵焼き 山の芋シュウマイ
鶏もも米粉唐揚げ(自家製ラッキョウタルタルソース)
季節野菜の和え物2種 煮物(連根 蒟蒻 帆立)
自家製漬物 季節のフルーツ

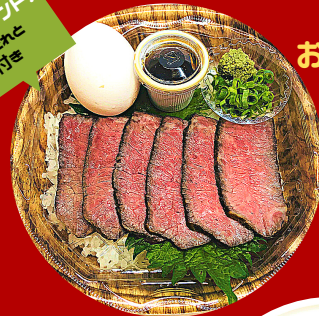
おすすめ料理はこちら！
二色のごはん
珍しいカニ天ぷら



おすすめポイント！
手づくりたれと
温玉付き

自家製 ローストビーフ丼

¥850



おすすめポイント！
冬の健康応援
三次産生姜使用

寒椿

(かんつばき)
¥2,000

【献立】
カニちらし寿司 もち麦古代米ごはん
帆立グラタン ローストビーフ
鮭の柚庵焼き 玉子焼き 鶏ももロースト
天ぷら盛り合せ(野菜3種、ワニ)
鶏もも米粉唐揚げ 連根ごま酢和え
煮物 生酢 自家製漬物

生姜焼き丼 & サラダ プレート



手づくりドレッシング付き

¥650

おすすめ料理はこちら！
昔からの三次の食文化!
ワニの南蛮漬け



お好きな量をお揚げします！
三次産米粉の鶏唐揚げ
自家製たれ仕込み

おすすめポイント！
レストランの人気料理
三次産米粉でさっぱりと



100g
あたり ¥200

100g単位でご注文下さい

水仙

(すいせん)
¥1,000

【献立】
カニちらし寿司 鮭柚庵焼き 出汁巻玉子
鶏ももロースト 連根はさみ揚げ ワニ南蛮漬け
季節野菜の和え物 煮物(連根 蒟蒻 帆立)
自家製漬物

※三次産食材をたくさん使用しているため、出荷状況により
料理が変更になる場合もございます
※表示価格は全て税込み(8%)価格となります

