

菜單日：5/7

日本料理



日式親子丼是先將雞肉用醬油、砂糖、味霖等調味料醃漬後，再以高湯煮過，最後淋上蛋液，擺到白飯上的蓋飯料理，因為一次使用雞肉、雞蛋所以叫做親子丼。當天再搭配清爽的溫沙拉，及香濃味噌日式年糕湯。