

Foods

地元の旬の材料を使った肉まんは皮からすべて手作りしております。

We hand-craft every food using locally sourced seasonal ingredients. For our dine-in option, the meat buns come with a side of seasonal accompaniments.

季節の肉まん

竹の子やきのこ、野菜など、その季節の具材が入った肉まんです。

イトインでは味噌汁、漬物付けて定食スタイルにできます。

Seasonal Meat Buns: Filled with ingredients of the season, such as bamboo shoots, mushrooms, and vegetables.



季節の肉まん
Seasonal Meat Bun

単品450円(税込価格495円)

味噌汁、漬物付き600円(税込価格660円)

495 yen

660 yen with miso soup and pickles

(including tax)

オリジナル酒まんじゅう

佐久の地酒の酒粕を使ったオリジナルの酒まんじゅうです。おやつにどうぞ。

Original Saka Manju (Sweet Buns): Our original saka manju is made using sake lees from locally produced sake. A perfect treat for snacking.



オリジナル酒まんじゅう
Original Saka Manju

260円(税込価格286円)

286 yen (including tax)