

炎料理人 炎の対決 第6回

今回の
テーマは

丼どん

第6回

1位の「丼メニュー」をご注文された方対象で、
100万ポイント山分け!

※マイページの登録が必要になります。

100万ポイント山分け!

1,680円(税込)

各680P

後半戦 2023.6.28~7.9

エントリー NO.
05

国産牛の贅沢二色丼



低温調理でしっとり柔らかく仕上げた国産牛内もも肉は、特製シャリアピン(玉ねぎ)ソースをかけて。国産牛すじ肉は、2時間コトコトとろけるような旨煮に仕上げました。【ふたつの味をひとつの丼で】贅沢にご堪能いただける一品です。



沼津館 料理人 / 今野 仁

前半戦 2023.6.16~6.27

NO.2 和牛石焼き
ビビンバ丼

町田



NO.4 鶏と海老
カレーライス



NO.7 和牛と
炙りサーモン丼



終了致しました。



NO.01



石焼うなぎ牛すき丼

皆さん的大好きな鰻とお肉を石焼の丼に仕上げました。是非お召し上がりになって、これからの暑い季節を乗り切る力を付けてください。

横浜館 料理人 / 阿部 隆



NO.03



国産豚バラスタミナ丼

海鮮系なども考案しましたが、やっぱり肉飯が一番!自信作に仕上がっておりますので、是非皆様にご賞味頂きたいです。

小田原館 料理人 / 平岡 直也



NO.06



近江牛のストロガノフ丼

大激戦の末、京都館代表に選んで頂き自信を持って本選に挑みます!近江牛を使ったビーフストロガノフの濃厚な旨味はご飯との相性抜群です!

京都館 料理人 / 吉川 泰央



NO.08



生サーモンと鮭ハラス丼

博多で多くのお客様に支持された自慢の一品で本選に挑みます。目指すは総合1位。ご来館の皆様、ぜひ博多館のどんぶりを食べてみてください!

博多館 料理人 / 森山 祐樹



NO.10



たっぷり海老カツ丼

激闘の末、本選にたどり着いた【たっぷり海老カツ丼】。目指すは総合1位!旭川館の本気丼を是非ご賞味頂ければ幸いです。

旭川館 料理人 / 宮川 憲輔



温泉ネコ めぐめぐさん
©MANYO CLUB/act

第6回 大創業祭



提供時間 / 11:30~21:50