

大學 飯

TANGA

很久很久以前，有一个禅僧来且过
化缘的时候，他吃到很新鲜的佳肴，
大吃了一惊，
非常高兴。

以后，这个禅僧大悟，
被人称作大岳老爷，
不知道什么时候，这个大学饭，
变成标示好吃的东西的词。



来吃吧！
且过市场的
山珍海味！

◎ 大学盖饭指南

【一】



在大学堂买米饭。

【二】



拿着大碗，
出门去市场。

【三】



找齐喜欢的菜，
回到大学堂，开吃吧！

米饭 小碗 100 日元，中碗 150 日元，大碗 200 日元。大厨亲手制作的汤一天一换 100 日元～
还为您准备了茶和酱油。



人面盖饭
吃到好吃的东西，脸上会露出笑脸。脸颊也变红了。



正宗大芥盖饭
什么也不添，什么也不减，在宇宙有大芥，就行了！



小仓牛肉盖饭
铺满拍松的牛肉，这才是真正的牛肉饭。



特别推荐海鲜盖饭
鱼铺精选的好吃的鱼的最好吃的部分。



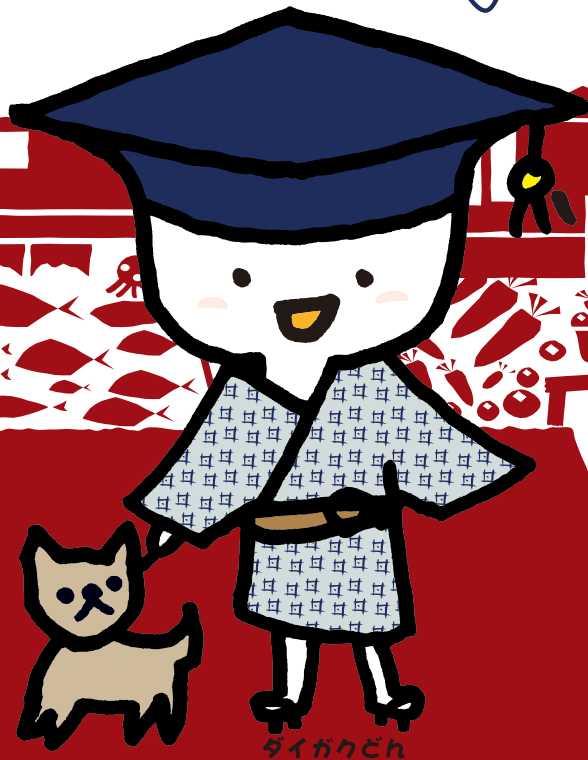
米糠酱煮鱼盖饭
来小仓应该不得不吃的料理。特产鱼的米糠酱煮。

大 学 堂

TANGGA

样本用每只虾 100 日元乘以虾的数目，标示菜的价格。实在的价格随商店和季节变化有所不同。

好吃！



酸味盖饭
把疲倦的身体用青花鱼的炸咸菜和柠檬的酸味振作起来！



爵士乐盖饭
那位爵士乐之王，用海带和狭雪的辣鱼子和鱼糕奏响的协奏曲。



Ça va bien
应时的青花鱼 (Ça va) 的最豪华的做法。巴黎的厨师也赞口不绝的料理。



虾是爆发的
活蹦乱跳的虾哦，不留神跑了几个，剩下的还有这么多！



〒802-0006 北九州市小倉北区魚町4丁目4-20 巨過市場

堂學大

skype: daigakudo.net
daigakudo.net@gmail.com
<http://www.daigakudo.net/index.html>