

大學堂

TANGA

很久很久以前，有一個禪僧來且過化緣的時候，他吃到很新鮮的佳餚，大吃了一驚，非常高興。以後，這個禪僧大悟，被人稱作大嶽老爺，不知道什麼時候，這個大學飯，變成標示好吃的東西的詞。



來吃吧！
且過市場的
山珍海味！

◎大學蓋飯指南

【一】



在大學堂買米飯。

【二】



拿著大碗，出門去市場。

【三】



找齊喜歡的菜，迴到大學堂，開吃吧！

米飯 小碗 100 日元，中碗 150 日元，大碗 200 日元。大廚親手製作的湯一天一換 100 日元～還為您準備了茶和醬油。





人面蓋飯
 吃到好吃的東西，臉上會露出笑臉。臉頰也變紅了。



正宗大芥蓋飯
 什麼也不添，什麼也不減，在宇宙有大芥，就行了！



小倉牛肉蓋飯
 鋪滿拍鬆的牛肉，這纔是真的牛肉飯。



特別推薦海鮮蓋飯
 魚鋪精選的好吃的魚的最好吃的部分。



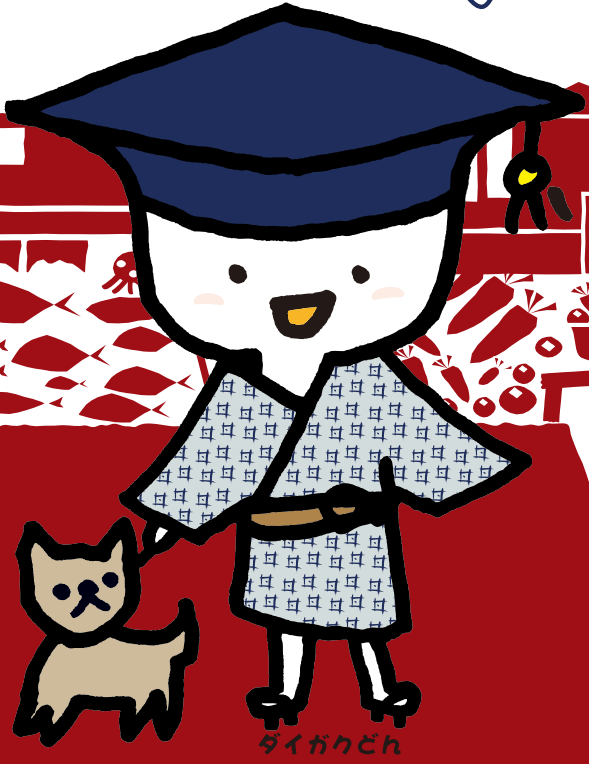
米糠醬煮魚蓋飯
 來小倉應該不得不喫的料理。特產魚的米糠醬煮。

大學堂

TANGGA

做大學蓋飯
 閃閃發光的青花魚 深紅的金槍魚
 去買煮雞蛋 傾註全精力
 拿著大碗巡遊市場
 米糠醬是百年釀造
 Dai Dai Daigakudon 豬腳☆擊
 Dai Dai Daigakudon 海藻☆電子束
 趕快來 大快朵頤吧！

樣本用每隻蝦 100 日元乘以蝦的數目，標示菜的價格。實在的價格隨商店和季節變化有所不同。



ダイガク

〒802-0006
 北九州市小倉北区魚町4丁目4-20 旦過市場
大學堂
 skype: daigakudo.net
 daigakudo.net@gmail.com
 http://www.daigakudo.net/index.html



酸味蓋飯
 把疲倦的身體用青花魚的炸鹹菜和檸檬的痠味振作起來！



爵士樂蓋飯
 那位爵士樂之王，用海帶和狹雪的辣魚子和魚糕奏響的協奏曲。



Ça va bien
 應時的青花魚 (Ça va) 的最豪華的做法。巴黎的廚師也讚口不絕的料理。



蝦是爆發的
 活蹦亂跳的蝦哦，不留神跑了幾個，剩下的還有這麼多！