



その昔、旅の禅僧が
 托鉢で旦過を訪れた際、
 新鮮な佳肴にすこぶる驚き喜んだ。
 後にこの禅僧は大悟し
 大嶽殿と呼ばれるようになったが、
 いつのころかこのダイガクドンは
 この地においてご馳走をさす
 言葉となったとかや

大學堂

UNIVERSITY HALL

旦過市場の幸を
 まるごと
 いただき



◎ 大學井指南

【イ】 大學堂で、ご飯を買
 います。



【ロ】 どんぶりを片手に、
 市場に出かけましょ
 う。



【ハ】 お好きな具がそろつ
 たら大學堂に戻って
 召し上がれ。



ご飯は、小 100 円、中 150 円、大 200 円です。手作りの日替わり汁物を 100 円
 から販売しています。またお茶やお醤油などは大學堂でご用意しています。





人面井
おいしいときはみんな笑顔。ほっぺも赤く染まっています。



本格高菜丼
なにも足さないなにも引かない、宇宙に高菜だけがあればいい。



ぬかだし丼
小倉に来たらこれを食べなげや。名物ぬかだしジンダ煮。



小倉牛丼
たたきを贅沢に敷き詰めた、これこそ本物の牛丼です。



特選海鮮丼
おいしい魚のおいしいところだけを、鮮魚店が選びました。

大 学 堂

TANGA

ぼくらの 大學井
きらめくサバと
深紅のマグロ
のせるタケノコ
たましい込めて
井片手に市場を巡る
ジンダの眠りは
百年床だ
Dai Dai
ダイガクDON
トンソク☆パンチ
Dai Dai
ダイガクDON
アカモク☆ビーム
満腹中枢
直撃だ！

盛りつけ例にはエビの数で100円ごとに具の価格の目安を記載しています。実際の値段はお店や、季節によって異なります。



アシドン
疲れた体をサバの南蛮漬けとレモンの酸味でリフレッシュ！



DON JAZZ
あのジャズの帝王を、昆布と明太子とカマボコのセッションで。



さばピアン
旬の鯖をもっとも贅沢に頂きます、パリのシェフも絶賛。



甘エビは爆発だ
活きがよすぎて何匹か逃げたが、まだまだこんなにある。

〒802-0006
北九州市小倉北区魚町4丁目4-20 旦過市場

堂學大

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

