

夏季限定
8月31日
まで

涼風涼味、夏の香り

夏こそその滋養豊かな鰻。料理人の腕が鳴る夏の逸品を堪能ください。



新鮮な鰻を豊かに味わう、夏の極み

鰻しゃぶ鍋コース

前日までにご予約のお客様は

通常 8,640円 ▶ **7,560円**に(税込)

水菓子	季節の物	前菜	季節の物	おしながき
食事物	雑炊	造り	その日の鮮度の良い 刺身三種盛り 妻一式	
	香の物	焼物	鮎塩焼 <small>(ご予約のみ承ります)</small> 又は 鮎照焼	
		蒸し物	鰻入り茶碗蒸し	
		揚物	鰻フライ 又は 鮎フライ	
		鍋	鰻しゃぶしゃぶ 又は 佐賀牛A5しゃぶしゃぶ	

夏だからの楽しみ「鰻と鮎」の贅沢会席

鰻と鮎づくし会席

前日までにご予約のお客様は

通常 6,480円 ▶ **5,400円**に(税込)



※写真はイメージです

水菓子	梅酒ゼリ	食事物	鮎雑炊 又は 鮎鮎	揚物	鮎葱鳴戸巻	蒸し物	鮎伝法焼	酢物	鮎昆布メ一夜干し	強肴	鮎源平焼 又は 鮎白焼	冷鉢	鮎煮凍り	焼物	鮎塩釜焼 又は 鮎照焼	吸物	水雲 粉山椒	造り	赤味噌仕立 鮎つみれ	前菜	刺身二種盛り 妻一式	おしながき	鮎焼霜造入り その日の鮮度の良い
-----	------	-----	-----------	----	-------	-----	------	----	----------	----	-------------	----	------	----	-------------	----	--------	----	------------	----	------------	-------	---------------------

※仕入れ状況により多少内容が変わる場合がございます。※個室ご利用の場合は、別途サービス料10%頂戴致します。
※各種クーポン、その他の割引サービスの併用はできません。ご了承下さいませ。