

土用の
丑の日



樂坐
SYUNSAI
RAKUZA

7/26 (日) 限定
鰻丼・鰻重・ひつまぶし
10%OFFキャンペーン

ランチ・ディナー 当日注文可



D-Square

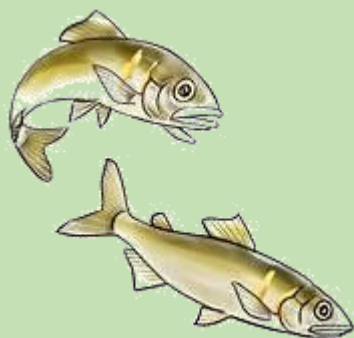
旬彩 樂坐 ^{らくざ} TEL 0566-62-0332

営業時間 ランチ 11:00～14:30 (L.O.14:00)
ディナー 17:00～22:00 (L.O.21:30)

メニューの詳細は
ホームページで
ご確認ください

Official HP





鮎御膳

期間限定6/2（火）～7/31（金）

価格：3,500円（税込）

ランチ・ディナー

営業日3日前迄の要予約



※写真はイメージです。

- ・ 鮎の塩焼き
- ・ 鮎の釜飯
- ・ 海老と野菜の天麩羅
- ・ お造り二種盛り
- ・ 茶碗蒸し
- ・ 小鉢
- ・ 赤出汁
- ・ 香の物
- ・ 本日の甘味



詳しくはホームページをご覧ください。

ディースクエア



営業時間／11:00～14:30 (L.O.14:00)・17:00～22:00 (L.O.会席21:00・単品21:30)
定休日／月曜日・その他指定日 電話番号／外線:0566-62-0332・内線:5970-601

鰻づくし御膳



期間限定 7/1(水)～8/30(日)

3営業日前迄の要予約



「鰻しゃぶ鍋」「湯引き鰻」「鰻の天婦羅」など、上品な味わいの高級食材「鰻(はも)」を堪能できる鰻づくし御膳。

関西地方、特に京都では夏の高級食材として鰻は有名ですが、暑い夏は長いものを食べると精力がつくとして鰻とともに食べる風習があります。

夏の味覚を心ゆくまでお楽しみください。

鰻づくし御膳

鰻しゃぶ鍋
湯引き鰻
鰻の天婦羅
小鉢、香の物、
ご飯、赤出汁、
本日の甘味

ランチ・ディナー
4,400円(税込)



夏野菜たっぷりさっぱり旨い「山形のだし」
のせるだけで楽しみ方自在、夏バテ知らずのおすすめ御膳



期間限定

7/ 1 (水)

8/30 (日)

「山形のだし」御膳

ランチ ¥2,800 (税込)

ディナー ¥3,300 (税込)

※当日注文可

- ・山形のだし
- ・愛知牛冷しゃぶ
- ・新潟県産コシヒカリ使用釜飯
- ・鮭の刺身
- ・夏野菜の天婦羅 (ディナーのみ)
- ・自家製手作り豆腐
- ・素麺
- ・茶碗蒸し
- ・香の物
- ・本日の甘味

