

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、
茶碗蒸し、
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

