

饗会席

八、五〇〇円

先付

鱧湯引き 胡瓜 茗荷 薄菜 加減酢

煮物椀

鱧葛包み 素麺 梅肉 三つ葉 柚子

造り

鱧炙り 季節の造り二種 あしらひ

凌ぎ

鱧寿司 生姜甘酢漬け

焼物変わり

鱧牛蒡八幡巻揚げ 茄子 人参 オクラ
レモン 天出汁 藻塩

小鍋

鱧 淡路玉葱すきやき 温度玉子

御飯

白御飯

香の物

三種

汁

赤出汁

水菓子

季節の果物

当キッチンではアレルギー食品(アレルゲン特定原材料およびそれに準ずる原材料)を含むメニューも調理しております。不耐性のあるお客様はあらかじめご了承ください。

当店で使用しているお米は、全て国産米です。

All dishes are cooked in the same kitchen or used the same equipment which may contain allergy-provoking ingredients.

Only domestically produced rice is used for dished in this restaurant.