



【実施期間】2018年6月1日～8月31日

夏の味覚 鱧を食す

鱧

鱧は梅雨の雨を飲んで旨くなると言われており、梅雨の明ける7月になると脂がのり始め、旬を迎える。タンパクで栄養価の高い鱧を心ゆくまでお楽しみ下さい。



涼風会席 6,200円(税別)

八寸 鱧梅肉添えと鯛のお造り 牡丹鱧吸い物 鱧源平焼き 鱧博多揚げ
鱧鍋 車海老の鬼焼きと三色素麺 のどぐる御飯 しじみ汁 香の物 デザート

一緒にどうぞ。
飲み放題
1,800円(税込)

120分(ラストオーダー90分)

- ビール ●焼酎(芋・麦) ●日本酒(熱燗) ●果実サワー5種
- シリアルコーンビール・カクテル ●オレンジジュース ●ウロン茶 ●ハイボール



要予約
4名様より

※写真は6,200円のお料理です。

海幸宴会会席 6,200円(税込)

※いか、及び舟盛りは3名様～5名様に1台ずつ付きます。
※当日の仕入れにより若干内容が異なる場合があります。

8,200円(税込)



要予約
4名様より

のどぐる土鍋ごはん

かに小鉢

※写真は5,200円のお料理です。

夏の宴会会席

お料理 全11品 お一人様 (税込) 4,200円

お料理 全12品 お一人様 (税込) 5,200円

- いか姿盛り入り豪華舟盛り(4名様に1台)
- 季節の重箱料理(日本海紅ズワイガニ、烏根和牛ロースト他)
- 小鍋 ○いか下足天婦羅 ○茶碗蒸し
- 土鍋ごはん ○味噌汁、香の物

※いか、及び舟盛りは3名様～5名様に1台ずつ付きます。
※当日の仕入れにより若干内容が異なる場合があります。