

期間限定

夏

粋

夏の黒毛和牛

特別会席

5,364円
(税込5,900円)

- ◆ 黒毛和牛と鰻の鉄板焼 ◆ 鰻の釜めし
- ◆ お造り盛合せ贅沢三種 ◆ 季節の小鉢三種
- ◆ キスと野菜の天ぷら ◆ 揚げ出し豆腐
- ◆ 味噌汁 ◆ 漬物

夢の饗宴御膳

- ◆ 牛すき焼き小鍋 ◆ 上にぎり七貫
- ◆ お造り盛合せ三種 ◆ 天ぷら盛合せ
- ◆ うさぎ ◆ 味噌汁

4,800円
(税込5,280円)

夏の旬感膳

3,819円
(税込4,200円)

- ◆ 鰻のすき焼き小鍋
- ◆ 鰻・カンパチのお造り
- ◆ 季節の小鉢三種
- ◆ 焼き茄子のオクラとろろ掛け
- ◆ 胡麻豆腐と貝割れ
- ◆ うさぎ
- ◆ キスと野菜の天ぷら
- ◆ 選べるごはん ◆ 茶碗蒸し ◆ 味噌汁

選べるごはん

1つお選びください。

夏のにぎり五貫

まぐろ・いか・鰻
赤海老・炙りトロいわし
又は

鰻の釜めし

※釜めしは炊き上がるまでに、「20分」ほどかかります。

甘旨だしが染みる
ふんわり鰻のすき焼き小鍋。

おすすめアレンジ
オプション「辛みそ」追加
+228円(税込250円)

※天候等の諸事情により、他の食材に変わる場合がございます。



- ◆にぎり五貫
まぐろ・いか・鰻
赤海老炙りトロいわし
鰻・カンパチのお造り
- ◆季節の小鉢三種
焼き茄子のオクラとろろ掛け
胡麻豆腐と貝割れ
うざく
- ◆キスと野菜の天ぷら
- ◆茶碗蒸し・味噌汁

2,591円
(税込2,850円)

夏の特別御膳 にぎり 五貫セット



この夏おすすめ!



おすすめアレンジ

辛さ自在!

お好みで
コチュカル(韓国唐辛子粉)と
コチュジャン(唐辛子みそ)を
追加できます!

+228円(税込250円)

- ◆鰻のすき焼き小鍋
- ◆鰻・カンパチのお造り
- ◆季節の小鉢三種
焼き茄子のオクラとろろ掛け
胡麻豆腐と貝割れ
うざく
- ◆キスと野菜の天ぷら
- ◆ごはん・茶碗蒸し
味噌汁・漬物

2,910円
(税込3,200円)

夏の特別御膳 鰻のすき焼き 小鍋セット



- ◆鰻の釜めし
- ◆季節の小鉢三種
- ◆キスと野菜の天ぷら
- ◆茶碗蒸し
- ◆味噌汁
- ◆漬物

2,273円
(税込2,500円)

※釜めしは炊き上がるまでに、
「20分」ほどかかります。

鰻の釜めし膳

夏のお造り膳

- ◆お造り五種
鰻・まぐろ・炙りトロいわし・カンパチ・イサキ
- ◆季節の小鉢三種
- ◆キスと野菜の天ぷら
- ◆ごはん・茶碗蒸し
- ◆味噌汁・漬物

2,410円
(税込2,650円)

焼き鰻(シャリ二貫付き)

1,600円(税込1,760円)

香ばしい鰻、ひと口めはそのまま。
ふた口めは、寿司でどうぞ。

焼き鰻、味わい自由

わさび、しょうゆ、塩、梅肉

お好みの薬味でどうぞ。

お得!

セット価格

800円(税込880円)

季節膳・
和膳・ランチ
(平日限定ランチ除く)を
ご注文の方は
セットでお得!

※天候等の諸事情により、他の食材に変わる場合がございます。