

うなぎ会席膳

三日前までの要予約 限りがありますが個室をご用意させていただきます。 心行くまでご堪能下さい。

13,000^{税込}円



鰻料理を中心に、様々な調理法で仕立てた逸品をご堪能いただける会席料理です。
御食事には当店看板メニューの『うなぎまぶし』又は『うなぎ重』をお選び頂けます。

国内産の産地にもこだわり、季節ごとに厳選した鰻の“新仔（しんこ）”を中心にを使用しております。
自社工房で新鮮なうちに素早く捌いて、身と皮の間に丁寧に串を打ち、焼きむらのない職人技で
丹念に香ばしく焼き上げていきます。

お献立

先 付	／	うざく
前 菜	／	季節の三種盛り
お凌ぎ	／	鰻玉子素麺
お造り	／	本日の鮮魚造り あしらひ
焼 物	／	鰻白焼き 生姜白醤油
揚 物	／	鰻肝揚げ 旨塩
替 皿	／	うまき 染おろし
香 物	／	三種盛り
食 事	／	うなぎまぶし・薬味・出汁 又は うなぎ重・吸物
水菓子	／	季節の水物

希少価値 高知県四万十川の天然うなぎコース 20,000円（要問合せ）