

【真夏のコース】 15.000 円（税・飲み物別）

- ①季節の前菜 3 種盛り
- ②大トロ・白身・貝類の握り
- ③アワビ定温調理柔らか煮と季節野菜の煮物
- ④季節の刺身 3 種盛り
- ⑤ウニ・自家製シジミ当座煮・他 1 品の握り
- ⑥天然ウナギ白焼き 自然薯トロロ添え
- ⑦お楽しみ 1 品
- ⑧新子・穴子・他 1 品の握り
- ⑨土用シジミの味噌汁
- ⑩デザート

【真夏のコース】 12.000 円（税・飲み物別）

- ①季節の前菜 3 種盛り
- ②中トロ・白身・貝類の握り
- ③アワビ定温調理柔らか煮と季節野菜の煮物
- ④季節の刺身 2 種盛り
- ⑤ウニ・自家製シジミ当座煮の握り

⑥季節の焼き物 自然薯トロロ添え

⑦新子・穴子の握り

⑧土用シジミの味噌汁

⑨デザート

7/25 日より 9/13 日までの期間限定

定休日を除く 3 日前までの予約にて承ります。

予約は基本お電話にて承ります。

鮎処酒主 046-248-1231

「真夏のコース〇〇〇円の予約の件で」と

伝えてください。

電話が出来ない方はぐるなび📞

<https://r.gnavi.co.jp/6dpnrfj80000/>

にて予約お願いいたします。