



このチラシに掲載のお料理はお店限定のメニューです。  
**令和元年**  
**8月末まで**  
 ■食材の入荷状況により内容が変わることがございます。  
 ■写真は夏のおもてなし膳の一例です。

# 夏のおもてなし膳

清涼感あふれる夏のお料理を取り揃えました。  
 彩り豊かで真心込めて握ったお寿司とお料理をご堪能下さい。



夏のおもてなし膳

## 涼夏

〈りょうか〉

お一人様  
**4,300円** (+消費税)

- 【食前酢】 三点小鉢
- 【前菜】 イカうに・鯛・ハモ梅肉・甘エビ
- 【お造り】 鮎・鱈
- 【蒸し物】 鰻茶碗蒸し
- 【焼物】 西京焼
- 【揚物】 タカ海老と夏野菜の天ぷら
- 【寿司】 鮎・白身・穴子・サーモン炙り・梅山芋巻
- 【留 椀】 赤出し
- 【デザート】

※写真はイメージです。

**2名様より**  
**要予約**  
 (前日まで)



※写真はイメージです。



※写真はイメージです。

夏のおもてなし膳

## 風鈴

〈ふうりん〉

お一人様  
**3,200円** (+消費税)

- 【食前酢】 小鉢
- 【蒸し物】 茶碗蒸し
- 【お造り】 間八・サーモンネギ巻・鮎・ハモ梅肉・甘エビ
- 【揚物】 黒豚かつカレー
- 【煮物】 アラダキ
- 【寿司】 ゴボウ・茄子・ゴーヤ
- 【留 椀】 赤出し
- 【デザート】

夏のおもてなし膳

## 夏祭

〈なつまつり〉

お一人様  
**5,400円** (+消費税)

- 【食前酢】 前菜
- 【煮物】 冷製南瓜スープ
- 【お造り】 間八・鯛・トロ・タカ海老・ハモ梅肉・子持昆布
- 【焼物】 鮎グラタン
- 【煮物】 鯛煮麺
- 【寿司】 鮎づけ・白身・うに・イクラ・玉・鰻・梅山芋巻
- 【留 椀】 赤出し
- 【デザート】



武岡本店  
 鹿児島市武岡3丁目5-6

☎099-282-0370



伊敷ニュータウン店  
 鹿児島市伊敷台4丁目2-15

☎099-220-0088

