



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。

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3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 涼夏

〈りょうか〉

お一人様
4,300円 (税込4,730円)

- 【食前酢】 三点小鉢
- 【前菜】 イカうに・鯛・ハモ梅肉・甘エビ・鮎・鱈
- 【お造り】
- 【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。



不要約

夏のおもてなし膳 風鈴

〈ふうりん〉

お一人様
3,200円 (税込3,520円)

- 【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】 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】

※写真はイメージです。



2名様より
要予約
(前日まで)

夏のおもてなし膳 夏祭

〈なつまつり〉

お一人様
5,400円 (税込5,940円)

- 【食前酢】
- 【前菜】 一、猪口(もずく酢) 一、ホーズキ釜珍味 一、メヒカリ唐揚 一、穴仔八幡巻 一、粟麩田楽
- 【スープ】 冷製スープ
- 【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】

※写真はイメージです。



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

