



鱧はせもづくし会席

瀬戸内の鱧を使った会席料理です。旬の味わいをぜひお試しください。

2日前までの要予約

7/1^{SAT} → 7/31^{MON}

おしながき

- 季節の前菜 / 新緑豆腐、雲丹、山葵、鱧、白酢掛、ミニオクラ、海老、丸十
- お造り / 鱧ちり、鱧薄造り、ラディッシュ、梅肉、蓮芋
- 小鍋 / 鱧玉メ、笹がき牛蒡、三ツ葉、山椒
- 油物 / 鱧鳴門揚、ペティトマト、セロリ
- 合肴 / 鱧と三豊茄子、海老、ヤングコーン、インゲン
- 酢物 / 鱧酢浸し、ヨーク、パプリカ
- 御食事 / 鱧寿しと梅素麺
- 果物 / 季節の物

お一人様 5,000円(税込)

夏の鱧は
絶品です。
ぜひ味わって
ください。



横関総料理長

