

# 伊勢女衆の味 すまぐ

てこね寿し平膳

二、〇二〇円



料理長おすすめ

伊勢路膳

三、三〇〇円

松阪牛酒蒸し鍋、一の重、二の重



てこね寿し平膳  
特製とり団子鍋、焼貝  
二、七〇〇円



海老フライ膳

一、九四〇円



国産うなぎ

ひつまぶし

三、八〇〇円



てこね寿し



一、三八〇円

てこね寿し、  
小鉢二品、赤だし

◆てこね寿し大盛り  
(プラス四〇〇円)

伊勢芋

麦とろろ



二、五〇〇円



国産うなぎ(並)  
ひつまぶし 二、八〇〇円

伊勢芋

麦とろろ



二、〇四〇円

とろろ汁、麦御飯、炊き合わせ、茶碗蒸し、赤出し、漬物

和定食

一、七八〇円

刺身炊き合わせ、小鉢三品、茶碗蒸し、ご飯、漬物、赤だし

子供膳

七五〇円

ハンバーグ、出し巻き、ご飯、赤出し、漬物

※「うなぎ」の下処理には万全を期しておりますが、まれに小骨が残っている場合がございますので、お気を付けくださいませ。  
※料理内容は、仕入れ状況などにより変更する場合がございます。