

伊勢女衆の味 すゑ

てこね寿し平膳 竹
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 松
二、七〇〇円
伊勢鶏のうどんすき、焼貝付



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 梅
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)



麦とろろ 松
二、四〇〇円

国産うなぎ(並)
ひつまぶし 二、八〇〇円

麦とろろ 竹
一、九四〇円
とろろけ、表御飯、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。