

伊勢女衆の味 すず久

てこね寿し平膳
二、一〇〇円



料理長おすすめ
伊勢路膳 三、六〇〇円
松阪牛冷しゃぶ、壺の重、武の重



※「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。

てこね寿し平膳
三重冷麦、焼き貝付
三、〇〇〇円



海老フライ膳
一、九八〇円



国産うなぎ
ひつまぶし
三、九〇〇円



てこね寿し
一、四六〇円
てこね寿し、
本日の小鉢、赤出し



◆てこね寿し大盛り
(プラス四二〇円)

麦とろろ
二、四〇〇円



国産うなぎ(並)
ひつまぶし
二、九〇〇円

麦とろろ
一、九四〇円
とろろ汁、麦御飯、炊き合わせ、温玉、赤出し、漬物

和定食
一、八八〇円
刺身、炊き合わせ、小鉢三品、温玉ご飯、漬物、赤出し

子供膳
七五〇円
ハンバーグ、だし巻きご飯、赤出し、漬物

てこね寿しは、三重県「御糸産コシヒカリ」を使用しております。