

伊勢女衆の味 すずく

てこね寿し平膳

三二〇〇円

竹



料理長おすすめ

伊勢路膳 三、六〇〇円

松阪牛酒蒸し鍋、一の重、二の重



てこね寿し平膳

三〇〇〇円

松

伊勢鶏のうどんすき、焼貝付



海老フライ膳

一九八〇円



国産上うなぎ

ひつまぶし

三九〇〇円



てこね寿し

梅

一四六〇円

てこね寿し、
本日の小鉢、赤だし

◆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) 二九〇〇円
ひつまぶし

麦とろろ 一九四〇円

とろろけ、麦御飯、炊き合わせ、茶碗蒸し、赤だし、漬物

和定食 一八八〇円

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、赤だし、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。

てこね寿しにつきましては三重県「御給産コシヒカリ」を使用しております。