

伊勢女衆の味 **すずき**

てこね寿し平膳 **竹**
三二〇〇円



料理長おすすめ
伊勢路膳 三、六〇〇円
松阪牛酒蒸し鍋、巻の重、武の重



てこね寿し平膳 **松**
三、〇〇〇円
伊勢どりのうどんすき、焼き貝付



海老フライ膳
一、九八〇円



国産上りなぎ
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、赤出し
◆てこね寿し大盛り
(プラス四二〇円)

麦とろろ **松**
二、四〇〇円



国産うなぎ(選)
ひつまぶし 二、九〇〇円

麦とろろ **松** 一、九四〇円
とろろ汁、麦御飯、焼き合わせ、茶碗蒸し、赤出し、漬物

和定食 一、八八〇円
刺身、焼き合わせ、小鉢三品、茶碗蒸し、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

※「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、お気を付けてくださいませ。
※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。