

伊勢女衆の味 すゑ

てこね寿し平膳

二、三〇〇円



てこね寿し平膳

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
二、〇〇〇円



自家製
伊勢たくあん
タルタル

料理長おすすめ
伊勢路膳 三、七〇〇円
松阪牛酒蒸し鍋、壺の重、武の重



国産うなぎ
ひつまぶし
四、〇〇〇円



てこね寿し
一、六〇〇円
本日の小鉢、赤出し



※てこね寿し「竹」「松」と
ご飯の量が異なります。

麦とろろ 松 二、五〇〇円



国産うなぎ(並)
ひつまぶし 三、〇〇〇円

麦とろろ 松 二、〇五〇円
とろろ汁、麦御飯、炊き合わせ、茶碗蒸し、赤出し、漬物

和定食 二、〇〇〇円
刺身、炊き合わせ、小鉢三品、茶碗蒸し、ご飯、赤出し、漬物

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。

