

# 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  
伊勢だんあん  
タルタル

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。

伊勢芋  
麦とろろ 松 二、七五〇円



国産うなぎ(並)  
ひつまぶし 三、〇〇〇円

伊勢芋  
麦とろろ 松 二、二五〇円  
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

料理長おすすめ  
伊勢路膳 三、七〇〇円  
松阪牛酒蒸し鍋、巻の重、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。