

伊勢女衆の味 すくえ

てこね寿し 平膳 二三〇〇円 竹

てこね寿し 平膳 三〇〇〇円 松
伊勢どりのうどんすき、
焼き貝付



料理長おすすめ

伊勢路膳 三、七〇〇円

松阪牛酒蒸し鍋、壱の重、弐の重



海老フライ膳 二、〇〇〇円



伊勢芋 麦とろろ 松 二、七五〇円

※てこね寿し【竹】・【松】と
ご飯の量が異なります。

てこね寿し 梅 一六〇〇円
本日の小鉢、赤出し



国産上うなぎ
ひつまぶし 四、〇〇〇円

国産ひつまぶし(進) 三、〇〇〇円

伊勢芋
麦とろろ 竹 二、二五〇円

ところけ、麦御飯 炊き合わせ、茶碗蒸し、ご飯、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。