

# 伊勢女衆の味 すずく

てこね寿し平膳 **竹**  
二、三〇〇円



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  
二、〇〇〇円



料理長おすすめ  
伊勢路膳 三、七〇〇円  
松阪牛冷しゃぶ、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 **梅**  
一、六〇〇円

本日の小鉢、赤出し

※てこね **竹** **松** は桶の大きさが異なります。  
プラス三〇〇円で梅桶に変更できます。

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 **竹** 二、〇五〇円  
とろろ汁、麦御飯、炊き合わせ、温玉、赤出し、漬物

和定食 二、〇〇〇円  
刺身、炊き合わせ、小鉢三品、温玉ご飯、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。