

伊勢女衆の味 すまえ

伊勢どりのうどんすき・焼き貝付

三,000円

てこね寿し 松



竹

二,三〇〇円

てこね寿し 梅

一,六〇〇円

伊勢路膳 三,七〇〇円

松阪牛酒蒸し鍋、巻の重、式の重



※てこね寿し[竹]、[松]と
てこね寿し[梅]、[赤]と
ご飯の量が異なります。
てこね寿し、
本日の小鉢、赤出し

海老フライ膳

二,〇〇〇円

子供膳

七五〇円

ハンバーグ、だし巻き、
ご飯、赤出し、漬物



伊勢女衆の味 すく久

新春朝粥

小豆粥、田作り、なます、出し巻、
炊合せ、干物、漬物

一、四〇〇円

※六時半、朝粥終了



てこね寿し(梅)

てこね寿し、本日の小鉢、
赤出し

一、六〇〇円



当店のお米は山形県庄内産の「つや姫」を使用しております。尚、てこね寿しにつきましては三重県「御絲産コシヒカリ」を使用しております。