



夏の二段重膳

二、八〇〇円

- 一の段 長芋そうめん
- 二の段 うなぎ重、鮎の塩焼き、豚の冷しゃぶ、小鉢、漬物、吸物、フルーツ



伊勢うなぎ重

吸物、漬物付 二、五〇〇円

日本有数の清流として知られる宮川の地下水で育てられた伊勢うなぎを使用しています。



土鍋炊き込みごはん

たこめし(一人二名用)

一、三〇〇円

たこの食感を残しつつ、おこげも楽しんでいただけます。
※ご注文を頂いてからお作りします。
(20分で炊き上げて、あとの10分のむらし時間はお好みでどうぞ。)



すずき潮汁

六〇〇円

すずきの上質な身質と出汁のうま味がつまった一杯です。



彩り野菜
冷やしのおい
〜とうふ冷やしあん〜
一、三五〇円



伊勢うなぎ蒲焼き
二、五〇〇円



伊勢うなぎう巻き
一、八〇〇円



三重県産ブランド豚
一志SPホーク使用
とんてき
一、八〇〇円



三重県産ブランド豚
一志SPホーク使用
冷しやぶ
一、五〇〇円



茄子田楽
一、三〇〇円



鯔の塩焼き
一、二〇〇円



鮎と季節野菜の天ぷら
一、五〇〇円