

名残鱧御膳

夏を惜しみ、秋を愉しむ。
名残鱧の饗宴。

冬眼前に脂と旨味をたっぷり蓄えた「名残鱧」

鱧といえば夏の味覚として知られていますが、冬眠を前に十分な脂を蓄えた秋の鱧は「名残鱧」と呼ばれ、京都や淡路島など関西では特に珍重される旬の食材です。

脂の旨味と上品な味わいを、様々な調理法で存分にご堪能いただける、鱧づくしの御膳です。

お献立

- ・ 酢 肴 鱧の南蛮漬け
- ・ 椀替り 鱧の土瓶蒸し
- ・ お造り 牡丹鱧の湯引き
- ・ 焼 物 鱧の丹波焼き
- ・ 食 事 茶蕎麦・鱧の鳴門揚げ
- ・ 水菓子 旬の果物

※仕入れ状況により内容が一部変更となる場合がございます。

お一人様 **7,700円** (税込)

8名様～50名様まで

※宴会場限定の商品です。事前のご予約が必要です。
※別途、お飲み物代・室料・サービス料が掛かります。

落ち着いた雰囲気個室で
ゆっくりご利用いただけます

- ご会食・ご接待
- 各種会議後のご会食
- 同窓会・ふるさと会
- ご長寿祝い・顔合わせ

などにおすすめです

