

国産 うなぎ

【販売期間】

〜8月30日(日)迄

期間限定

土用の丑の日

江戸時代、平賀源内の発案で「丑の日にちなんで『う』から始まる食べ物を食べると夏負けしない」という風習があったそうです。



鰻御膳 (月替わり) ¥6,000 (税込)

- 【先付】 養老羹
- 【造り】 本日のお造り
〜二段重〜
- 【八寸】 玉子焼き / 海老と諸胡瓜串打ち
焼茄子サーモン巻 黄身酢掛け / 猪口
- 【酢物】 鰻ざく
- 【冷煮物】 茄子海老真丈射込み / 蛸旨煮
六方芋白煮 黒皮南瓜 / 冬瓜
- 【揚物】 夏野菜の天ぷら
- 【食事】 鰻ひつまぶし / 香の物
- 【甘味】 季節のデザート



うな重 ¥5,500 (税込)

鰻の蒲焼 ¥4,000 (税込)

鰻の白焼 ¥4,000 (税込)

栄養豊富な美味しい鰻で健やかな夏を...

※ 写真はイメージです

※ 表示価格は税金・サービス料が含まれております

※ 仕入れにより料理内容が変わる場合がございます

日本料理

むさしの