

7/24は  
土用の  
丑の日



さっぱり  
うなぎ

出汁香る  
手焼きう巻

ふっくら香ばしい  
うなぎ蒲焼

彩り鮮やか  
鰻ちらし寿司

期間限定

うなぎ  
御膳

販売期間

2024年

6/1土 ~ 7/31水

5719

4000円(税込)

前日までの  
要予約

小 開 乳 工

- 先付け 枝豆腐麻豆腐/くこの実/山葵
- 焼八寸 うなぎ蒲焼/帆立照焼/絹かつぎ/五郎島金団羊羹/酢取り茗荷【中猪口】小松菜と湿地お浸し
- 焚合せ 茄子オランダ煮/加賀揚げ/赤菘蕪/隠元/楓麩
- 造り 鯛/鮪
- 煮物 枝豆ふわふわ豆腐餡かけ/花人参/ブロッコリー
- 替り鉢 鰻出汁巻玉子
- 蒸し物 五目茶碗蒸し
- 酢の物 鰻/錦糸玉子/蛇腹胡瓜/若布/赤パプリカ
- 食事 鰻ちらし寿司
- 椀物 あおさ真丈/若布/三つ葉
- 甘味 オレンジ/パイ

その他の  
うなぎメニューは  
出前カタログ  
「夏の音」P.3/P.4を  
ご覧ください

