

淡路の夏の鱧と秋の鱧

関西夏の風物詩「鱧」。
日本一の誉れ高い淡路産の鱧は
芳醇な香り・味わい・甘み・
食感すべてが格別です。
あまり知られていませんが、
秋の鱧は脂がよくのり、
滋味深い味を
お楽しみ頂けます。



淡路の鱧会席

要予約　2名様より
8、500円（税込）
※お昼もご利用いただけます

・先八寸
・小鍋
・お造里
・焼き物
・天婦羅
・雑炊又は
　炊き込みご飯
・水菓子　全7品

鱧鍋

要予約　2名様より
10、000円（税込）

瀬戸内海の淡路島を中心とした地元の鱧を使用。
炙った鱧の骨から出汁を取ります。お昼もご利用いただけます。

・先八寸　・お造里　・焼き物　・鱧鍋
・雑炊又はそうめん　・水菓子　全6品