

旨味ある大きな「伝助穴子」肌寒いこの時期に  
権ならではの…

# 明石の伝助穴子



明石浦で水揚げされる穴子は  
旬をはずしても通年美味しいのが特長です。  
明石では300グラム以上の大きな穴子を  
「伝助」と呼び、区別しています。  
伝助は鱧のように骨切りしてから料理します。  
また、通常の穴子のように天婦羅や煮穴子のほか  
炙りや鍋などで楽しめます。

**飲の放題** **90分**

**ご宴会プラン**  
要予約 90分 6名様より



穴子の出汁と自家製ポン酢の2種で  
味わっていただきます。

## 伝助穴子の すき鍋コース

要予約 2名様より

12,000円 (税込)

- ・前菜
- ・お造り
- ・伝助穴子のすき鍋
- ・焼き物
- ・天婦羅
- ・穴子出汁の煮麺
- ・水菓子 (全7品)

2コース  
11,000円 (税込)  
13,000円 (税込)

《全10品》

- ・前菜・椀物・お造り・焼き物
  - ・鉢物・天婦羅・季節の御飯
  - ・香の物・赤出汁・水菓子
- ※仕入によって内容が異なりますので御了承ください。  
※各プランによってお料理の内容が異なります。
- 《対象お飲物》
- ・ビール・日本酒 (冷、または燗)
  - ・焼酎 (麦・芋) ・酎ハイ・ハイボール
  - ・梅酒・ノンアルコールビール・ウーロン茶
  - ・シンジャーエール・オレンジジュース