

淡路 の 鰯

関西夏の風物詩「鰯」。
日本一の誉れ高い淡路産の鰯は
芳醇な香り・味わい・甘み・食感
すべてが別格です。
あまり知られていませんが、秋の鰯は
脂がよく乗り、滋味深く余韻が
残ります。是非夏の鰯と食べ比べて
みてください。



炙った鰻の骨から出汁をとって作る鰻鍋は
舌が唸るほど絶品です。

鰻会席

要予約 2名様より

10,000円(税込)

※お昼もご利用いただけます。

- ・前菜・小鍋・お造り
- ・焼き物・天婦羅
- ・雑炊または炊き込み御飯
- ・水菓子 全7品

鰻鍋コース

要予約 2名様より

12,000円(税込)

※お昼もご利用いただけます。

- ・前菜・お造り・焼き物
- ・鰻鍋・雑炊または素麺
- ・水菓子 全6品