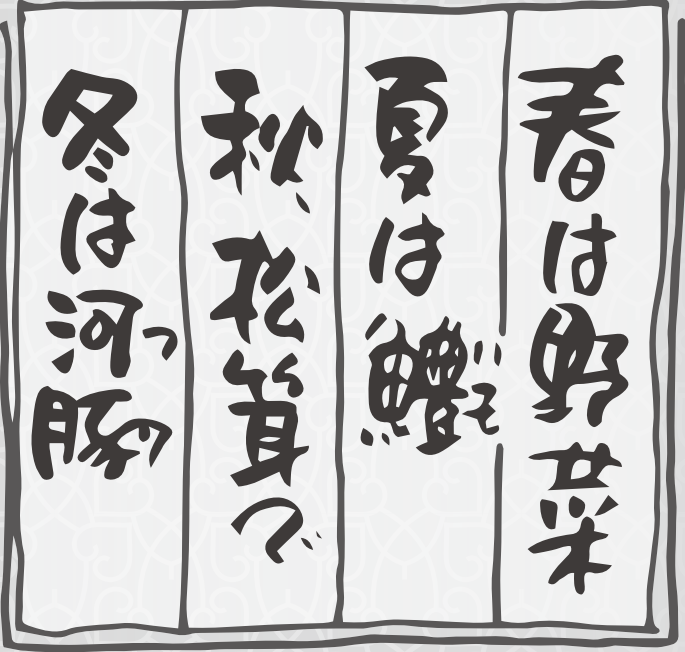


京都の夏の定番 鰻の定番

六月、七月、八月限定のおもてなし
 『鰻尽くし』夏の特別会席
 一万円(税・サービス料別)

- 一、鰻ざく
 箸付一／鰻、胡瓜、若布、針茗荷、針生姜
 - 二、鰻茶わん蒸し
 箸付二／鰻の子もしくは鰻、どんこ、ぎんなん
 - 三、鰻葛たたき
 お椀／鰻、冬瓜、順才、軸三つ葉、酢橘
 - 四、鰻切り落とし
 造里／鰻の湯引き、夏野菜など、梅肉醤油、黄身醤油
 - 五、鰻蛸小丸揚げ
 進肴／鰻蛸揚げ団子、伏見唐辛子、銀鮓掛け
 - 六、鰻鍋仕立て
 煮物替／鰻、九条葱、壬生菜、稲庭うどん、ポン酢
 - 七、鰻天井
 鰻、天豆、赤出汁、香の物
- 本日の水菓子
 本日の甘味



 **品屋**
 048-825-4777

「春野菜と牛しゃぶのご会席」は、前日までにご予約くださいませ。
 埼玉県さいたま市中央区大戸4-14-2
 TEL048-825-4777 FAX048-831-2452
<http://www.nikiya.co.jp>
information@nikiya.co.jp