

# 玉島川 春の川魚料理 献立

七千七百円コース

- ・小鉢
- ・白魚のおどり
- ・白魚のかきあげ  
摘草の天ぷら
- ・山女魚の背越しと  
鯉の洗い
- ・山女魚の塩焼き
- ・山女魚の鮎焼き
- ・蟹の姿煮
- ・かにめし
- ・香物
- ・かに寄せ汁
- ・果物

一万二千円コース

- ・小鉢
- ・白魚のおどり
- ・白魚のかきあげと  
摘草の天ぷら
- ・玉子どし
- ・鰻の湯引き
- ・山女魚の背越しと  
鯉の洗い
- ・山女魚の塩焼き
- ・山女魚の鮎焼き
- ・蟹の姿煮
- ・かにめし
- ・香物
- ・かに寄せ汁
- ・果物

一万五千円コース

- ・小鉢
- ・白魚のおどり
- ・白魚のかきあげと  
摘草の天ぷら
- ・玉子どし
- ・鰻の湯引き
- ・山女魚の背越しと  
鯉の洗い
- ・山女魚の塩焼き
- ・山女魚の鮎焼き
- ・蟹の姿煮
- ・かにめし
- ・香物
- ・かに寄せ汁
- ・果物

ほか、時価にてお任せコースを承っております（要予約）