

玉島川

夏の川魚料理

献立

七千七百円コース

- ・小鉢
- ・鮎の背越しと
鯉の洗い
- ・鮎の塩焼き
- ・鮎の飴焼き
- ・蟹の姿煮(小)
- ・かにめし
- ・香物
- ・かに寄せ汁
- ・果物

一万二千円コース

- ・小鉢
- ・鰻の湯引き
- ・鮎の背越しと
鯉の洗い
- ・鮎の塩焼き
- ・鮎の飴焼き
- ・蟹の姿煮(中)
- ・かにめし
- ・香物
- ・かに寄せ汁
- ・果物

一万五千円コース

- ・小鉢
- ・鰻の湯引き
- ・鮎の背越しと
鯉の洗い
- ・鮎の塩焼き
- ・鮎の飴焼き
- ・鮎の蓼味噌焼き
- ・蟹の姿煮(大)
- ・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)