

鰻六三亭のお食事

富き屋旅館

鰻六三亭

懐石料理

当旅館には宿泊される
お客様と同様の
当店のスベシにお
お料理です

少人様 三万八千円

〈要予約〉

一品あれこれ

地魚・旬魚のお造り 二八〇〇

う巻 一三〇〇

鰻煮凍り 八八〇

肝串(一本) 七〇〇

鰻味噌 五〇〇

鰻骨せんべい 五〇〇

湯河原の美味しいお豆腐 五〇〇

自家製漬物盛り合わせ 八〇〇

炭火焼 国産 鰻重

炭火焼
鰻重

特別なる肉厚な
太鰻 二本 本三ミヤ

極上

(イ) 二本鰻のせ
白焼き一本
(ロ) かば焼き一本
食べ比べ
一一〇〇〇-

極

さわか特別なる
肉厚な太鰻 一本三ミヤ
一本 五七〇〇-

特上

(イ) 中鰻二本鰻のせ
白焼き中鰻一本
(ロ) かば焼き中鰻一本
食べ比べ
八六〇〇-

上

中鰻一・五本
六六〇〇-

並

中鰻一本
四六〇〇-

特上 八六〇〇-

上 六六〇〇-

並 四六〇〇-

すべての鰻重、ひつまぶしに
十二〇〇〇円でコース仕立て
(先付、お造り三点、甘味)
に致します。