

瓢六亭のお食事

十二〇〇〇円でコース仕立てに致します。

瓢六亭 懷石

富士屋旅館ご宿泊の
お料理と同様。
要予約です

お一人様 二五〇〇-

特選

刺身膳に

八寸三点
天ぷら
お造り
汁香ごはん

八〇〇-

黒毛和牛国産 ステーキ膳 小菜付

三〇〇g 七〇〇-
二〇〇g 五〇〇-
一五〇g 四〇〇-

黒毛和牛 ステーキ膳

小菜
すきやき
甘味付き
六八〇-

天ぷら御膳

小菜
天ぷら
汁香ごはん 三八〇-

お刺身
甘味付き 五八〇-

平日のお刺身と 煮魚ノ焼魚膳

小菜
お造り
煮魚 又は 焼き魚
汁香ごはん

三八〇-

平日の 煮魚ノ焼魚と ごはん

二五〇-

海鮮 ちりし 海鮮丼

各 三〇〇-

当店名物
他にはなかなか
ありません

うなぎ 天井

これは美味しい

特上 四八〇-
上 三八〇-
並 二八〇-

天井

二八〇-

うなぎと
ごはん



三八〇-

炭火地焼 鰻重

特別な肉厚が
太鰻 二本一本三ミリの
ジューシー

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

極 さいわい特別付け
肉厚太鰻 一本三ミリの
一本 五二〇-

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
七六〇-

上 中鰻一・五本
五八〇-

並 中鰻一本
三九〇-

地焼
ひつまし
極上太鰻 一〇〇〇-
極み太鰻 五二〇-
特上中鰻 七六〇-
上中鰻 五八〇-
並中鰻 三九〇-

肝吸 三〇〇-

ご飯大盛り 一五〇-

鰻炭火焼定食も
承ります