

瓢六亭のふ食事

瓢六亭  
懐石

富士屋旅館ご宿泊の  
お料理と同様。  
要予約です

お一人様 三八〇〇-

特選  
刺身膳

小菜  
お造り  
汁香ごはん

四八〇〇-

黒毛和牛  
ステーキ御膳

小菜  
汁香ごはん

二〇〇g 五八〇〇-  
一五〇g 四五〇〇-

魚御膳

小菜  
焼魚又は煮魚  
汁香ごはん

三八〇〇-

天ぷら御膳

小菜  
汁香ごはん

三八〇〇-

天丼

二八〇〇-

鰻天丼

鰻と野菜

特上 五二〇〇-

上 四二〇〇-

並 三二〇〇-

海鮮ちらし

汁香

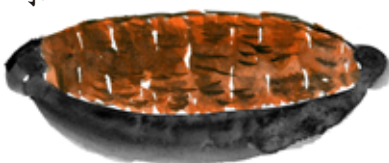
三八〇〇-



鰻土鍋

(二名様より)

土鍋でひとつひとつ  
炊き上げた  
熱々のごはんに  
出来立ての炭火地焼の  
蒲焼がびっしり。



先付 造り 甘味  
汁香 一人前 七九〇〇-

汁香 一人前 五九〇〇-

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-



炭火地焼  
鰻重

特別な肉厚な  
太鰻 二本 三三〇〇-

ジレいよう (イ) 二本鰻のせ

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

まのり特別な  
肉厚な太鰻 一本 三三〇〇-

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-

地焼  
いこやま

特上 八六〇〇-

上 六六〇〇-

並 四六〇〇-

肝吸

三〇〇-

ご飯大盛り

一五〇-

十二〇〇〇円でコース仕立てに致します。

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-