

夏の鰐鮎懐石

鰐（はも）と鮎（あゆ）をメインにした豆寅の夏季限定コース（九月末迄）

10,000円

先付

鰐焼き霜

鮎すし

うるか烏賊

鮑冬瓜

雲丹蒸し

蛸蛸の子

焼き万願寺唐辛子 鴨ロース

茄子葛煮

芋茎胡麻和え

焼もの 活鮎塩焼き

鍋 鰐しゃぶ

食事 豆すし八貫

甘味 くず切り

※ディナータイムのみのコースです。二〜四名様ご予約を承ります。

※別途サービス料一〇％を頂戴いたします。

※表記価格には、消費税が含まれております。

※メニューやコースの価格及び内容は、仕入状況等によって予告なく変更となる場合があります。
あらかじめご了承ください。