

# 瓢六亭のふ食事

瓢六亭

料理

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

八寸三点  
揚げもの  
お造り  
汁香ごはん  
甘味

八〇〇〇-

黒毛和牛

ステーキ膳

小菜  
汁香ごはん  
甘味

三〇〇〇 七五〇〇-  
二〇〇〇 五五〇〇-  
一五〇〇 四二〇〇-

黒毛和牛

寸焼膳

小菜  
汁香ごはん  
甘味

六八〇〇-

松茸付き

十五〇〇-



魚御膳  
焼魚が煮魚

小菜  
刺身  
汁香ごはん  
甘味

(イ) 五八〇〇-  
(ロ) 三八〇〇-

天ぷら御膳

刺身  
小菜  
汁香ごはん  
甘味

(イ) 五八〇〇-  
(ロ) 三八〇〇-

天井

二八〇〇-

鰻天井

鰻と野菜

持上 四八〇〇-

上 三八〇〇-

並 二八〇〇-

白慢の三種  
桂子汁

鰻鮎鮎

汁香

三八〇〇-

海鮮ちらし

汁香

三八〇〇-

炭火地焼  
鰻重

特別な肉厚が  
太鰻 二本 三ミリ

極上

(イ) 二本鰻のせ  
白焼き一本  
(ロ) かは焼き一本  
食べ比べ

一〇〇〇〇-

極

きりぎり特別付  
肉厚太鰻 一本 三ミリ

一本 五二〇〇-

特上

(イ) 中鰻二本鰻のせ  
白焼き中鰻一本  
(ロ) かは焼き中鰻一本  
食べ比べ

七六〇〇-

上

中鰻一・五本

五八〇〇-

並

中鰻一本

三九〇〇-

地焼

白焼

持上 七六〇〇-

上 五八〇〇-

並 三九〇〇-

肉厚八ミリ  
鉄板焼き

三八〇〇-

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。