



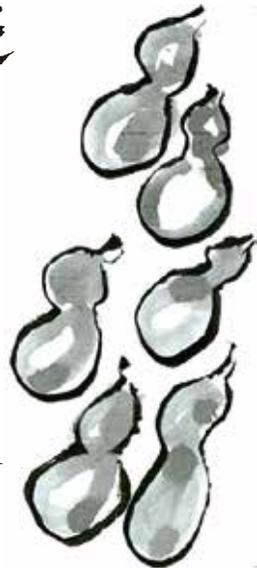
湯河原

宮田土屋旅館

轟六亭



食即良薬  
日事のおいしさ  
伝えます



# 特選コース

名古屋の美味さを  
コースに教えました  
名物の鰻やとり茶を  
お楽しみください

松 二八〇〇〇-  
44 一八〇〇〇-



鰻あしこれ  
食べ尽しく丸

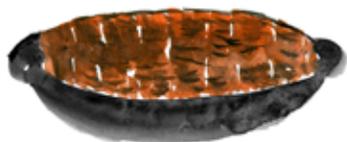
鰻を中心として  
季節料理を  
とり茶を

松 二〇〇〇〇-  
44 一五〇〇〇-

名物  
鱧土鍋之膳

土鍋で炊き上げた熱々の  
ごはんには炭火地焼の蒲焼が  
びっしり。

〈二名様より〉



小菜 お造り  
おばん菜  
一品料理  
汁香

松 八八〇〇  
竹 六八〇〇

黒毛和牛  
ステーキ御膳

小菜 汁香  
ごはん



二〇〇g 六八〇〇  
一五〇g 四八〇〇

特選  
刺身膳

小菜  
お造り  
汁香ごはん



五八〇〇

魚御膳

小菜  
焼魚又は煮魚  
汁香ごはん



四〇〇〇

表示価格は税込です。

天ぷら  
御膳

小菜  
汁香ごはん



四〇〇〇-



四〇〇〇-

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-

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  
鰻重



特別な肉厚な

太鰻 二本 一本三ミリ

極上

(イ) 二本鰻のせ

白焼き一本

(ロ) かば焼き一本

食べ比べ

11000-

極

きわみ特別な  
肉厚な太鰻 一本三ミリ

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-

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。

表示価格は税込です。

地焼  
とろろし

持上 八六〇〇-

上 六六〇〇-

並 四六〇〇-

鰻天丼

鰻と野菜

持上 五二〇〇-

上 四二〇〇-

並 三二〇〇-

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。

表示価格は税込です。