

瓢箪亭のお食事

富士屋旅館

瓢箪亭

懐石料理

当旅館には宿泊される

お客様と同様の

当店のスベシにお

お料理です

少人様 三万八千円

〈要予約〉

一品あれこれ

地魚・旬魚のお造り 二八〇〇

う巻 一八〇〇

鰻煮凍り 八八〇

肝串(一本) 七〇〇

鰻骨せんべい 一〇〇〇

湯河原の美味しいお豆腐 六〇〇

自家製漬物盛り合わせ 八〇〇

鰻肝ポン酢 一〇〇〇

肝吸い 三〇〇

炭火地焼 国産

鰻重



特別なる肉厚な太鰻 二本 二本 ミニ

極上

(イ) 二尾のせ

(ロ) 白焼き一尾

かば焼き一尾 食べ比べ

一一〇〇〇

特上

一・五尾

八五〇〇

上

一尾

五八〇〇

炭火地焼

こいし

極上 一一〇〇〇

特上 八五〇〇

上 五八〇〇

すべての鰻重、ひつまぶしに
十三〇〇〇円でコース仕立て
(先付、お造り三点、甘味)
に致します。