

京都の夏の定番 鰻の定番

六月、七月、八月限定のおもてなし
 『鰻尽くし』夏の特別会席
 一万円(税・サービス料別)

一、鰻ざく

箸付一／鰻、胡瓜、若布、針茗荷、針生姜

二、鰻茶わん蒸し

箸付二／鰻の子もしくは鰻、どんこ、ぎんなん

三、鰻葛たたき

お椀／鰻、冬瓜、順才、軸三つ葉、酢橘

四、鰻切り落とし

造里／鰻の湯引き、夏野菜など、梅肉醤油、黄身醤油

五、鰻蛸小丸揚げ

進肴／鰻蛸揚げ団子、伏見唐辛子、銀箔掛け

六、鰻鍋仕立て

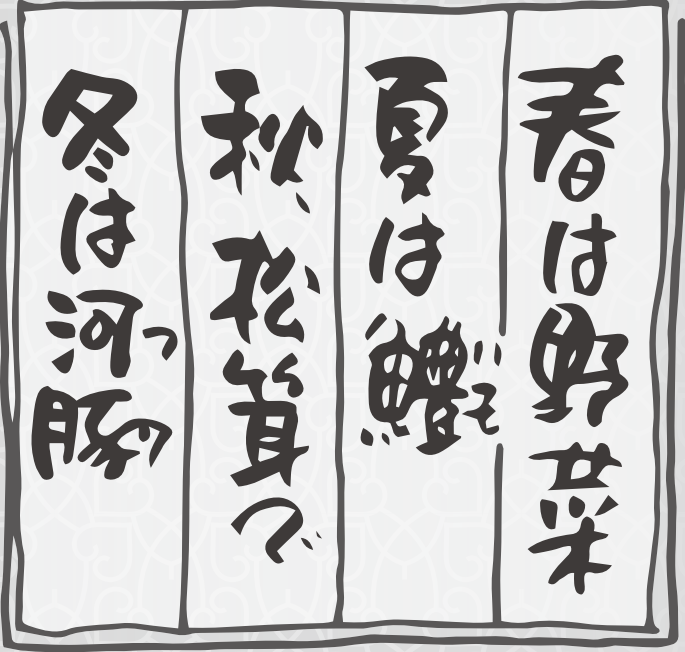
煮物替／鰻、九条葱、壬生菜、稲庭うどん、ポン酢

七、鰻天井

鰻、天豆、赤出汁、香の物

本日の水菓子

本日の甘味



ニキヤ

048-825-4777

「鰻尽くし」は、2名様以上、前日までにご予約くださいませ。

埼玉県さいたま市中央区大戸4-14-2
 TEL048-825-4777 FAX048-831-2452
<http://www.nikiya.co.jp>
information@nikiya.co.jp