

白鯉 夏の定番 江戸の 鮎の 刺し 揚げに 七ツ 役の 塩じり 鬼さま ず

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

一、鯉ざく
 箸付一／鯉、胡瓜、若布、針茗荷、針生姜

二、鯉茶わん蒸し
 箸付二／鯉の子もしくは鯉、どんこ、ぎんなん

三、鯉葛たたき
 お椀／鯉、冬瓜、順才、軸三つ葉、酢橘

四、鯉切り落とし
 造里／鯉の湯引き、夏野菜など、梅肉醤油、黄身醤油

五、鯉蛸小丸揚げ
 進肴／鯉蛸揚げ団子、伏見唐辛子、銀鮓掛け

六、鯉鍋仕立て
 煮物替／鯉、九条葱、壬生菜、稲庭うどん、ポン酢

七、鯉天井
 鯉、天豆、赤出汁、香の物

本日の水菓子
 本日の甘味

春は野菜
 夏は鯉
 秋は鮎
 冬は河豚

 **品屋**
 048-825-4777

特別会席のご予約は2名様以上、2日前までにお願いたします。
 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