

夏

- ・天然鮎定食・・・3,000円(税込み3,300円) [期間 6月初旬～8月中旬]

[お献立]

小鉢 3品

湯葉刺し(美山大豆使用)

天然鮎塩焼

御飯

味噌汁

香の物

- ・天然鮎コース・・・10,000円(税込11,000円) [期間 6月初旬～8月中旬]

[お献立]

先付け いたどり酢漬け

八寸 鮎そろばん揚げ、鮎甘露煮、もろきゅう、生麩田楽、丹波大黒しめじ酢漬け

造里 鮎背ごし・酢味噌

焼物2種 鮎塩焼き・蓼酢

鮎田楽

揚物 鮎から揚げ、季節の野菜

御飯 鮎丼(いそべ名物)

香の物 胡瓜、昆布、しば漬け

椀物 赤だし

デザート 美山牛乳アイス

- ・天然鮎塩焼といそべ名物鮎丼セット・・・7,000円(税込7,700円) [期間 6月初旬～8月中旬]

[お献立]

先付け いたどり酢漬け

八寸 季節の物3種

湯葉刺し(美山大豆使用)

天然鮎塩焼き 2匹

鮎丼 (いそべ名物)

香の物 胡瓜、昆布、しば漬け

椀物 味噌汁

デザート 美山牛乳アイス

※鮎丼は、鮎のかば焼きどんぶりになります。活けの天然鮎を使っております。

一品

天然鮎塩焼き・・・1,500円(税込1,650円) 6月2日～8月末

鮎背ごし・・・1,700円(税込1,870円) 6月2日～8月初旬

鮎田楽・・・1,700円(税込1,870円) 6月2日～8月末

鮎丼(小鉢、お味噌汁、香の物付き)・・・2,000円(税込み2,200円) 6月初旬～8月末