



みやざわ 美鰐野

# 寒鯛・蟹 鮑・伊勢海老 季節のおすすめ 冬

一四、三〇〇円  
(税込)

12月～2月  
限定

先付

鮑のフラン

あおさのジユレ、肝クリーム

前菜

寒鯛の焼きしゃぶ

オニオニ、貝割、ピリ辛美味酢

吸物

白味噌仕立て

鰯、蕪、麩、柚子

御造里

伊勢海老と漁港直送旬魚

妻物、土佐醤油

炭火焼

焼き蟹と下仁田葱

酢橘

焼魚

寒鯛の西京焼き

あしらい

揚物

ズワイ蟹の天ぷら

茸色々、塩、レモン

御食事

ズワイ蟹の炊き込みご飯

いくら、味噌汁、香の物

水菓子

季節の果物

要予約制(2日前までにご予約をお願い致します)

※全て一人前の料金です。※入荷状況により食材が変更になる場合がございます。

※別途10%のサービス料を頂戴しております