

# 秋 特撰 美味

秋の旬を和食職人が贅沢に彩りました。  
花惣自慢の新鮮旬の幸をご堪能下さい。



## 季節三段御膳「匠」

- ◆二段【おまかせ造り盛／おまかせ小鉢2品】
- ◆二段【子持ち鮎の天ぷら／揚物料理／おまかせ小鉢2品】
- ◆三段【国産牛・鰻のしゃぶしゃぶ小鍋の特撰スープ仕立】

おまかせ寿司／汁物

3,900円

数量 限定

## 雙鍋



一尾売りの

3,500円〜4,200円

秋限定メニュー

◆鱧すき ◆鱧ちり

どちらかお選びいただけます。

### 秋鱧の美味しさ

秋から冬にかけて脂がのる鱧はその旨みから上質な黄金鱧と呼ばれます。回遊せずに冬眠する魚で特に冬眠前のこの時期は栄養をためて身が肥えます。秋鱧の濃厚な味わいをぜひお楽しみくださいませ。

### べのおすすぬ(各一人前)

- 鱧すき ◆日本蕎麦 180円 ◆そうめん 200円
- 鱧ちり ◆雑炊セット 280円



### サーモンとイクラの親子井

〈汁物・漬物付〉

2,800円

### 牛タンの

しゃぶしゃぶ小鍋

- ◆ぼん酢 ◆胡麻ダレ
- ◆味付けスープ

1,200円



### カニ身たっぷりサラダ

1,200円



### 茸と海鮮小鍋

1,000円



### 鱧と玉葱の玉子とじ

1,200円



### 鱧の湯引

1,200円



### 生サーモンとイクラのサラダ

1,000円



### 茸の天ぷら

600円



### 鱧の天ぷら

780円



### 鱧のフライ

780円