

# 南知多師崎 活け魚御膳



師崎地域キャラクター  
「ふぐ吉」



※写真の鯛は4名盛りです。  
写真はイメージです。

～お品書き～

- 先 附 酢の物
- 小 鉢 季節の物
- お造り ※鯛姿造り
- 強 肴 ※季節の魚料理
- 台 物 ※あわび踊焼き
- 揚 物 季節の揚物
- 蒸 物 本日の蒸し物
- 食 事 美浜産こしひかり
- 椀 物 本日の汁物
- 香 物 お漬物
- 水菓子 デザート

※季節や仕入状況により料理内容・器など変更する場合がございます。ご了承ください。

## 潮風 ~しおかぜ~

☆鯛姿造りは、2名様~のご注文になります。

お一人様

**6,600円(税込)**

活魚の美舟 生け簀 四季の魚貝類



※鯛姿造り

美舟自慢の生簀から捌きたての活きた真鯛を生き生きとご提供いたします。苦手な方は係にご相談ください。

【要注意】

指を鯛の口に入れしないでください。鯛は生きています。歯は、とても鋭く固いので、指に穴が開きます。鯛の取り換えは、できませんのでご了承ください。

※台物

あわび踊焼きは、お刺身にも変更できます。(事前予約)

※強肴

魚の種類により(煮魚または焼魚)になります。ご了承ください。

◆浴場施設には、タオル・シャンプー・石鹸等は、ございません。フロントで販売になります。

利用時間：11:00~14:30

14:30~換気・清掃時間になります。ご了承ください。