



南知多師崎 活け魚御膳

～お品書き～

- 先 附 酢の物
- 小 鉢 季節の物
- お造り 鯛姿造り
- 強 肴 季節の煮魚
又は (季節の焼魚)
- 揚 物 季節の揚物
- 蒸 物 本日の蒸し物
- 食 事 季節の釜飯
- ※炊き上がりまで約25分
- 椀 物 本日の汁物
- 香 物 お漬物
- 水菓子 デザート



※写真の鯛は4名盛りです。
煮魚・焼魚は15分ほど時間がかかる場合がございます。
写真はイメージです。

※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。

海風 ~うみかぜ~

☆鯛姿造りは、2名様~のご注文になります。

お一人様

4,400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でご提供いたします。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。

※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。

温泉・露天風呂は、お食事をしていただいたお客様へ無料サービスとさせていただきます。

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。

