四季の彩

磯の華御膳

日帰り団体プラン
15名様よりご予約承ります。

※写真はイメージです。
※写真の鯛姿造りは、4名様盛りです。

～お品書き～

- 先付け　旬菜彩々
- 前　菜　季節の小鉢
- お造り　旬の三種盛り
- 姿造り　真鯛の姿造り
- 強　肴　鯛かぶと煮
- 揚　物　季節の揚げ物
- 蒸　物　季節の蒸し物
- 留　椀　お味噌汁
- 食　事　釜炊き白飯
- 香　物　お漬物
- 水菓子　デザート

お1人様 **6,600円**（税込）

おすすめ一品料理

■伊勢海老造り　7,700円（税込）

■平貝造り　1,650円（税込）

■栄螺つぼ焼き　1,320円（税込）

※写真はイメージです。

■国産黒毛和牛ステーキ　2,750円（税込）

■エビフライ　1,540円（税込）

■てっさ〈とらふぐ〉3,300円（税込）

禁漁期間、仕入状況により提供できない場合もございます。ご了承ください。

知多半島先端／師崎（もろざき）
国際観光ホテル整備法登録旅館
活魚の美舟（みふね）
〒470-3503 愛知県知多郡南知多町師崎
TEL.0569-63-2200 FAX.0569-63-2230
E-MAIL ikeuo@ipc-tokai.or.jp