

夏は、鰻の美味しい季節

鰻魚会席

期間限定プラン 2024年7/1(月)~8/31(土)まで

《昼席・夜席承ります》



小鍋は、「鰻鍋」か「鰻のすき焼」のいずれかをお選びいただけます

※写真はイメージです。※材料の入荷状況により内容が変更となる場合がございます。ご了承くださいませ。

《夏を涼しげに彩る鰻づくしの会席をぜひご賞味ください》

- ◆先付 鰻、胡瓜、生うに、土佐酢ジュレ、ハス芋、アワビ
- ◆向付 鰻おとし、鰻焼霜(梅肉・しょう油) あしらひ一式
- ◆椀物 鰻、順才、冬瓜、みょうが、柚子
- ◆焼物 鮎の塩焼、みょうが、蓼酢、すだち
- ◆蒸物 鰻、丸茄子、牛肉、あんかけ、枝豆
- ◆天ぷら 鰻しそ巻、トウモロコシ、万願寺とうがらし
- ◆小鍋 鰻鍋又は鰻のすき焼
玉葱、白菜、えのき、椎茸、三ツ葉、豆腐、そうめん
- ◆水物 季節の果物

6,600円 (税込)

〈その他、各種会席をご用意いたしております。〉

ホテル エルセラーン大阪 6F

日本料理
JAPANESE RESTAURANT KATSURA

桂

〈昼席〉11:00~15:00 (ラストオーダー 14:00)
〈夜席〉17:30~22:00 (ラストオーダー 21:00)

TEL.06-6347-1110

〈毎週水曜定休日〉

