

天草地魚料理 いけすやまもと お正月料理



オードブル「春の光」12,000円 税込

伊勢海老丸ごと1匹、特製ジャンボエビフライ、数の子、黒豆、さざえ、手作りタロシゅうまい、鮭の香り焼き、有頭海老うま煮、アワビくらたん、特製だし巻き、特製鶏唐、カニクリームコロッケ、紅白蒲鉾、鶏三色巻き、エシンの昆布巻き、手作り羊羹・寒天、枝豆、野菜の炊き合わせ、海藻サラダ、メロン
※全20品、器、内容は仕入れにより変更になることがあります。

12/31	20個
1/1	40個



オードブル「希望」7,000円 税込

ウチワエビ又はワタリガニ丸ごと1匹、エビフライ、数の子、黒豆、野菜の炊き合わせ、鱈の香り焼き、特製だし巻き、特製鶏唐、カニクリームコロッケ、紅白蒲鉾、有頭海老うま煮、ニシンの昆布巻き、手作り羊羹・寒天、枝豆、メロン
※全15品、器、内容は仕入れにより変更になることがあります。

12/31	15個
1/1	30個



正月用刺身盛り「雅」
10,000円 税込

1/1限定 20個



寿司盛り「鶴」6,000円 税込

二江産の生うに 3貫 サーモン 3貫 アワビ 2貫
秘伝のいくら 3貫 ヒラメ 3貫 いなり 2貫
マグロ 3貫 水いか 3貫 サラダ巻き 4個
かんぱち 3貫 海老 3貫 手巻き 5本
鯛 3貫

※全13品、器、内容は仕入れにより変更になることがあります。

御予約締切り／定数になり次第締切らせていただきます。

お受け渡し／12月31日 午後3時～午後6時

1月1日 午前8時～午前11時

ご予約は
TEL (0969) 23-2103