

季節の 限定御膳

2021
8/31^火
まで

自家製のタレで頂くうな重や、つるつるなめらかな手打ちそばとうどん。夏にぴったりの御膳をご用意しました。

※写真はイメージです。

■ 国産うな重 6,050円(税抜5,500円)

福島県産の「福うなぎ」をまるまる1尾使用。しっかりとした身に、鰹の骨のダシを生かして作った自家製のタレがよく合います。

【メニュー】うな重/肝吸/小鉢/サラダ/お新香/水菓子

福うなぎ
とは...

美味しさを最大限に引き出すため、あぶくま高原の伏流水を使用し稚魚から育てた福島県田村市産のうなぎ。脂のりもよく、身が柔らかくふっくらとして、臭みや後味の悪さなどクセがないのが特徴です。



■ 手打ち蕎麦膳 2,750円(税抜2,500円)

会津産を中心に、国産の粉を使って店内で手打ちする自慢のお蕎麦。豊かな香りとのど越しの良さを堪能できる、贅沢な逸品です。

【メニュー】小鉢/天婦羅(大海老2本付き)/手打ち蕎麦(冷のみ)/薬味/水菓子



■ 稲庭うどん膳 2,200円(税抜2,000円)

美しいつや、なめらかな口あたり、爽快なと越しで知られる秋田名物「稲庭うどん」。上品な味わいと独特のコシをお楽しみください。

【メニュー】小鉢/天婦羅(大海老2本付き)/稲庭うどん(冷のみ)/薬味/水菓子

通年の
ランチメニューも
ございます。

多種多彩な味わいを盛り込んだ
“欲張りランチ”を、趣豊かな個室で
ご堪能ください。



■ 舟津御膳 3,850円(税抜3,500円)

〈造り/天婦羅/煮物/小皿/サラダ/食事セット/水菓子〉



■ 舟津弁当 2,750円(税抜2,500円)

〈造り/煮物/焼物/八寸/揚物/強肴/食事セット〉

※仕入れ状況により、一部料理内容が変更になる場合がございます。

郡山ビューホテルアネックス
6階 日本料理 舟津

営業時間/11:30~21:30

完全予約制(2日前まで)

ご予約・お問い合わせ

☎024-939-1169

