

年末のコース

15.000 円

- * 前菜 3 点盛り
- * 大トロ・クエ炙り・他 1 品の握り
- * クエと旬菜のちり蒸し
- * ウニ・車エビ握り
- * 刺身 3 点盛り
- * 光物・イカの握り
- * セイコガニ甲羅盛り
- * 寒ブリ鯨焼き
- * 自家製さつま揚げ
- * イクラ・貝・他 1 品の握り
- * 寒シジミ味噌汁
- * デザート

10.000 円 (軽め)

- * 前菜 3 点盛り
- * 中トロ・クエ炙りの握り
- * クエと旬菜のちり蒸し
- * 刺身 2 点盛り
- * 光物・イカの握り
- * 寒ブリ鯨焼き

* 握り 2 貫

* 寒シジミ味噌汁

* デザート

(飲み物・税は別になります)

ご予約はお電話で 2 営業日前まで お願い致します。

クエは限定 40 食、無くなり次第終了となります。

期間限定 12/29 日まで お早めにご予約お願い致します。

鯨処酒主 046-248-1231

毎週 月・火・水定休日 営業時間 12:00~14:00 (予約のみ)
18:00~22:00 (RO21:30)

年末の営業は 30 日まで、新年、元日はお休み致します。

2 日・3 日は予約のみ承ります。

(12/26 日までに予約無ければお休み)

定休日は 4 名さま以上のコースの場合、営業します (早めの予約をお願いいたします)