



# Anago kaiseki

## 穴子会席

蒸す、焼く、煮る、揚げるなど  
 様々な手法を駆使しながら  
 穴子をお楽しみいただけます

7月5日は穴子の日。「あな(7)ご(5)」(穴子)と読む語呂合わせと、穴子が最も美味しい時季より設けられました。当日は穴子を存分に味わえる穴子会席をご用意しております。中でも穴子の生ちりや小にぎり、呉濤特製の穴子重は料理長自慢の一品です。是非、旬の穴子をご堪能ください。

- 開催日 7月5日 (火)
- 会場 2階 日本料理・呉濤
- 料金 お一人様 ￥6,600 (税サ込)

7月5日 (火) は穴子の日です

要予約



### 穴子会席 お品書き

- 通し 穴子のおかき揚げ、骨煎餅、もろこしかき揚げ
- 造り 穴子と鯛の生ちり
- 吸物 穴子真薯清し仕立て
- 凌ぎ 穴子の小にぎり (煮穴子、生穴子)
- 揚物 穴子梅紫蘇風味揚げ
- 食事 穴子重 (茗荷、三つ葉、山葵)、漬物、赤だし
- 水菓子 海軍給糧艦間宮のアイス