



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1日（月）～7月5日（金）限定

要予約

■ 穴子会席 お品書き

※ 2024年7月5日（金）は穴子の日です

- 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

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1日（月）～7月5日（金）
- 会場 2階 日本料理・呉濤
- 料金 お一人様 ￥7,480（税サ込）



※ 2024年 7月5日（金）は穴子の日です

Anago gozen 穴子御膳

自慢の穴子を丁寧にふっくらと仕上げた
穴子重は絶品です。旬のお造りや、
蛤の味噌汁と一緒にご堪能ください。

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 通年商品
- 会場 2階 日本料理・呉濤
- 料金 お一人様 **¥4,840** (税サ込)

7月1日（月）～7月5日（金）限定

要予約

持ち帰り専用



日本料理・呉濤特製 穴子の磯巻き

穴子をふっくらと煮穴子に仕立て、薬味野菜と
一緒に巻き込んでいます。とろける美味しさの
穴子巻き寿司を是非、ご堪能ください。

- お引き渡し場所 2階 日本料理・呉濤店内
(11:00～17:00)

限定50本

1本 **¥2,484** (税込)