

長崎の夏

長崎産鰹と寿司職人の共演



ご予約受付中 3日前までの要ご予約

ハモの産地である長崎の新鮮な食材で造る逸品

長崎鰹(ハモ)祭り

夏の風物詩「鰹」。京都では夏バテ防止に欠かせない魚ですが、実は長崎は鰹の産地。新鮮な地元の鰹を使った長崎の鰹料理を、上質な空間でご堪能ください。

2021年6月1日(火)～8月31日(火)

【ランチ/ディナー】お一人様 12,000円(税・サービス料込)

◎先付け ◎お造り ◎鰹吸 ◎鰹化粧煮 ◎鰹天ぷら ◎鮓4貫+鰹 ◎赤出し ◎デザート

