



河内鴨料理

高級食材として賞味され続ける河内鴨を志摩の地でも手軽にお楽しみいただけるよう御用意いたしました。鴨肉ならではの深い味わいの赤身肉と甘く香ばしい脂身をぜひお試しくださいませ。

 ロース炙り	1,900 円
もも塩タタキ	1,600 円
自家製生ハム	1,600 円
もも照り焼き	1,600 円
 レバー赤ワイン煮	1,000 円
砂肝香草焼き	900 円
せせりタレ焼き	800 円
ささみ霜降り	800 円

*仕入れ状況により希少部位がご用意できない場合もございますのでご了承くださいませようお願い申し上げます。



このマークのついたお料理は店主のおすすめの逸品です。

夜のお品書き(要予約)

御予約のお客様のみのご案内となっております。

お気軽に TEL & FAX 0599-65-7730 までお問い合わせ下さい。

河内鴨の鴨鍋コース 5,800 円

- 本日の前菜
- 河内鴨のお造り盛り合わせ
- 河内鴨の鍋
- 〆のお蕎麦
- 本日のデザート

河内鴨の鍋 4,800 円

- 本日の前菜
- 河内鴨の鍋
- 〆のお蕎麦

河内鴨の焼きもののコース 4,500 円

- 本日の前菜
- 河内鴨の焼きもの
- 本日の汁物
- てんぷら盛り合わせ
- 〆のお蕎麦
- 本日のデザート

** コースでのご予約はお二人様から承ります。

***コース料理のご予約は二日前までにご利用いたします。



このマークのついたお料理は店主のおすすめの逸品です。