

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。河内鴨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 2,200円 (税込)

もも塩タタキ 1,800円-2,200円 (税込)

もも照り焼き 1,900円-2,300円 (税込)

レバー赤ワイン煮 1,100円 (税込)

砂肝香草焼き 1,000円 (税込)

せせりタレ焼き 950円 (税込)

ささみ霜降り 950円 (税込)

*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。

夜のお品書き(要予約)

河内鴨の鴨鍋コース A 6,600円(税込)

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

河内鴨の鴨鍋コース B 6,300円(税込)

- 本日の前菜
- 河内鴨のももタタキ
- 河内鴨の鍋
- 必のお蕎麦
- 本日のデザート

河内鴨の鴨鍋コース C 5,300円(税込)

- 本日の前菜
- 河内鴨の鍋
- 必のお蕎麦

**コース料理のご予約は二日前までをお願いいたします。