

焼肉

10.焼肉 まる富 TEL.075-221-2329

創業60年、
老舗精肉店が営む焼肉処

黒毛和牛を一頭買いする精肉店だからお届けできる、その日のおすすめ部位9種。人気部位の牛タンは、薄切り、厚切り、上タンの3種をご用意します。

アラカルトでも好評いただいている、大トロと赤身の肉寿司が登場。

9種の肉玉手箱コース
5,000円(税込)



蓋を開けた瞬間のインパクトに興奮!

回転寿司

12.もりもり寿し TEL.075-708-7623

金沢を中心に展開する
回転寿司

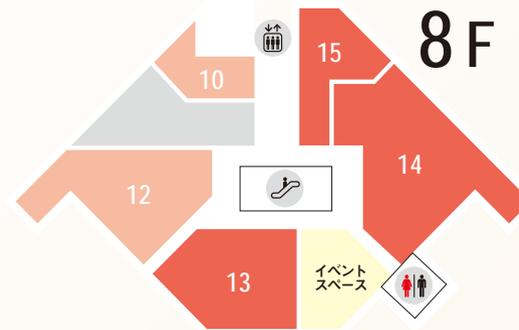
石川県・能登の各漁港から毎日届く新鮮な魚介で、季節感をお届けします。

濃厚なほたるいかの墨作り、白身のトロと呼ばれるのどぐろの炙りなど、ひと手間てより美味しく。

北陸の魚介との相性の良さから選んだ、北陸産の米、酢、醤油、味噌を使用しています。



関西では珍しい北陸の幸もご紹介



うなぎ・ひつまぶし

13.炭槽 TEL.075-254-8006



国産活鰻の
関西焼きひつまぶし・うなぎ重

備長炭の強火で一気に焼き、表面はパリッ、内側はふわっと仕上がっています。

本店より譲り受けた秘伝のタレは甘すぎず辛すぎず、うなぎの旨みに寄り添います。

一膳目はそのまま、二膳目は薬味をのせて、三膳目はお出汁をかけて出し茶漬けでお召し上がりください。三度楽しめるひつまぶし。

ひつまぶし
2,450円(税込)~



ランチメニューもごございます

天ぷら

15.カジュアル天ぷら門久 Produced by天ぷら圓堂 TEL.075-255-3555

天ぷらという食文化をもっと身近に

京都・東山の名店「天ぷら八坂圓堂」が提案する、カジュアル天ぷらのお店。

先付けの京湯葉に始まり、厳選食材の天ぷらに温物、かき揚げ、御飯物と最後のデザートまでご満足いただけるコース仕立てです。

ランチ限定で天井などのお得なメニューもご用意しています。

天ぷらコース(上)
3,850円(税込)



天ぷらは単品のみのご注文や追加も承ります

京懐石

14.美濃吉 TEL.075-255-3541



四季の移ろいを映し出す
京料理を

創業300年の歴史を誇る京の老舗が、季節の味わい、見た目に趣向を凝らす月替わりの特別懐石。

江戸より続く美濃吉の鮎の塩焼き、鯉濃汁、うなぎ蒲焼きは「川魚料亭」伝承の逸品です。今しかない彩りある夏の京懐石をお楽しみ下さい。

特別懐石
10,000円
(税込11,000円)



旬の味覚をご堪能ください

写真は5月のイメージです。

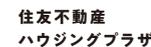
各店舗の動画またはHPはこちら!



動画をチェック!



動画をチェック!



HPをチェック!



動画をチェック!