



写真は鰻三味 13,000円(税込)コースです。(写真の鰻しゃぶは 4人様盛りです。)

「鰻しゃぶ」をメインにしたコース **〈お昼限定〉**

■ **鰻しゃぶ鍋** お一人様 **10,000円(税込)**

●先付●前菜●お造り●鰻吸い物●鰻湯引き●揚げ物●特製鰻しゃぶ鍋
●ご飯物●香の物●水菓子(全10品)

鰻しゃぶはもちろん揚げ物やご飯にも鰻を取り入れたコース

■ **鰻三味** お一人様 **13,000円(税込)**

●先付●前菜●お造り●鰻吸い物●鰻湯引き●焼物●鰻なんば揚げ●特製鰻しゃぶ鍋
●鰻茶漬け●香の物●水菓子(全11品)

鰻と旬の料理を合わせた贅沢なコース

■ **鰻会席** お一人様 **15,000円(税込)**

●先付●前菜●お造り●鰻吸い物●鰻湯引き●鰻寿司●焼物●鰻なんば揚げ
●夏野菜の焚合せ●特製鰻しゃぶ鍋●鰻茶漬け●香の物●水菓子(全13品)

※2名様よりご予約承ります。

※天候・仕入状況により料理内容が変更になる場合がございます。

【テイクアウト限定】

料亭の味をご家庭で



※写真はイメージです。
内容及び折箱の材質やサイズが変わる場合がございます。

■ **鰻しゃぶセット**

2人前 **4,800円(税込)**

●しゃぶしゃぶ用生鰻●椎茸●豆腐●葱
●三つ葉●すだち●特製鰻しゃぶ出汁
●特製ポン酢●薬味

※要予約。3日前までに1セットより承ります。

※店頭でのお渡しです。午前11時以降のご希望のお時間をお伝えください。
(配送・配達不可)

※生ものでございますので お買い上げ後は必ず冷蔵庫で保存の上、当日21時までにお召し上がりください。

※生ものにつき 予約後のキャンセルや変更は

ご容赦ください。

※諸事情により予約をお受け出来ない場合がございます。

はも料理／六月一日～八月十日



夏の風物詩、坂本屋名物「鰻しゃぶ」
ながさき、鰻

創業 明治二十七年

料亭 坂本屋



長崎県長崎市金屋町2-13
<https://www.sakamotoya.co.jp>

0120-268210



「鰻は梅雨の水を飲んでからが美味しい」

鰻は産卵のために岸に寄る真夏が旬。

卓袱料理の坂本屋調理場も、ながさき鰻の季節到来です。

鰻は白身でやわらかい肉質ですが、脂質が多く濃厚な

風味があり、大変美味です。

小骨が多いため細やかな骨切りなど高度な技術を要しますが、

身の丈が長く生命力の強い魚であることから、還暦等の

賀寿祝にも喜ばれます。

獲れたての、夏の高級魚「鰻」の味わいを

坂本屋で心ゆくまで堪能ください。