



写真は鱧三昧 13,000円(税込)コースです。(写真の鱧しゃぶは 4人様盛りです。)

「鱧しゃぶ」をメインにしたコース **〈お屋限定〉**

■ **鱧しゃぶ鍋** お一人様 **10,000円(税込)**

- 先付●前菜●お造り●鱧吸い物●鱧湯引き●揚物●特製鱧しゃぶ鍋
- ご飯物●香の物●水菓子(全10品)

鱧しゃぶはもちろん揚物やご飯にも鱧を取り入れたコース

■ **鱧三昧** お一人様 **13,000円(税込)**

- 先付●前菜●お造り●鱧吸い物●鱧湯引き●焼物●鱧なんば揚げ●特製鱧しゃぶ鍋
- 鱧茶漬け●香の物●水菓子(全11品)

鱧と旬の料理を合わせた贅沢なコース

■ **鱧会席** お一人様 **15,000円(税込)**

- 先付●前菜●お造り●鱧吸い物●鱧湯引き●鱧寿司●焼物●鱧なんば揚げ
- 夏野菜の焚合せ●特製鱧しゃぶ鍋●鱧茶漬け●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** 鱧しゃぶセット(2人前 4,800円)承ります

【テイクアウト限定】

料亭の味をご家庭やおオフィスで

夏彩り弁当 1折 **3,000円(税込)**

縦184×横184×高45mm(内寸)



※写真はイメージです。

■ご予約について

- ・ご予約は3日前までお願いいたします。
- ・店頭お渡しは11:00~以降のご希望の時間をお伝えください。
- ・配達ご希望の場合は1件あたり1,000円申し受けます。(配達可能地域はお問い合わせください)
- ・仏事にてご利用の場合はその旨をお伝えください。
- ・2個以上からご注文承ります。

■注意事項

- ・仕入状況により料理内容および器が変わる場合がございます。
- ・諸事情により予約をお受けできない場合がございます。
- ・全キャンセルは3日前までとなります。
- ・数量変更は前日午前11時までお願いいたします。
- ・それ以降についてはご対応致しかねますのでご了承ください。
- ・食物アレルギーに関する個別対応はご容赦ください。

はも料理／六月一日～八月十日



夏の風物詩、坂本屋名物「鱧しゃぶ」
ながさき鱧

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



「鱧は梅雨の水を飲んでからが美味しい」

鱧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、ながさき鱧の季節到来です。

鱧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、選暦等の

賀寿祝にも喜ばれます。

獲れたての、夏の高級魚「鱧」の味わいを

坂本屋で心ゆくまでご堪能ください。