

季節の 限定御膳

大好評につき!

2021
9/30
まで

自家製のタレで頂くうな重や、つるつる
なめらかな手打ちそばとうどん。夏に
ぴったりの御膳をご用意しました。

※写真はイメージです。

■国産うな重 6,050円(税抜5,500円)

福島県産の「福うなぎ」をまるまる1尾使用。しっかりとした身に、鰻の骨のダシを生かして作った自家製のタレがよく合います。

【メニュー】うな重／肝吸／小鉢／サラダ／お新香／水菓子

福うなぎ
とは…

美味しさを最大限に引き出すため、あぶくま
高原の伏流水を使用し稚魚から育てた福島県
田村市産のうなぎ。脂のりもよく、身が
柔らかくふっくらとして、臭みや後味の悪さ
などクセがないのが特徴です。



■手打ち蕎麦膳 2,750円(税抜2,500円)

会津産を中心に、国産の粉を使って店内で手打ちする自慢のお蕎麦。豊かな香りとのど越しの良さを堪能できる、贅沢な逸品です。

【メニュー】小鉢／天婦羅(大海老2本付き)／手打ち蕎麦(冷のみ)／薬味／水菓子



■稲庭うどん膳 2,200円(税抜2,000円)

美しいつや、なめらかな口あたり、爽快なほど越して知られる秋田名物「稲庭うどん」。上品な味わいと独特のコシをお楽しみください。

【メニュー】小鉢／天婦羅(大海老2本付き)／稲庭うどん(冷のみ)／薬味／水菓子

通年の
ランチメニューも
ございます。

多種多彩な味わいを盛り込んだ
“欲張りランチ”を、趣豊かな個室で
ご堪能ください。



■舟津御膳 3,850円(税抜3,500円)

〈造り／天婦羅／煮物／小皿／サラダ／食事セット／水菓子〉



■舟津弁当 2,750円(税抜2,500円)

〈造り／煮物／焼物／八寸／揚げ物／強肴／食事セット〉

※仕入れ状況により、一部料理内容が変更になる場合がございます。

郡山ビューホテルアネックス
6階 日本料理 舟津

営業時間／11:30～21:30

完全予約制(2日前まで)

ご予約・お問い合わせ

☎024-939-1169



限定御膳 ランチ

2021
9/30^木
まで



■ ちらし寿司 3,500円 (税抜3,182円)

ちらし寿司／煮物／小鉢／味噌汁／水菓子

暑い季節でもお箸が進む
新鮮魚介たっぷりのランチ

8・9月のおすすめは、鮪や白身魚など、7・8種類の新鮮な魚介を存分に味わえる「ちらし寿司ランチ」。また希少なメカジキのハーモニカ(背びれの付け根部分)を煮付け焼きにし、身の柔らかさと香ばしさが絶品の「メカジキのハーモニカ御膳」。

どちらも限定なのでこの機会にぜひどうぞ。



■ メカジキのハーモニカ御膳 3,300円 (税抜3,000円)

メカジキの煮付け焼き／お造り／小鉢／食事セット／水菓子

通年の
ランチメニューも
ございます。

多種多彩な味わいを盛り込んだ
“欲張りランチ”を、趣豊かな個室で
ご堪能ください。



■ 舟津御膳 3,850円 (税抜3,500円)
〈造り／天婦羅／煮物／小皿／サラダ／食事セット／水菓子〉



■ 舟津弁当 2,750円 (税抜2,500円)
〈造り／煮物／焼物／八寸／揚げ物／強肴／食事セット〉

※仕入れ状況により、一部料理内容が変更になる場合がございます。

郡山ビューホテルアネックス
6階 日本料理 舟津

営業時間／11:30～21:30

完全予約制(2日前まで)

ご予約・お問い合わせ

☎024-939-1169

