

《鯛めし料理コース》

和花

旬鮮

魚彩

四、四〇〇円

六、六〇〇円

八、八〇〇円

- ・付出し
- ・お造り
- ・煮魚
- ・小鉢
- ・天麩羅
- ・名物鯛めし
- ・デザート

- ・付出し
- ・上造り
- ・旬の一品
- ・煮魚
- ・小鉢
- ・上天麩羅
- ・名物鯛めし
- ・デザート

- ・付出し
- ・上造り
- ・旬の一品
- ・選べる煮魚
- ・お肉料理
- ・特撰天麩羅
- ・名物鯛めし
- ・デザート

※料金に応じて、お料理に使用する食材や内容が異なります。

◎銀平御膳

二、七五〇円

(付き出し・お造り・煮付け・天麩羅・ご飯・味噌汁・漬物)

《平日限定お昼の御膳》

- ・お造り御膳
- ・海鮮丼御膳
- ・煮魚御膳
- ・天麩羅御膳
- ・天井御膳
- ・焼魚御膳(サバと鮭)

ご飯・漬物・味噌汁おかわり自由

各一、九八〇円

すべて税込み価格です。

石川県産こしひかりを使用しています。

魚匠

銀平

《鯛めし料理コース》

和花

四、四〇〇円

魚彩

八、八〇〇円

- ・ 付出し
- ・ お造り
- ・ 煮魚
- ・ 小鉢
- ・ 天麩羅
- ・ 名物鯛めし
- ・ デザート

- ・ 付出し
- ・ 上造り
- ・ 旬の一品
- ・ 選べる煮魚
- ・ お肉料理
- ・ 特撰天麩羅
- ・ 名物鯛めし
- ・ デザート

旬鮮

六、六〇〇円

風雅

一、〇〇〇円

- ・ 付出し
- ・ 上造り
- ・ 旬の一品
- ・ 煮魚
- ・ 小鉢
- ・ 上天麩羅
- ・ 名物鯛めし
- ・ デザート

- ・ 付出し
- ・ 特撰造り
- ・ 選べる煮魚・焼魚
- ・ 小鉢
- ・ 特撰天麩羅
- ・ 和牛ヘルステーキ
- ・ 名物鯛めし
- ・ デザート

※料金に応じて、お料理に使用する食材や内容が異なります。

◎銀平御膳

二、七五〇円

(付き出し・お造り・煮付け・天麩羅・ご飯・味噌汁・漬物)

◎お子様御膳

一、九八〇円

・ おにぎり・サラダ・豆腐
・ うどん・天ぷら・デザート

・ すべて税込込み価格です。
・ 石川県産こしひかりを使用しています。

魚屋
銀平