

# 味匠メニューご案内

## 味匠(みしょう)からのご案内

鰻の仕入れ価格急騰につき価格改定

**水曜日定休です。** Twitterでミカサグループの情報を発信中

お得なキャンペーンも実施予定。@mi\_casa またはQRコードでフォロー願います



## 肴・一品料理 (一例)

烏賊の塩辛・かに味噌	500 円
蛍烏賊沖漬・ずわい内子	700 円
カマンベールの天ぷら粗塩	900 円
高座豚 角煮	1,200 円
地鶏竜田揚げ	900 円
日向鶏黒胡椒焼又は山椒タレ	1,000 円
揚げ出し豆腐生海苔あんかけ	850 円
天ぷら盛り合わせ	2,000 円
サーロイン炭火焼柚子胡椒添	3,000 円
その他 煮付け・塩焼きあります!	

## 生野菜・お食事

和風 サラダ	800 円
本日の海鮮サラダ	1,500 円
グリーンアスパラトマト揚げ茄子	
冷製仕上・粗塩と明太子ソース	900 円
お茶漬け	各 700 円
雑炊 800 円	かに雑炊 1,000 円
おにぎり、焼きおにぎり	400 円

## うなぎ料理 (味匠の鰻)

うなぎ、蒲焼・白焼セット各	3,465 円
松膳 鰻、刺身、肝吸他	4,620 円
竹膳 鰻とお造り 肝吸	3,990 円

## へぎそば 越後 (お蕎麦屋ではありません)

へぎそばとは布海苔(ふのり)という海藻を使った蕎麦です。

へぎ 一丈 一人前	850 円
へぎ 二丈 二～三人前	1,700 円
へぎ 三丈 三～四人前	2,500 円

\*かき揚げ・季節野菜天などご用意しております

## 本日の鮮魚・お造り

おすすめ!

**築地、小坪、境港より直送!!**

詳しくは店頭にてお気軽にお問い合わせ下さい	
造り単品	1,300 円
お得な三品盛り	3,000 円
盛り込み3～5種 おすすめ!	3,000 円～

## 味匠会席コース

やまぶき	…3,000 円
向付、凌ぎ、造り、揚物、食事、デザート	
なでしこ	…4,000 円
向付、凌ぎ、鮮魚造り	
焼物、揚物、食事、デザート	
かきつばた	…5,000 円
向付、凌ぎ、鮮魚造り、煮物(炊物)	
焼物、揚物、食事、デザート	
華 板長おまかせ料理	…7,500 円

## お昼食献立 平日～14:30 土日祝～15:00

～ 各々 ご飯・香の物付き ～

本日の日替り御膳、焼魚ご膳	1,470 円
へぎそばと天麩羅盛り膳	1,480 円
大海老天井御膳ランチ	2,100 円
地鶏すき焼きご膳	1,680 円
お造り(お刺身)ご膳	2,100 円
<b>味匠弁当</b>	2,940 円

お弁当は事前予約で近隣への配達も致します。

日本料理・へぎそば

## 味匠 みしょう

電話 0467-46-9600

<http://www1.kamakuranet.ne.jp/mi-casa/>

ミカサ 味匠で 検索 google, yahoo どうぞ