

冬の



コトコトと煮立つ鍋には、

冬にしか食べられない

うなぎ、がある。

香りを立たせるのは、旬の野菜。

まずは深みのある出汁を

じっくりとご堪能いただき、

最後は雑炊で締めくくり。

この季節だけの

特別な味わいを

お楽しみください。

寒い冬に
おすすめの
逸品



旬の香りとともに味わう
心もほどけるうなぎ鍋

◎うなぎ鍋

ふんわりとした身厚のうなぎに
ギョウジャンニンニク、せりが鍋の香りを
引き立たせる逸品です。

一名様

六、〇〇〇円

〔税込六、六〇〇円〕

こちらもおススメ!

◎冬のうなぎコース

〈コース内容〉

- ・前菜(3品)
- ・刺身
- ・鰻ざく茶碗蒸し
- ・うなぎ
- ・うなぎ雑炊
- ・肝吸い
- ・香の物

一名様

10、〇〇〇円

〔税込一、一〇〇〇円〕

当日ご用意できる数に限りがございますので、
事前のご予約をおすすめいたします。

※市場の状況により料理内容が変更になる場合がございます。
ご了承くださいませ。

くしろ  駒形家

釧路市栄町6丁目2番地(栄町平和公園横)

TEL 0154-24-4658

ご予約・お問合せはこちらからお気軽に!

- 営業時間 11:00-14:30 (L.O 13:30) / 17:00-21:30 (L.O 20:30)
- 定休日 毎週月曜日



ホーム
ページは
こちら!

