

2022
June

CATCH UP

6月限定!旨味たっぷり、旬の鰻を使った
シェフおすすめの鰻料理を週替わりでご用意しました!



06.01 水 - 06.07 火

Pike Conger & Mozuku Seaweed Ajilo
鰻ともずくのアヒージョ

ぷりぷりで肉厚な鰻とたっぷりもずくのアヒージョ

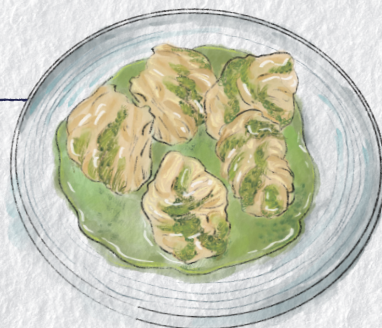
800 [税込 880]

06.08 水 - 06.14 火

Pike Conger Green Tomato Marinara
鰻のグリーントマトマリナーラ

グリーントマトをベースにバジルやニンニクを効かせた
旨味たっぷりのソースに、鰻を絡めて召し上がれ!

800 [税込 880]



06.15 水 - 06.21 火

Pike Conger Sansho Fritto
鰻の山椒フリット

山椒の香りを効かせ
セモリナ粉でフワッと揚げました。

800 [税込 880]



06.22 水 - 06.30 木

Pike Conger & Plum Capellini
鰻と梅の冷製カペリーニ

今の季節にピッタリ!
梅の酸味をアクセントにさっぱりと。

1名様分 500 [税込 550]

2名様分よりご注文承ります。2 orders minimum.

