

遇し手骨折して帰って来た私がリベンジで始めた熊鍋とても好評です！！

★酔っ払い渡し雌蟹 1杯 8,900円

伊勢志摩の美しい海に生息するぴっちぴちに元気な渡し蟹を山椒や葱の入った紹興酒に漬け込む酔っ払い渡し雌蟹は、卵や蟹味噌がたっぷり入って、極上の味わいです。これは店舗よりも寧ろ御自宅でむしゃぶり付くようにお召し上がりいただくのが絶対に美味しい気がします！！

★日替わりのディナーセット 1人前 7,700円

銀鱈西京焼き、里芋煮ころがし、穴子の山椒煮、筑前煮、きんぴら、鱧フライ、牛と牛蒡の山椒煮、煮穴子、南瓜煮、天然の鰻や、オーガニック卵を使ったふわふわのだし巻き卵、アスパラ山椒和え、青菜胡麻和え、蛸と大根煮 ヘルシーで魅力的なおばんざい等が日替わりで、バランス良く入っています。大人気のとうもろこし御飯、煮穴子炙り寿司、からすみご飯、蛸御飯等の、御飯類も日替わりでお入れしているので、豪華なお食事になります。

★日替わりのオードブルセット 1人前 8,800円

ビールや日本酒、シャンパーニュ、ワイン、焼酎と共に、酒菜をバランスよくご堪能になりたい方の為のオードブルセットです。

子持ち昆布、白ばい貝煮、鮫肝、鮪と独活の酢味噌和え、銀鱈西京焼き、毛蟹クリームコロッケ、煮穴子、自家製塩麴牛たたき、自家製「からすみ」、鴨ロース、蛸と大根煮、芝海老しんじょう、茶豆、のどくろ塩焼き 筑前煮、生麩田楽等が日替わりで彩り良く詰まっています。お酒が、進み過ぎちゃうかもれません。気分が上がる盛り沢山のオードブルセットです。

★日替わりお料理セット 1人前 16,500円

先付け・八寸・お造り3点盛り(みょうばん不使用の生うにや白烏賊、虎魚や石鰈等のその日上がったぴっちぴち魚)のどくろ炭火焼き、小豆はたやキンキの煮付け、白だつの生姜あん、煮穴子、賀茂茄子白味噌田楽、毛蟹のクリームコロッケ、蓴菜のお酢の物、磯蛸の酢味噌和え、土鍋炊きの旬の渡し蟹御飯等が日替わりで！！

御自宅でも料理屋にいるような極上のお料理を御堪能いただけます。