

# はも 夏旬彩

## 魚づくし 会席

関西で人気の  
夏の味覚「鱧」を  
存分にご堪能いただける  
会席コースです。

お一人様  
3,500円(税込)

- 先付け 鱧真丈／とうもろこし旨煮／枝豆有馬焼
- お造り 鱧落とし／焼霜鱧／梅肉／あしらい色々
- 焼き物 鱧二色焼き(タレ・塩)  
無花果胡麻かけ／薩摩芋梅煮／酢取り茗荷
- 鍋物 鱧しゃぶしゃぶ／玉葱／芥／三つ葉／粟麩
- 揚げ物 鱧アスパラ巻香梅揚げ／ヤングコーン  
しし唐／抹茶塩
- 酢の物 鱧皮利休和え／胡瓜／独活／など
- 御飯物 鱧寿司／ガリ／留椀
- 水物 スイカ

夏限定  
7月/8月/9月  
三か月間のみのご提供



要予約 4名様より承ります

- 写真はイメージです。
- 食材の仕入れ状況や予約状況により、内容を変更する場合がございます。

松心会館

ご予約・お問合せは下記へお願いいたします

- ・Pana-Van 7-780-111~3 <http://iweb.mei.co.jp/cont/kikin/kaikan/index.html>
- ・外線 06(6907)4812 <http://nenkin.jpn.panasonic.com/kaikan>

松心会館 検索

