

夏のコース料理

2024
Summer

Seasonal Kaiseki Course

Imogarabokuto Course 5,000yen

- 前 菜 鰻巻玉子
- 吸 物 魚そうめん・じゅんさい・青柚子
- 刺 身 黒潮どれ鮮魚盛合せ(鰹・釣り鰻等)
- 焼 物 エモー牛ロースト(宮崎県産里毛和牛・西都市有田牧場)
- 揚 物 キスと夏野菜の天婦羅
- 煮 物 佐土原茄子の翡翠煮
- 御 飯 冷や汁、麦めし
- 水菓子 自家製シャーベット

いもがらぼくと
コース

Seasonal Kaiseki Course

Hyuga Kabocha Course 7,000yen

- 前 菜 鰻巻玉子
- 吸 物 魚そうめん・じゅんさい・青柚子
- 刺 身 黒潮どれ鮮魚盛合せ(鰹・釣り鰻・イサキ等)
- 焼 物 宮崎牛ロース醤油焼(又は旭カニ)
- 揚 物 鰻と夏野菜の天婦羅
- 煮 物 日向南瓜饅頭
- 御 飯 冷や汁、麦めし
- 水菓子 自家製シャーベット

日向かぼちゃ
コース

Seasonal Kaiseki Course

Syansyan Uma Course 10,000yen

- 前 菜 鰻巻玉子
- 吸 物 ハモ・じゅんさい・青柚子
- 刺 身 おこぜうす造り
- 焼 物 宮崎牛ロース醤油焼(又は天然鮎塩焼)
- 酢 物 蒸しあわび(又は旭カニ)
- 揚 物 鰻すり身の自家製さつま揚げ
- 煮 物 夏野菜の炊合せ
- 御 飯 冷や汁、麦めし
- 水菓子 季節の果物

シャンシャン馬
コース

※刺身のおこぜの入荷が無い場合は黒潮どれ鮮魚盛り合わせとなります。

○すべて消費税別の価格です。

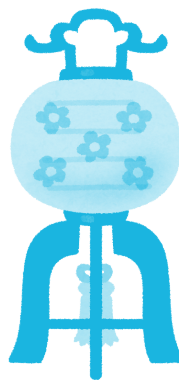
○個室ご利用の場合は10%の個室使用料をいただきます。

○当日の仕入れによりコースの中身が変更になる場合もあります。

盛夏のおすすめ お盆の準備はお済みでしょうか？

法事料理

5,000円



- 法事弁当 お持ち帰り用 3,500円～

椅子・テーブルのお部屋でゆったりとご利用いただけます。

夏季限定特別献立

鱧ちりコース お一人様6,000円

- 前 菜 鰻巻玉子
- 刺 身 鰹・天然真鯛
- 鍋 鱧ちり・野菜
- 御 飯 雑炊
- 水菓子 季節の果物

※2日前までのご予約をお願い致します。



■ 杉の子・食材へのこだわり

和食の基本はかつお節と昆布でとった出し汁です。
杉の子は枕崎産本枯れかつお節と道南の真昆布で毎日出しをとっています。

- すべて消費税別の価格です。
- 個室ご利用の場合は10%の個室使用料をいただきます。
- 当日の仕入れによりコースの中身が変更になる場合もあります。

ふるさと料理 杉の子

春夏秋冬 美味求真
ふるさと料理 杉の子

〒880-0001 宮崎市橘通西2-1-4 Tel.0985-22-5798 Fax.0985-27-1526
<http://www.miyazaki-suginoko.net> E-mail: suginoko@miyazaki-catv.ne.jp