



初夏のおすすめ

鮭と鰹のかつおの饗宴

Eary Summer Gourmet Festival

2026 7/5日(日)まで

初夏の旬の味を引き立てる日本酒をご一緒に！
鳳凰美田「一粒万倍」がおすすめです。

仕入れ状況により欠品となるメニューもございます。



真鰹

340円
税込374円



酢ノ真鰹

410円
税込451円



真鰹
香味野菜

410円
税込451円



真鰹
ごま醤油

340円
税込374円



鰹たたき
香味野菜

540円
税込594円



鰹たたき

475円
税込523円



和鰹
がらし

475円
税込523円



鰹たたき
ごま醤油

475円
税込523円



極上肉厚
真鰹フライ

540円
税込594円



初夏の三貫王
真鰹鰹たたき
口あわび

1,050円
税込1,155円



鰹たたき
カルパッチョ風
(ポン酢使用)

950円
税込1,045円



初夏刺身
三点盛
ごま九州醤油

1,445円
税込1,590円



真鰹・鰹たたき・かんばち

初夏のおすすめ

旬のグルメ

Early Summer Gourmet Festival

2026 7/5日(日)まで

仕入れ状況により欠品となるメニューもございます。

さより
475円
税込523円



かんばち
475円
税込523円



みょうが
285円
税込314円



一口あわび
640円
税込704円



かんばち
塩麹炙り
475円
税込523円



かんばち
刺身
1,180円
税込1,298円

スルメイカ
姿刺身
1,080円
税込1,188円



梅ひじき巻
285円
税込314円



お吸い物
とろろ昆布
340円
税込374円



天
椎鯛
ぶら
640円
税込704円



平貝と
クレイプルー
サラダ
640円
税込704円



【イヴォワール洋菓子店】
初夏のおすすめデザート
メロンヴェリーヌ
540円 税込594円

