

Christmas Dinner & Lunch

2022年クリスマス期間特別コースのご案内

鮨かうと 12/24&25

Lunch 11:30 ~ 14:00

Dinner ①17:00 ~ 18:00 ②20:00 ~ 21:00

~ CHRISTMAS COURSE ~

鮨かうとChristmasコース お一人様 ¥9,900 (税込)

- 【Appetizer】 鮑の肝ソース あん肝大根 鱈白子ボン酢
- 【TSUKURAI】 寒簀造里と横輪の燻製タタキ
- 【Soup】 全目鯛とあわび茸の土瓶蒸し
- 【江戸前鮨】 あおり烏賊 真鯛 しまあげ 煮帆立
クワトロ小井 天然本鮪赤身 天然本鮪中とろ
- 【Royal】 紅ズワイガニの茶わん蒸し
- 【江戸前鮨】 鹿児島産ひげ長海老 寒ブリ
とろたく手巻き 煮穴子 玉 味噌汁



『人生で一番楽しい時間は、誰にも分らない二人だけの言葉で、誰にも分らない二人の秘密や楽しみを共に語り合う時である。』
哲学者 ヨハン・ゲーテ

11.1 tue 予約受付開始

- お客さまの安全を優先に考え、食物アレルギー対応メニューの作成、およびアレルギー一覧表の作成等の対応は行っておりません。
- 仕入れにより内容が異なる場合がございます。
- ワンドリンク制となります。(室料/サービス料込)
- 各日程2部制、各時間共にお席は2時間制とさせていただきます。
- 写真はイメージです。

お問合せ/予約ページ

☎06-6345-8118 (11:30~22:00)

https://www.opecac.com/restaurant/u_toka/

鮨かうと テーブルチェック

