



夏

天然鮎寿司



天然鮎 東吉野 高見川

鮎尽くし

清流高見川の地鮎料理。夏季限定の旬の味です。
天然鮎のコース料理をご堪能ください。

◆鮎フルコース

早蕨(さわらび) 10,000円税別

若紫(わかむらさき) 15,000円税別

花宴(はなうたげ) 25,000円税別



天然鮎尽くしコースです。杉ヶ瀬自信の鮎料理です。

◆鮎塩焼き 満悦コース

口付、鮎の背越しまたは洗い、塩焼き(大きさにより3匹~4匹)、小鉢、鮎けんずい、香物、フルーツ
お一人様 7,500円 税別

◆鮎塩焼きもっと! 満悦コース

口付、鮎の背越しまたは洗い、塩焼き(大きさにより10匹前後)香物、フルーツ
お一人様 12,000円税別

※食べきれなかった塩焼きはお土産にお持ち帰りください。容器はご用意いたします。

◆炙り焼き庭(てい) 鮎料理コース

■和牛炙り焼きと鮎のコース■

大人様御一人 7800円 (税別)
お子様塩焼き付き御一人 4000円(税別)

鮎の塩焼き、お造り、和牛ロース、へし肉、地鶏
季節のお野菜、御飯、香物

和牛の炙り焼きと高見川の鮎をご満喫ください



9月下旬までお楽しみいただけます。

2名様より、1日3組限定とさせていただきます。

台風、河川の状態により鮎の入荷が変動しますので完全予約制とさせていただきます。

633-2421 奈良県吉野郡東吉野村小川 443
<https://www.sugigase.com/>

TEL 0746-42-0012

四季天然料理の宿



OYADO Sugigase

