

菊水の長良川鵜飼弁当

別名香魚と呼ばれる鮎と岐阜の食材をふんだんに使用したお料理を、
1,300年以上の歴史あるぎふ長良川の鵜飼とともに楽しみください。



「長良」おしながき

〈鮎〉岐阜県産

鮎塩焼 鮎田楽

鮎天ふら

鮎甘露煮

鮎ぞうすい

〈焼物〉飛騨牛ステーキ

郡上明方ハム

〈煮物〉岐阜県産

わら巻こも豆腐

山岡寒天とひじき

飛騨大根にたくもじ

〈香物〉飛騨赤かぶ漬

〈ご飯〉岐阜県産 俵ごはん

〈甘味〉岐阜名菓 鮎菓子



「^{きんか}金華」6,000円(税込6,480円)
〈三段重・飛騨牛みすじステーキ付〉25×19cm



「^{ながら}長良」5,000円(税込5,400円)
〈二段重・店頭焼きたて鮎付〉25×19cm



「^{かがしま}鏡島」4,000円(税込4,320円)
〈鮎ぞうすい・鮎菓子付〉38×28cm



「^{こうど}河渡」3,000円(税込3,240円)
〈飛騨牛・鮎田楽付〉30×24cm



お子様用鵜飼弁当
1,000円(税込1,080円)
〈鮎フライ付〉



「^{ちどり}千鳥」2,000円(税込2,160円)
〈鮎塩焼・鮎フライ付〉24×24cm

数量に関わらず、無料にて乗船場までお届けします。
鮎が苦手な方はご予約時にお知らせください。
料理や器は、仕入れにより異なる場合がございます。
(全品軽減税率8%対象)

仕出し 菊水

ご予約制

1人前から承ります

ご注文はお電話またはホームページよりご予約ください。

TEL058-260-8777

住所 / 岐阜県本巣市宗慶556-1

<https://www.kikusui.jp/>

