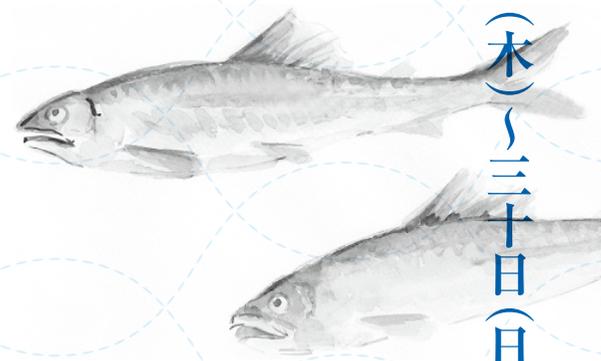


四日間限定開催 六月二十七日(木)～三十日(日)

お庭の縁台で
鮎を食べる夕べ



茶山日影茶屋

初夏の風物詩として恒例となりました

「お庭の縁台で鮎を食べる夕べ」を今年も開催いたします。

日影茶屋では毎年、厳選された若鮎を使い、

鮎を存分に楽しむことの出来る会席料理をご用意いたします。

鮎そのものの風味を楽しむ食べ方は何と言っても塩焼き。

炭火で芳ばしく焼き上げた若鮎は骨もまだ柔らかく

頭から全してお召し上がり頂けます。

今年の初夏、選りすぐりの鮎と「キリツと」冷えた日本酒と共に

ひと足早い夏の始まりをお楽しみくださいませ。



◆ 期間 6月27日(木)～30日(日) (四日間限定)

◆ 時間 午後5時～8時 (ラストオーダー)

◆ 料理 鮎会席 【涼】 5,500円
【夕】 8,000円

(室内での提供とさせていただきます。)

※鮎の塩焼きの追加注文も承ります。
※誠に勝手ながら、通常の一品料理のご用意はございません。
※中庭のご予約時間は二部制とさせていただきます。
※個室のお料理は10,000円の会席料理となります。
※別途税金と奉仕料(10%)を加算させていただきます。

◆ 場所 日影茶屋 中庭 (雨天の場合は室内)

◆ ご予約・お問い合わせ

茶山日影茶屋

046(875)0014

神奈川県三浦郡葉山町堀内十六

