

日本海の味覚

若狭小浜は海の醍醐味を満喫する特等席

思わず顔がほころぶグルメたちの宝庫、若狭小浜。
四季折々の日本海を眺めながら
旬の味覚をご堪能ください。



※写真はイメージです

海幸膳「松」

3,300円
(税込)

造り(五種)、笹カレー一人コンロ焼き、茶碗蒸し、炊合せ、酢の物、油物、鯛の荒炊き、珍味、皿盛り(一品)、御飯、そば、香の物、水物

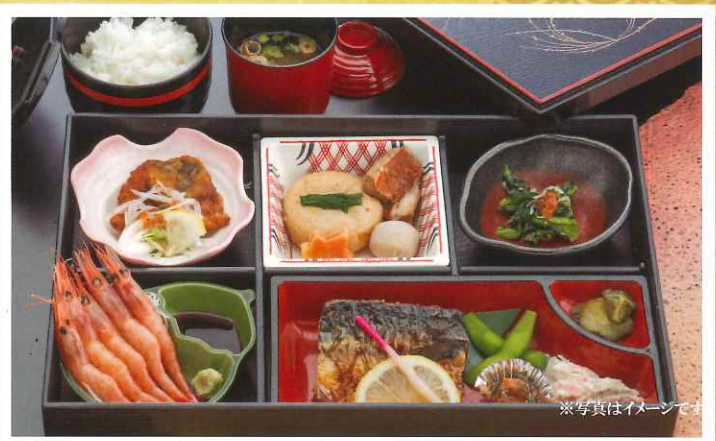


※写真はイメージです

海幸膳「椿」

2,750円
(税込)

造り(五種)、笹カレー一人コンロ焼き、茶碗蒸し、炊合せ、酢の物、油物、天婦羅、皿盛り(一品)、御飯、そば、香の物、水物



※写真はイメージです

さざなみ弁当

1,650円
(税込)

甘海老造り、鯖醤油干し、炊合せ、鯖竜田揚げ、和え物、御飯、みそ汁、香の物



※写真はイメージです

海幸膳「竹」

2,200円
(税込)

造り(五種)、笹カレー一人コンロ焼き、茶碗蒸し、炊合せ、酢の物、油物、皿盛り(一品)、御飯、そば、香の物



■ 鯖寿司



■ 小鯛寿司



■ 焼鯖寿司

海幸膳、さざなみ弁当の
「白ご飯」を605円(税込)
増しで各寿司に変更する
ことができます。

※1団体につき1種類に限りです。
※写真はイメージです。

※ご予約は10名様より承ります。3日前までにご予約ください。※写真は全てイメージです。
※季節や天候の状況により多少のメニューの変動がございます。※価格は全て税込の金額です。

かい こう えん
海鮮レストラン 幸苑