おもてなしDINING
福亭
［期間：5月9日(月)～6月30日(木)迄］

寛ぎの空間でお過ごし下しさい。各種お席ご用意しております。(個室・半個室・テーブル席・ソファー席)

初夏の味覚！

旬のおもてなし「鱧・スズキ・穴子・キス」
瀬戸内の海鮮が満載！

公式HP

1階ダイニングメニュー 昼のおもてなし御膳

Lunch 営業時間
【ランチ】11:30～14:30(Lo14:00)
※土日祝 11:00～15:00(Lo14:30)迄
※水曜日はお休みとなります。

1階ダイニング ソファー席

1階ダイニング テーブル席

夏の風物詩！ ハモをお楽しみ下さい。
『鱧ご膳』 ¥2,800/税込

【小鉢】 鱧皮胡瓜
【造里】 鱧の湯引きと鮮魚の盛合せ
【揚物】 鱧しそ天ぷら
【鍋物】 鱧の小鍋
【飯物】 白ご飯、香の物
季節のデザート

初夏の贈り物！ 旬菜味わう
『季節の松花堂』 ¥2,500/税込

【松花堂】・焼き八寸五種盛り
・本日入荷鮮魚二種盛り
・ローストビーフサラダ
・季節の煮物
【揚　物】海老と鱧の天ぷら
【飯　物】鯛飯、香の物、赤出汁
季節のデザート

安心の衛生対策！

- マスクの着用！ 入店前の手洗い等
- 非接触検温器での体温チェック！
- レストラン入口にて手指消毒の実施！
- 発熱や咳など、症状のある方の入場制限！
- 空調・換気の強化！ ドア・窓の開放適宜！
- ゆったり配席で安心のお食事！
- こまめな清掃 払拭で除菌・殺菌！
- お客様にご協力をお願いしております。ご理解の程、宜しくお願い致します。

日替わりランチ！《数量限定》 ¥1,650/税込

月 お造りと天ぷら 冷しそば

火 季節の点心

木 お寿司盛合わせと スズキの天ぷら

金 手毬寿司とヘルシーサラダうどん、天ぷら

土 鮮魚の陶板焼とお造り、天ぷら

日 穴子重とお造り二種、天ぷら

ランチメニュー
・海鮮ちらしと素麺／10食限定 ¥1,500/税込
・千姫ご膳 ¥1,750/税込
・お造り膳 ¥1,980/税込
・穴子膳 ¥2,000/税込
・白鷺ご膳 ¥3,500/税込
・姫山ご膳 ¥3,000/税込

☎079-222-8150
兵庫県姫路市亀井町75　定休日/水曜日
※仕入れの都合により内容が変わる場合がございます。
＊臨時休業・営業時間の変更がある場合が御座います。
詳しくは公式HPをご覧下さい。

1階ダイニングメニュー 夜のおもてなしコース&逸品

Dinner 営業時間
【ディナー】17:00～22:00(Lo21:00)
※日祝 17:00～21:00(Lo20:00)迄
※水曜日はお休みとなります。

板長おまかせコース 「鱧鍋コース」 一人前 ¥4,000/税込

＊先付け三種盛り
＊鱧の湯引きと本日入荷の鮮魚三種盛り
＊鱧と野菜の天ぷら
＊鱧鍋

プラス300円で雑炊 又は、きしめんをご用意出来ます。

※各コース料理は、お二人様より承っております。

※イメージ
牛肉&鮮魚の炭火焼きコース 一人前 ¥4,500/税込

※イメージ
山海の炭火焼きコース 一人前 ¥3,500/税込

～夜のおすすめ逸品～

スズキの洗い ¥680/税込

鱧の湯引き ¥780/税込

キスの天ぷら ¥800/税込

鱧の蒲焼き ¥980/税込

鱧フライ タルタルソース ¥800/税込

蛸と黒枝豆の土鍋ご飯 ¥1,750/税込

5月・6月限定《お二人様から愉しめる旬楽会》
「鱧づくしコース」 一人前 ¥6,000/税込

［前菜］鱧寿司、鱧煮凍り、鱧辛子酢味噌
［造り］鱧焼霜と鮮魚二種盛り
［焼物］鱧蒲焼き
［揚物］鱧チーズしそ揚げ
［鍋物］鱧鍋　淡路産玉ねぎ〆の雑炊又は、素麺
［水物］旬のフルーツ
※2日前までにご予約下さい。

★7月・8月の旬楽会のご案内★
「鰻と但馬牛コース」をご用意しております。

インスタグラム

公式LINE