

創業大正二年 (1913年)
八幡家

2021 夏の旬味便り Summer

女将からのメッセージ

暑い夏がやってきます。皆様のご健康を心よりお祈り申し上げます。

「うなぎ」本番の季節です。今回は、鰻多めの企画になりました。季節をお楽しみ頂ければ幸いです。 女将



7月限定

7月20日まで

『七夕弁当』

七夕とは、織姫(おりひめ)さまと彦星(ひこぼし)さまが天の川を渡って、1年に1度だけ出会う7月7日の夜のこと。中国古代の民間伝承がもとになっています。ちなみに韓国やベトナムにも七夕があります。日本には、奈良時代に宮中儀式として伝わり、織姫が機(はた)織りの上手な働き者だった...という内容から、手芸や裁縫の上達を願う風習につながりました。星に願い事をする原型はここから始まっています。

夏の玉蜀黍ご飯

玉蜀黍の甘みが
たまりません！

夏野菜の炊合せ パプリカ釜

パプリカも食べられます

冬瓜翡翠煮 利久あん

合鴨ロース

臭みをしっかり抜いて
おいしさだけを
味わって頂きます

蛸唐揚げ

柔らかく
食べられるように
隠し包丁が
してあります。

七夕につきものの
素麺を生春巻き
にしてみました。

トリムネ肉の
ハム仕立は
お星さまを巻いて...

真鯛松前焼

真鯛を昆布と酒塩で
味をつけて
焼き上げました

ひじきの勢子和え

ひじきとたらこを
合わせました

蟹と油揚げの氷室和え

じっくりと揚げた油揚げを油抜きして絞り、
雪に見立てた大根おろしと和えました

ご自宅や職場で
「夏」の到来を感じて頂けます！

価格 **3,240円** (税込)

* こちらの商品は「お持ち帰り」のみとなります。ご予約願います。※お料理の内容は仕入れの関係で変更になる場合がございます。ご了承下さい。

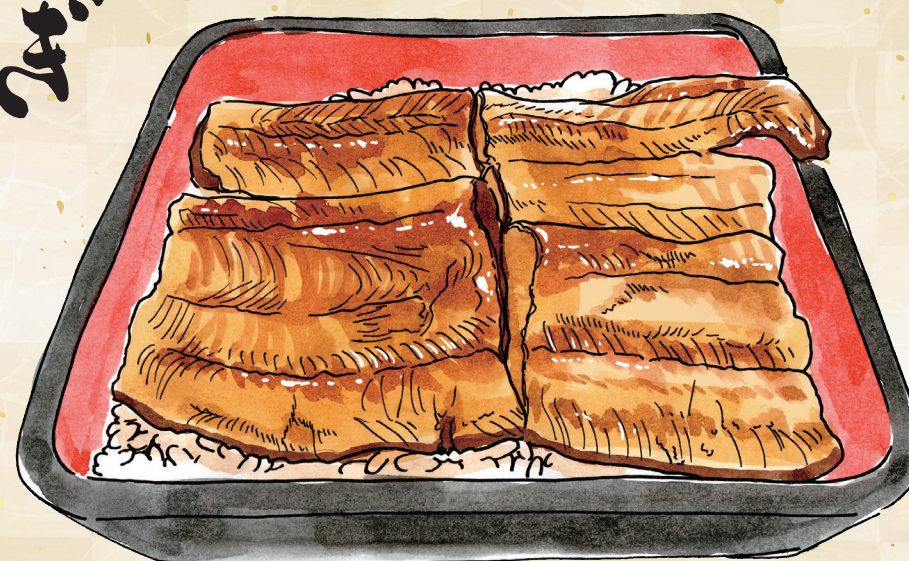
土用の丑

今年は**7月28日(水)**です！

お早めにご予約下さい！

厳選した「純」国産『鰻』を使用し、伝統の技巧で
焼き上げ、百余年受け継いだ特製のタレで仕上げます。

八幡家の味を是非ご堪能ください。



◎うなぎ重 (きも吸・香の物付) **3,132円** (税込)

◎中入れ (きも吸・香の物付) **4,320円** (税込)

◎みに重 (きも吸・香の物付) **2,162円** (税込)

* 鰻が苦手な方のために「えび天重」もご用意しております。

◎えび天重 (吸物・香の物付) **1,944円** (税込)

※店内でお召し上げの場合は、税率が10%となりますので予めご了承下さい。