

京の旬をふんだんに
うお寿で
本格和食を
お楽しみください。

うお寿

夏

のおもてなし



ミニ会席
月草
5,000円
[税・サ別]

京のおもてなし
美味しい
京の食材が
食べられるお店
京都府産で京のおもてなし



京のおもてなし

旬菜
4,000円
[税・サ別]



すし膳乙訓 3,800円 [税別]

季節の
寿司

特選にぎり
1人前
2,300円 [税別]



京の夏の味覚
はもづくし
4,300円
[税・サ別]



鱧ずし、鱧落し、
鱧の箱ずし
三種類の味覚を
お楽しみください

鱧の寿司
三種盛り
2,000円 [税別]



はも
鱧ちらしうなぎちらし
各1,600円 [税別]
写真は鱧ちらしです

※写真は一例です。お料理は、季節や仕入れ状況により予告なく変わる場合がございます。
※表示価格は全て税別です。



京の味処 ■ うお寿
長岡京市今里2-17-8
☎075-951-0325
<http://www.uosu.jp>

甘鯛
あぶり寿し
4,000円 [税別]

