

うお寿

立春



てっちり付会席コース

冬ごもり
5,500円

[小鉢] てっぴ [造り] 盛り合わせ [温物] てっちり一人鍋
[焼物] ぶり照焼 [しのぎ] まぐろにぎり [揚物] ふく唐揚
[蒸物] 雲子入茶碗蒸し [ごはん・香の物] [止碗] 赤出し
[デザート]



すし膳乙訓 3,800円



京のおもてなし ミニ会席 さぎんか 5,000円~

産地直送の魚、地元京野菜をふんだんに…
本格鍋料理をご賞味ください

シャキシャキの野菜と食べる
うお寿のしゃぶ鍋

あぶり京地鶏のレタス鍋

ぶりしゃぶ大根鍋

京みずな・白葱の鴨鍋

各一人前 2,000円



うお寿
おすすめ
寄せ鍋

にぎわい鍋

一鍋 (3~4人向)
●小鉢付き

5,000円

ポン酢・すき味の
いずれかをお選びください

寄せ鍋

一人前 4,000円 てっちり 一人前 4,000円
鴨鍋 一人前 4,000円

こだわりの肉と
特製の割りた・
タレで食べる
うお寿の肉鍋

京都肉のしゃぶしゃぶ [要予約] 一人前 5,000円
国産黒毛和牛のすきやき [要予約] 一人前 4,000円
京地鶏のすきやき・水だき [要予約] 一人前 3,000円

●いずれも小鉢・ご飯・香の物付き
●ご注文はお二人よりお願いいたします。(メニュー内容についてはお気軽にご相談ください)

他 カニちり・あんこう鍋 等ございます (要予約)

のおもてなし



蒸し寿司
1,200円

特選にぎり
1人前 2,300円



2月3日の節分に うお寿の幸運巻

ご予約
受付中!!

七福神にちなんだ、おめでたい七色巻き。ぜひご予約ください。

かにかま・クリームチーズの巻寿司 青鬼

一本 700円 福豆付
三本 2,000円



赤鬼 定番の巻寿司

初午

2月最初の午(うま)の日は、伏見稲荷の神様が降臨された日とされ、使いである狐の好物が油揚げであることにあやかり、この日にいなり寿司をいただくようになったとされています。



竹の子入りいなり
(6個) 550円

他に柚子大根入りもございます。



京の味処 ■ うお寿 <http://www.uosu.jp>

京都府長岡京市今里2-17-8

☎075-951-0325

※表示価格は全て税別です。
※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。