

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]

