

うお寿の

秋



京のおもてなし

旬の京野菜を盛り込んだミニ会席

旬菜 4,000円



京のおもてなし

ミニ会席 萩

お一人様 5,000円

前菜・造り・煮物・焼物・揚物・温物・止椀・ごはん・デザート

お一人様 6,000円

上記 ⊕ 酢の物、蒸し物

産地直送の魚、地元京野菜をふんだんに…

本格鍋料理

うお寿
おすすめ
寄せ鍋

にぎわい鍋

一鍋(3~4人向) 5,000円
小鉢付き

ポン酢・すき味のいずれかをお選びください



蒸しずし
1,200円



すし膳乙訓
3,800円



磯三昧

いそざんまい

5,000円
4名様より承ります。

寄せ鍋

一人前 4,000円

ポン酢・すき味のいずれかをおえらびください

- てっちり 一人前 4,000円
- 京都肉のしゃぶしゃぶ 一人前 5,000円
- 国産黒毛和牛のすき焼き 一人前 4,000円

いずれも小鉢・ご飯・香の物付 ご注文はお二人より



特選にぎり 1人前 2,300円



秋ちらし 1,400円

季節の
寿司



甘鯛小袖寿司
3,000円



秋刀魚炙り寿司
1,200円



京の味処 うお寿

長岡京市今里2-17-8

1 075-951-0325

http://www.uosu.jp

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。

