



# 魚と香る夏の宴



室田正(鮎仙人)

俺が焼いた  
宮川と高原川の  
鮎の塩焼き  
食べ比べが  
できるよ!

飛騨の清流で獲れた天然鮎を素材に  
鮎料理のプロフェッショナル達がつくる  
最高の鮎料理が味わえる特別なひととき  
3日間限定の夏の宴をお楽しみください!

第1回  
若鮎

7月  
18日(土)  
19時~

第2回  
成魚

8月  
29日(土)  
19時~

第3回  
子持ち鮎

10月  
3日(土)  
19時~

若鮎・成魚・子持ち鮎! 旬の鮎料理を召し上がれ!

- 会場** 居酒屋 忠 飛騨市古川町向町1丁目2-5
- 料金** 各回 お一人様 13,200円(税込・ドリンク込)
- 定員** 各回 20名 限定
- ご予約** TEL 090-7319-1271(宇野)  
ご予約のキャンセルは1週間前までにご連絡ください。

### 【鮎コースお品書き】

- 7月18日  
鮎の煮こごり/鮎のせごし/鮎のそば粉揚げ/  
鮎の酒粕漬け焼き/鮎の塩焼き食べ比べ/  
鮎のにぎり/鮎の姿煮/鮎の炊き込みご飯/  
デザート
- 8月29日  
鮎のサラダ仕立て/鮎の塩焼き食べ比べ/刺身/  
鮎の燻製/鮎のにぎり/鮎のそば粉揚げ/  
鮎の骨皮揚げ/鮎の炊き込みご飯/蕎麦/デザート
- 10月3日  
鮎の煮こごり/鮎の白子ぼん酢/鮎のコンフィ/  
鮎の塩焼き食べ比べ/鮎なめろう/鮎カルパッチョ/  
鮎そば粉ピザ/揚げ出し/たまご料理/  
鮎の炊き込みご飯/そうめん/デザート

内容は変更になる場合がございます。

