

期間限定販売

4/7~

5/9

(日)まで

5,000 税込
(3~4人前) 円

期間限定 「蒸し鮑と煮穴子ちらし寿司」

活け鮑の柔らか蒸しとふんわり食感の活け穴子を
贅沢に使った本格日本料理の赤米温ちらし寿司です。
和食料理人の技が詰まった鎌倉わかみやの味を
ご家族と一緒に楽しんでください。



器に移して温めて
お召し上がりください。

※画像はイメージです

蒸し鮑と煮穴子
ちらし寿司

◆お申込み方法

※ご予約はお電話(予約専用ダイヤル)にて承ります。

◆ご予約受付締切日

3 日前 19 時まで

※販売予定数に達した際、販売期間前に
予約受付を終了いたします。

※予約受付締切り以降のキャンセルは全額頂戴いたします。 ★お重サイズ 約17.5cm×17.5cm×4.5cm

◆受取方法 フロントにてお受け取りください。

※当日中にお召し上がりください。

※仕入れ状況により料理内容が変更になる場合がございます。

◆お支払い方法

※当館フロントにて、現金またはクレジットカードにて承ります。

★ご予約・お問い合わせ (予約専用ダイヤル)

0467-25-4398

〒248-0014
鎌倉市山比方浜4-6-13
<https://kamakurawakamiya.jp/>

