



鰻 会席

日本料理 千羽鶴

国産鰻の醍醐味を

熟練の技が光る「多彩な一膳」で

一皿ごとに趣向を凝らした多彩な鰻料理が、

お食事の席を華やかに彩ります。

なかでも、ふっくらと蒸しあげた国産鰻を

秘伝のタレに幾度もぐぐらせ、丹念に重ね塗りした一品は、

熟練の火入れによる香ばしい皮目と柔らかな身の対比が際立つ逸品。

鰻本来の濃厚な旨みをさまざまに仕立ててで極限まで引き出した、

至福のひとつをご堪能ください。

献立

先付 季節の先付二品

温物 鰻玉地蒸し

お造り 本日のお造り二点盛り

焼物 鰻白焼き(ハーフ)

鰻巻玉子

酢の物 鰻ざく

食事 ミニ鰻重

香の物

肝吸い

デザート 季節のデザート

期間
限定

2026 5/2^土 ~ 11/30^月

会場 メイン 2階 日本料理 千羽鶴

料金 12,800円

*日本料理 千羽鶴の営業日のみのご提供となります

*お盆期間 8月10日~16日は除かせていただきます

※ご利用日の3日前12:00までご予約を承ります

※お子さま料金の設定はございません

※仕入れ状況により、献立が変更となる場合がございます

※写真はイメージです ※料金にはサービス料・税金が含まれます

千羽鶴

NASPAニューオータニ
メイン 2階

お問合せ

レストラン予約直通

Tel. 025-780-6777 (9:00~17:00)

詳しくはこちらを
ご覧ください▶

