

夜
開催

京都 吉兆 KYOTO KITCHO



今年はハイボールも!

鮎の炭火焼きと生ビールの会

“鮎の塩焼き”と、生ビールを楽しむ松花堂店恒例の夏イベントを今年も開催します。

生きた鮎をつかみ取りし、目の前で串打ちして炭火焼き。熱々の鮎を頭から頬張れます!

鮎は塩焼きだけでなく、天麩羅や甘露煮もご用意。3種類の生ビールとハイボールは飲み放題!

さらに、出来立てを一品ずつお出しする特別料理を。

京都吉兆特製のノンオイルで仕上げた「手延べ平そうめん」も湯がきたてにてご用意いたします。

ご家族で、ご友人と夏の美味をご堪能ください。

日時 | 6/26(金)、27(土)、7/3(金)、4(土)、10(金)、11(土)、17(金)、18(土)、19(日)、24(金)、25(土)、31(金)
8/1(土)、7(金)、8(土)、14(金)、15(土)、21(金)、22(土)、28(金)、29(土)、9/4(金)、5(土)

各日受付開始 17:00 ~ / お食事 17:30 ~ / 終了 19:45 ※6/27(土)は17:15よりアサヒビール社による「美味しいビールの注ぎ方」のレクチャーがあります。(詳細はHPをご覧ください)

会費 | 15,000円 (税・サービス料込)

各日20名様限定

※15名様以上でご予約の場合、開催日以外でもご予約可能な場合がございます。店舗までお問合せ下さいませ。
※開催日の1週間前の時点で10名様に満たない場合は、別日をご案内させていただく場合がございます。

会場 | 京都吉兆 松花堂店 (八幡市八幡女郎花43-1)

アクセス/京阪電車「石清水八幡宮駅」または「樟葉駅」からお車・バスで約15分

内容 | ・焼きたての“鮎の塩焼き”おかわり無料(※8尾まで)

・下記3種の生ビールとハイボールを飲み放題でご用意

①スーパードライ ②マルエフブラック ③ハーフ&ハーフ ④ハイボール

※生ビール・ハイボールを全く飲まれない方には、ソフトドリンク・ノンアルコールビールをご用意します。

・特別料理 (向附、八寸、平そうめん)



要予約

ご予約・お問合せ | 京都吉兆 松花堂店

(075) 971-3311 [10:30-15:00 | 月曜定休]



ご予約は
お早めに
どうぞ

