

昼

開催

京都 吉兆 KYOTO KITCHO

# 鮎まつり - 串打ち体験と特別料理 -

毎年好評の“鮎を楽しむ会”を、今年はお家族で楽しめるよう、日数限定で昼に開催します。

生きた鮎をつかみ取りし、ご自身で串打ち体験。炭火焼きした熱々の鮎を頭から頬張れます！

鮎は塩焼きだけでなく、天麩羅もご用意。ソフトドリンクは飲み放題！

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。

お子様から大人まで、ご家族そろって夏の美味をご堪能ください。

日時 | 7/8(水)、15(水)、22(水)、29(水)、8/5(水)、12(水)、19(水)、26(水)

各日受付開始 11:30 ~ / 串打ちなど体験 12:00 ~ / お食事 12:30 ~ / 終了 14:00

会費 | 10,000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 | ・“鮎のつかみ取りと串打ち”体験 (※串打ち体験をされない場合は料理人が対応)

・焼きたての“鮎の塩焼き”おかわり無料 (※4尾まで)

・下記ソフトドリンクを飲み放題でご用意

ウーロン茶、リンゴジュース、カルピス、コーラ、ジンジャーエール、炭酸水

・特別料理 (向附、八寸、平そうめん、デザート)



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

