

割烹 音羽 鮓

Smile
With Delicious
—おいしい笑顔をお届けしたい—

期間限定

2023年

12/5 火

~12/17 日

紀伊のぶしちりそう フェア

広大な紀伊山地からの恵みを受け、
豊かな漁場を育む、
紀伊水道・熊野灘・伊勢湾。
山海の滋味が彩る、美味の楽園。

日替わり紀伊産鮮魚で
お客様のお好みに合わせて
音羽の職人が腕を振ります



奈良

かぶら吉野葛饅頭
カニ餡かけ
660円(税込)

和歌山

みかんたっぷり
ジュレ
310円(税込)

濃厚な甘みと爽やかな酸味の
ハーモニーが特徴の有田みかん。
太陽の恵みをたっぷりと楽しめるデザートに。



三重

伊勢ぶり造り
1000円(税込)

※写真はイメージです



オススメの逸品

和歌山

鯛しゃぶ梅出汁小鍋
920円(税込)

しめは吉野葛入り三輪細うどん。
小麦粉本来の甘みと香り、吉野葛を使った
独自のノンオイル製法のうどんです

和歌山
WAKAYAMA



円月島

奈良
NARA



飛鳥寺

三重
MIE



おかげ横丁