

# 和食で元気に! スタミナ&あっさり料理

平日 11:30~14:30 (L0.14:00) 日·祝 11:00~15:00 (L0.14:30)

・日替わり膳 ¥1,389/km



▲新登場!鱧の柳川風&揖保乃糸そうめん 「涼風膳 ¥1.800/mm

- ・麺物/揖保乃糸そうめん
- ・造里/本日入荷鮮魚3種盛り・飯物/御飯、香の物
- ・小鍋/鱧の柳川鍋
- ·季節のデザート



•福亭膳 ¥3,000/網 •海鮮重 ¥1.250/## • 诰里膳 ¥1.700/## その他、いろいろございます。



~オプション~ 鱧の柳川鍋  $\downarrow\downarrow\downarrow\downarrow\downarrow\downarrow\downarrow$ 牛フィレ 陶板焼に!

·播磨膳 ¥2,500/~

+¥500/##

▲新登場!《穴子ひつまぶし》¥1.500/網

- ①まずは、そのままの美味しさを!
- ❷お好きな薬味でアクセントを!
- 3旨み出汁を入れてお茶漬けに!

(3つの食べ方で美味しさ3倍!》 [お重] 穴子ひつまぶし

[薬味]・わさび・葱・胡麻 ·あられ ·海苔 ·大葉



▲姫路名物を満喫!《穴子膳》¥2,000/8888

[小鉢] 季節のもの [揚物] 穴子一本揚げ [サラダ] 旬の物

[麺物] 揖保乃糸そうめん [飯物] 穴子重、香の物、赤出し [デザート] 本日のデザート

# 福亭特製!夏の元気「うなぎ&あなごをお持ち帰り!」

★下記日程にて販売!※2日前迄に要予約

一の丑 7/19・20・21の3日間

二の丑 7/31~8/1・2の3日間

¥1,500/税込

・鰻わっぱ飯 ・うなぎ蒲焼&和牛しぐれ煮重 ¥1,780/182



店頭販売中! お土産にどうぞ・・・

•焼穴子&和牛しぐれ煮重 ¥1,500/REL

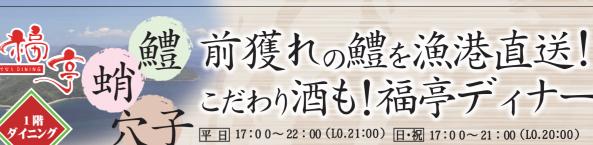




• 穴子わっぱ飯 ¥1,200/802



· 穴子棒寿司 ¥1,200/1823

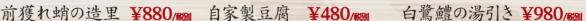






¥900/mm 蛸&薩摩芋天ぷら¥780/mm 白鷺鱧の柳川¥1.080/mm







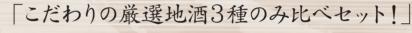




新感覚! 名刀正宗 生貯蔵 「みぞれ酒」 ¥450/6681







- •名刀正宗若天~超辛口/純米酒
- ・白鷺の城 生 稀代/特別純米酒
- •白鷺の城 生/純米吟醸



▲福亭おすすめ 魚&肉コース! ステーキコース ¥4,000/@30 ※ご注文は、2名様より。
※写真/2人前イメージ

¥3.200/mini

◀福亭自慢の地魚を堪能!

「板長おまかせコース

・鍋物/白鷺ハモと淡路玉ねぎ ・サラダ/季節のサラダ

飯物/揖保乃糸冷しそうめん

・造里/白鷺ハモと本日入荷鮮魚三種盛り

アボカド、自家製豆腐、夏野菜

※ご注文は、2名様より。※写真/2人前イメージ

※内容は、仕入れ状況や時期により変わります。

## ハッピーアワー

#### 11:00~18:00限定!

### 《樽生ヱビス》

豊かに香る深いコク、 100年以上味と技術を 磨き続けたプレミアムビール

樽牛ヱビス

・プレミアムブラック樽生 ・プレミアムミックス樽生

### ★3種いずれも!

¥600/REBI → 8¥350/REBI

