

お膳メニュー



◆ 鯛釜飯・刺身御膳 4,000円
(先附・吸物・煮物・茶碗蒸し・水菓子)



◆ 寿司御膳 4,500円
(先附・吸物・煮物・天ぷら・茶碗蒸し・水菓子)

◆ お子様膳 2,500円



◆ A5サーロインステーキ御膳 5,000円
(先附・わかめスープ・野菜サラダ・白ご飯・漬物・水菓子)

郷土料理

- ◆ いぎす豆腐 800円
- ◆ せんざんき 600円
- ◆ じゃこ天 600円



◆ 鯛釜飯・天ぷら御膳 3,500円
(先附・吸物・煮物・茶碗蒸し・水菓子)



◆ すき焼き御膳 5,500円
(先附・白ご飯・シャーベット)

◆ 牛しゃぶ御膳 5,000円
(先附・白ご飯・シャーベット)

- ◆ ご飯 ◆ 鯛釜飯・穴子釜飯
蛸釜飯・浅利釜飯
(吸物、香物付) 各 2,000円

単品メニュー

- ◆ 刺身盛り合わせ 4,000円
- ◆ 天婦羅盛り合わせ 3,000円

デザート

- ◆ アイスクリーム (バニラ・抹茶) 600円
- ◆ ぜんざい 1,000円
- ◆ シャーベット (季節のシャーベット) 600円
- ◆ あんみつ 800円

伊予路 年末・年始限定メニュー (12/28~1/5)



日本料理
伊予路
いよじ

その他単品メニューもございます。お気軽に係員までお問い合わせください

上記の金額は税金・サービス料込みの価格です。

会席料理



写真は1月1日～1月5日までのお正月会席イメージです。

◆ 師走会席 10,000円

期間 12月28日～12月31日

●ランチタイムはご予約時のみ

- 先 附 / 三点
- 造 り / 三種
- 煮 物 / 海老芋と穴子 あん掛け
- 焼 物 / 銀鱈西京焼き 一口アワビ
- 台 物 / 黒毛和牛せいろ蒸し
- 酢 物 / 河豚刺し
- 御 飯 / 鯛飯
- 漬 物 / 三種
- 椀 物 / 赤出汁
- 水菓子 / 季節の果物

※12月31日は赤出汁を年越しそばへ変更いたします。

◆ お正月会席 10,000円

期間 1月1日～1月5日

●ランチタイムはご予約時のみ

- 先 附 / 鯛豆腐
- 前 菜 / 七種盛
- 造 り / 三方盛 (五点盛)
- 煮 物 / 甘鯛蕪ら蒸し
- 焼 物 / 牡蠣袖子釜焼き
- 台 物 / 金銀鍋かんきつ鯛しゃぶ
- 御 飯 / 鯛赤飯蒸し
- 香の物 / 三種
- 留 椀 / 寒蜆赤出汁
- 水菓子 / 愛宕干し柿

上記の金額は税金・サービス料込みの価格です。

会席料理



◆ 鯛づくし会席 10,000円

期間 12月28日～1月5日

●ランチタイムはご予約時のみ

- 先 附 / 五種
- 造 り / 氷盛 (鯛)
- 煮 物 / 鯛荒炊き
- 揚 物 / 鯛天婦羅
- 台 物 / 鯛しゃぶ
- 御 飯 / 鯛土鍋炊き
- 香の物 / 三種
- 椀 物 / 鯛潮仕立て
- 水菓子 / 季節の果物

上記の金額は税金・サービス料込みの価格です。