



まるや本店 中部国際空港店

1日30食  
限定  
Limited to 30  
servings per day  
每天限食30份



6月1日(月)~8月31日(月)限定

# 夏のひつまぶし御膳

Summer Hitsumabushi Meal 夏季鰻魚三吃膳

お一人様 (税込) **5,200円**  
Tax include 含税

## 【前菜】

- 太刀魚塩焼き
- ・おろしポン酢
- いちじくク生ハム巻
- ・胡麻だれ
- 里芋の田楽
- ヤングコーン甘酢漬け
- ・ゆかり塩
- さつまいもと
- 干しぶどうのずんだ和え

## 【刺身】

- 鱧湯引き
- スズキ
- ・あしらい一式

## 【揚げ物】

- アスパラと牛肉の春巻き
- ・ブロッコリー
- ・キングベル
- ・山椒塩

## 【冷やし鉢】

- かぼちゃのすり流し
- ・オクラ
- ・煮鰻

## 【食事】

- ミニひつまぶし
- ・香の物
- ・薬味

## 【デザート】

- アボカド、ルビーの  
ワインゼリー寄せ
- ・マンゴーピューレ
- ・チャービル

### 【Appetizers / 前菜】

- Salt-Grilled Scabbard Fish / 盐烤太刀魚
- ・ Served with Grated Radish & Ponzu Citrus Sauce / 配萝卜泥橙醋
- Fresh Fig wrapped in Prosciutto / 无花果生火腿卷
- ・ With Sesame Sauce / 配芝麻酱
- Taro Root with Miso Glaze (Dengaku) / 田乐味噌烤里芋
- Pickled Young Corn in Sweet Vinegar / 甜醋渍玉米笋
- ・ With Red Perilla Salt / 配紫苏盐
- Sweet Potato and Raisin with Edamame Paste (Zunda) / 红薯葡萄干配毛豆泥(毛豆拌)

### 【Sashimi / 刺身】

- Blanched Pike Conger (Hamo) / 落汤鱧魚(烫皮鱧魚)
- Japanese Sea Bass / 鲈鱼
- ・ Accompanied by a selection of seasonal garnishes / 配时令配菜一套

### 【Fried Dish / 炸物】

- Asparagus and Beef Spring Roll / 芦笋牛肉春卷
- ・ Broccoli, King Bell peppers, and sansho pepper salt / 配西兰花、黄色的成熟甜椒、山椒盐

### 【Chilled Dish / 冷菜】

- Chilled Pumpkin Potage (Surinagashi) / 南瓜浓汤(播流)
- ・ Topped with Okra and Simmered Eel / 配秋葵、煮鰻魚

### 【Main Dish / 主食】

- Mini Hitsumabushi / 迷你鰻魚飯三吃
- ・ Served with Japanese Pickles, Condiments / 配腌菜、调味佐料

### 【Dessert / 甜点】

- Avocado and Ruby Grapefruit Wine Jelly / 牛油果红宝石葡萄柚红酒果冻
- ・ With Mango Purée and Chervil / 配芒果泥、雪维菜

まるひつまぶしに変更 **+1,200円**  
Changed to Maru Hitsumabushi 换成中等鰻魚三吃  
上ひつまぶしに変更 **+1,900円**  
Changed to Special Hitsumabushi 换成上等鰻魚三吃



※仕入れ状況により、メニューの内容や産地が変更になる場合がございます。予めご了承下さい。※価格はすべて税込です。  
※Menu items and ingredients may change depending on availability. Prices include tax.  
※菜单内容及食材来源可能根据采购情况而有所变更, 敬请谅解。※所有价格均含税。